



特别关注

6款中医药膳茶饮 帮你缓解呼吸道疾病症状



■咳嗽——白萝卜蜂蜜水

适用于：发热、恶寒、咳嗽。

配方：大白萝卜1个、蜂蜜20克（适量）、白胡椒5粒、生姜10克。

制法：白萝卜切片，入锅，加入白胡椒、生姜，加水煮沸后续煮15分钟，加入蜂蜜，关火。

服用方法：温饮。

功能：发汗散寒、止咳化痰。

提示：煎煮忌用铁锅。

■口干——柠檬淡盐水

适用于：发热、口干。

配方：柠檬1/3个、盐1克、水500毫升。

制法：将柠檬带皮切片，用温水浸

有此一说

这个点儿入睡 对血管最友好

近日，来自英国牛津大学的一项研究显示，成年人晚上22时至23时入睡心血管病风险最低；而次日0时以后入睡，心血管病风险最高。

研究分析了英国生物银行88026名居民的资料。使用腕式装置收集了7天入睡与觉醒的数据。平均随访5.7年。

结果显示，入睡时间与心血管病的发生率之间存在“U”型关系，晚上22时前入睡、22时至23时、23时至入睡和次日0时以后入睡，心血管病发生率分别为3.82/100人年、2.78/100人年、3.32/100人年和4.29/100人年。

心血管病发生风险在0时后睡觉者中最高，在22时至23时入睡者中最低。在考虑了睡眠时长和睡眠规律后，结果显示，与22时至23时入睡者相比，在0时及以后入睡者心血管病风险增加了29%，22时前入睡增加了25%的风险。

此外，晚上入睡时间与心血管病的关系，在女性更为显著。且较短的睡眠时间、睡眠不规律也均增加心血管病风险。

□杨进刚

应季养生

白萝卜这样吃 营养又健康

白萝卜适合生吃还是熟吃？白萝卜上面的萝卜缨营养高吗？冬天吃些白萝卜好处可不少。

白萝卜可以生吃，不过白萝卜里因为含有挥发性的芥子成分的油，所以带辛辣味，有些朋友可能有点受不了这种刺激感。

生吃的情况下，白萝卜里对人体有好处的成分保存得更完整，做熟了会破坏掉一些，不过同时也会去掉一些辛辣味，所以朋友们可以根据自己的实际接受能力来选择。

白萝卜缨里含有一些营养，尤其

是维生素C含量比较突出，达到了77毫克/100克，比猕猴桃还要高，不过萝卜缨口感会差一些。另外，萝卜皮的营养价值也比较高，如果能接受带皮的口感，最好别去掉萝卜皮，比如凉拌萝卜皮就是我们常见的一道菜。

如果喜欢熟吃白萝卜，推荐冬季健康美食白萝卜羊肉汤。

◆白萝卜羊肉汤◆

食材：羊肉、白萝卜、料酒、生姜、大葱、食盐。

做法：1. 将食材和佐料洗净，羊肉、白萝卜切块备用，生姜切片，大葱切段

备用。

2. 将羊肉冲洗干净，焯水去血污和浮沫。

3. 将羊肉、料酒和生姜一起放入锅中，炖煮到大约六分熟的时候放入准备好的白萝卜。

4. 白萝卜炖烂以后，加入食盐调味再煮5分钟即可关火。

这道菜味道好，营养互补，是严冬进补的佳肴。应注意的是，羊肉以瘦为宜，肥肉部分应予去除，每次食用总量不宜超过2两（生重）。肉汤富含嘌呤，不宜多饮。

□于康

健康饮食

如何吃能够有效预防 老年痴呆症？



美国旧金山营养与健康研究中心和毛伊记忆诊所的营养神经科学家发现，食用正确的食物有助于避免患上老年痴呆症。强调多吃植物性食物的饮食，如地中海饮食或者中国、日本和印度的传统饮食，可以降低患阿尔茨海默病的风险，尤其是与更油腻、加工程度更高的西方饮食相比。

这项研究发表在《阿尔茨海默病杂志》上。这项新研究确定了老年痴呆症的最大饮食风险因素，包括食用大量饱和脂肪、肉类（尤其是汉堡包和烧烤这样的红肉）、加工肉（热狗），以及糖和精制谷物含量高的超加工食品。超加工食品通常缺乏预防老年痴呆症的天然植物性食物中的成分，如抗炎成分和抗氧化剂。

采用健康的饮食模式能将患阿尔茨海默病的风险减半。大量摄入叶酸、维生素E和维生素C，以及多吃鱼，能降低患阿尔茨海默病的风险。而吃肉多会增加炎症、胰岛素抵抗、氧化应激、饱和脂肪、晚期糖基化终末产物和三甲胺N-氧化物等风险因素，在最大程度上增加患老年痴呆症的可能性。相比之下，推荐大家日常吃绿叶蔬菜、颜色鲜艳的果蔬、豆类、欧米伽3-脂肪酸、全谷物和坚果等健康食物。

研究人员指出，地中海饮食（主要包括橄榄油、鱼类、海鲜、水果、蔬菜、坚果和乳制品）、得舒饮食（以低盐、低糖、低脂肪，且富含蛋白质和膳食纤维为特征的饮食模式）和健脑饮食（强调多吃富含抗氧化物质和维生素的植物性食物，尤其是深绿色叶子的蔬菜和浆果，少吃含有高脂肪和高糖的动物性食物），以及含有大米的饮食，都是防止患上痴呆症的饮食的好范例。

□刘春华

疾病预防

喝好4杯水 能预防血栓

一到冬天，脚就跟冰块似的，这种体验不少人都有。但有些腿脚冰凉可能是血管“堵了”，喝好5杯水能预防血栓。

第1杯水：起床后 早晨是人体生理性血压升高的时刻，血小板活性增加，血液黏稠度增高。起床后饮水有助于降低血黏度，从而降低血栓风险。温白开水是最好的选择。

第2杯水：晨练前 不少人都习惯晨练后喝水，晨练前就应少量饮水，降低运动引起的脱水、血液黏稠的风险，有助预防血栓。

第3杯水：饭后半小时 饭后不要立刻喝水，否则会冲淡、稀释唾液和胃液，影响消化吸收。饭后半小时再饮水，200毫升左右，有助于缓解餐后的血黏度升高。但要小口小口地喝，否则频繁、大量饮水容易烧心。

第4杯水：睡觉前 睡前应抿两口水再睡觉。当人熟睡时，体内水分会丢失，造成血液黏稠度变高。临睡前适当喝点水，可以缓解该现象，降低发生脑血栓的风险。

据《健康时报》

与您约稿

分享养生之道，普及健康新知，欢迎提供原创图文。文章字数在500—1200字即可，并请注明姓名及联系方式。

投稿邮箱：chizhengwei@126.com