

房产手续挂失

王书平,不慎将太钢彩虹苑(22宿舍)4-2-2002的购房发票和计算表遗失,特此声明。

杨磊,不慎将其父杨永泽(已故)的太钢锦绣苑宿舍16-2-3的住房证、购房发票和计算表遗失,特此声明。

传递单挂失

太原市海峰自动化设备有限公司,不慎将出门证号:920119689,传递单号:1708675的传递单遗失,特此声明。

车辆出入证挂失

炼钢二厂郝会军,不慎将车牌号:晋AF2K87的车辆厂区通行证遗失,特此声明。

挂失

炼钢一厂石永峰,卡号:12500503
 炼钢一厂赵旭,卡号:30438781
 炼钢一厂张志杰,卡号:12500168
 炼钢二厂岳光平,卡号:03300496
 炼钢二厂郝拴宝,卡号:03300256
 炼铁厂吴刚,卡号:09204489
 不锈钢轧厂杜洋,卡号:083205625
 不锈钢轧厂董宸瑜,卡号:08302832
 不锈钢轧厂李自强,卡号:08302349
 热连轧厂任煜刚,卡号:04001602
 物流中心牛永刚,卡号:10801559
 物流中心吴海征,卡号:30424148
 物流中心许运生,卡号:10801190
 能源动力总厂张强,卡号:30443964
 安全生产管理部康明明,卡号:09800050
 焦化厂袁成,卡号:09400178
 电气公司刘金海,卡号:04700400
 电气公司孙建章,卡号:04700019
 钢铁物流陈秦博,卡号:30433755
 钢运物流王乃清,卡号:30412909
 钢运物流任海波,卡号:30334960
 太钢医疗公司张萍,卡号:95001239
 钢建安工程公司张军伟,卡号:30444969
 山西钢建建筑工程有限公司梁勇杰,卡号:30522911
 山西钢建建筑工程公司牛毅勇,卡号:20601070
 山西钢建环保设备制造厂蒋浩峰,卡号:30444444
 太原市协友钢业有限公司赵秋花,卡号:20224144
 以上职工太钢出入卡遗失或注销,特此声明。

年轻人脑梗竟因心脏有个“洞”？ 这个“隐蔽杀手”不可小视

脑梗死是老年人的常见病,脑动脉粥样硬化和血栓形成是脑梗死最常见的病理机制。然而,北京协和医院心内科近日接诊了一名突发脑梗死的青年女性,检查发现,病因竟是心脏上有个“洞”。

记者从北京协和医院了解到,这名37岁的患者李女士某日睡前突发头晕、意识减退,伴有呕吐,次日晨起后感到左侧身体无力,出现活动障碍。前往附近医院就诊后,经检查被诊断为脑梗死,接受药物治疗后症状有所缓解。为进一步找寻病因,她又来到北京协和医院就诊。

专家介绍,对于一名不到40岁的青年女性而言,脑梗死并非罕见疾病,在检查中也没有发现动脉粥样硬化及脑血管的狭窄或闭塞。而年轻人发生卒中,很大可能是心脏来源,其最常见的原因是房颤,可李女士并无房颤病史。到底是什么引发了李女士的脑梗死?

北京协和医院心内科主任荆志成为患者安排了经食管超声心动图检查,发现心脏房间隔存在左向右分流的血流;进一步行经颅多普勒超声(TCD)发泡试验,结果为阳

性,确诊李女士有卵圆孔未闭。原来,这才是引发李女士脑梗死的“元凶”。

卵圆孔未闭为什么会容易导致脑卒中?北京协和医院心内科主治医师黎婧怡介绍,卵圆孔是在胚胎发育期心脏左右心房之间的通道,一般在出生后1年内因左心房的压力升高而逐渐闭合;若不闭合,就称为卵圆孔未闭。当感染等因素导致静脉系统形成血栓,栓子通过未闭的卵圆孔从右心房进入左心房,随着体循环到达脑血管,可导致脑梗死以及偏头痛、晕厥等系列临床症状。

黎婧怡说,卵圆孔未闭在人群中的发生率较高,约为四分之一,但通常无症状或症状轻微,容易被忽略,多通过体检发现。

明确诊断后,荆志成带领先心病微创手术团队为患者实施了卵圆孔未闭封堵术。经大腿根部的股静脉微创置入心脏导管将封堵器送到卵圆孔位置后,展开封堵伞,与卵圆孔完美契合,封堵住缺口。李女士术后第二天恢复良好,顺利出院。

“卒中不是只在老年人身上发生,也不是只有脑动脉硬

化的问题才导致卒中发生。卵圆孔未闭与脑卒中的关系应引起足够重视。”荆志成介绍,一项汇总了全球1032项研究结果的荟萃分析显示,隐匿性卒中患者卵圆孔未闭的发生率比健康人群高很多倍。

“卵圆孔未闭已经成为中老年人脑卒中特别是年轻人发生脑卒中的重要原因之一。”荆志成说,作为医生,不能单纯地“头痛医头、脚痛医脚”,如果存在不明原因的脑卒中、顽固性的偏头痛等情况,要警惕存在卵圆孔未闭的可能。

那么,发现卵圆孔未闭后是否需要手术?荆志成认为,除发生脑梗死和顽固性偏头痛者需要手术外,经TCD发泡试验明确阳性者也可选择进行封堵手术,以解决潜在的危险,因为阳性表明心脏存在异常右向左分流,且微栓子可在脑动脉监测到。该封堵手术属于微创手术,创口小、时间短、恢复快,术后对生活工作影响小。

专家表示,面对心源性卒中,要建立“心脑血管共治”理念,通过心内科和神经科等多学科团队合作,实现早发现、早预防、早治疗。来源:新华社



绿豆糕

余香

真没错,实践出真理。想吃美味就得自己亲自动手。

绿豆糕的选用制作工艺不同,结果也有所区别:泡制绿豆蒸后水分少,好炒制,但相互之间不太粘,压制时比较干。而把它用煮的方法,水量的多少则需要掌握好,多了熬制太费劲,如果想当阿香婆的话倒可一试。水少了担心没有煮绵就粘锅。那左也不是右也无奈如何才好?不急,我已经有了失败是成功之母的经验分享。

首次做豆子尽量少泡制些,如果失败之后,损失会降低点。豆子泡一晚上就可以了,个个饱满圆润。次日把它们放在笼屉上蒸上15分钟,就和蒸馒头的时间差不多。蒸好的豆子最好放在破碎机里分批次加少量水或纯奶打烂(破碎机打豆子时我开始上了一下,为省事一股脑把豆子全放在料理机,结果开始机器转速还可以,一会就成了老牛拉着破车陷到泥坑里了,直哼哼不动,差点把机器给废了。前车之鉴谨记,心急吃不上热豆腐),经过破碎的豆子做出的绿豆糕细腻也省劲。

绿豆我不喜欢去皮,本人觉得现在的东西吃的已经太精细了,对这个薄薄的小皮你就放过它吧,不能一味追求好看。再说

咱不是讲究营养均衡吗?说不定豆皮也和芹菜一样全身是宝呢。

回归正题。豆泥和水的混合物放在倒了油的锅里煮,开始用大火,冒泡中小火轮番上阵,为的是别出现焦糊。翻炒频率由稀稠决定,如不放心手就别闲着。煮的同时可以加些辅料,比如冰糖,黄油,盐,芝麻粉,这些我是一边品尝一边加量的,没有老外那种公式化,至于配料的作用是为增加口感,可按照个人需求决定,时下不正流行着个性化定制吗?

豆泥煮约40分钟左右,你就可以用铲子来回拍成面团成型,到这一步可就是看到了曙光。接下来出锅趁热分为等量小球,拿出模具压型,多试几次就知道力度需要多大,一个豆泥量需要多少。模型工具哪里来,淘宝天猫把货找,花花小钱领回家。

做绿豆糕最开心的就是压型阶段,豆泥入模用力一挤压,噗,一个绿团缓缓落地,圆圆小小好可爱。此时特别有种,小时候偷偷爬在鸡笼的缝边,看鸡妈妈下蛋的喜悦。

学会绿豆糕的做法,难免那颗骚动的心会对红豆黑豆等等也不放过,试过一番便安心了。

巧用中药香囊增强机体自身免疫力

李聚梅 太钢总医院(山医大六院)中医科主任医师,中医学硕士,山西省首批优秀中医临床人才、山西省第三批领军人才。全国五运六气专家协作组成员、山西省中医内科学会常委、傅山医学会委员,太原市中医学会副会长。太原市卫健委“名中医工作室”名医,擅长运用中医中药结合外治法及五运六气理论调治疾病。对汗症、萎缩性胃炎、风湿性关节炎、肺气肿、失眠等积累了丰富经验。

出诊时间:星期二、三、六上午(迎新街院区)

中药香囊是根据中医整体观念、未病先防的理论,将特定的一些中药装入布袋,持续散发芳香气味经口鼻粘膜、皮肤吸收进入人体后,可以刺激经络和脏腑功能起到调节气机、疏通经络的作用,达到祛邪辟秽、防病保健作用;或利用药物气味香薰原理,通过药物性味自然散发,使气血流畅、脏腑安和,从而增强机体抗病能力。

中药香囊源自中医里的“衣冠疗法”,民间曾有“戴个香草袋,不怕五虫害”之说。佩戴香囊,虽是一种民俗,但也是一种预防防疫的方法。香囊属于中医佩香疗法的一种,它将芳香药末装入特制布袋中佩挂身上,借药味挥发防治疾病的方法,在我国的运用源远流长。周朝有佩带香囊、沐浴兰汤的防病习俗。湖南长沙马王堆一号汉墓出土了具有祛秽保健作用的香囊,说明汉朝人已经擅长使用香囊防病。唐代孙思邈的《备急千金要·伤寒方上》中各种辟瘟药方所选的药物均以芳香药为主,并且许多药方是采用佩戴香囊的方式使用的。东晋时期,葛洪的《肘后备急方·治瘴气疫疠温毒诸方》中就记载了太乙流金方、虎头杀鬼方等多个中药香囊辟瘟处方,方法是将药物打成散,装香囊中悬挂,以起到辟秽作用。

现代医学研究发现,芳香类中药含有的挥发油具有一定的抑菌、抗病毒作用。多项研究显示,芳香类中药对流感、水痘、麻疹、流行性腮腺炎、慢性呼吸道疾病等多种疾病有预防作用。在抗击新冠肺炎疫情期间,中药香囊被广东、湖北、山东等多地作为预防方运用,其在一定程度上对人体起到了防护作用。

国医大师周仲瑛教授配制的香囊就由国家中医医疗队(江苏)带到了武汉江夏区方舱医院,一方面用于一线医务人员个人防护,一方面也赠送给入住患者,在方舱医院里很受欢迎,患者爱不释手。

需要提醒,香囊适用于大部分人佩戴,但有以下情况者不宜使用:安神醒脑的香囊不适合睡眠不好者用;有活血化瘀药物的香囊不适合妇女月经期、孕期用;有过敏体质者不建议用香囊;口干舌燥、津液不足者不建议用。此外,香囊中的药物重在辨证配伍,四季香囊有别,不必追捧价格高昂。还有,香囊只能作为辅助治疗应用,生病后还是要配合内、外用药等主要治疗方法,同时注意保健和锻炼。

一般情况下,香囊放在身上、车内、办公室或家庭居室内都可以。使用香囊时要注意防水、防潮,若直接接触皮肤出现红疹、瘙痒等现象,可取下香囊,将其挂于室内空气流通处。

□周末美食汇

好多东西看似简单,但做起来却是不易。

几天来朋友圈里狂飞乱炸,飘着各种制作绿豆糕的抖音视频,看着口水都快流出来了,把吃货的心挠得直痒痒。

视频上聪明的小伙伴用娴熟的技术把一颗颗晶莹剔透的小豆子,经过不同的方法或蒸或煮或炒或压,三把两下就变成了小巧可爱的消闲糕点。

不知我能复制出来吗?试试!

网友做法大体两种,一种把泡制过的绿豆直接蒸后再炒压型,另一种是直接煮后再炒压型。他们目标一个,想办法把颗粒生豆子变成细腻的熟粉末,添加适当的料揉捏成一个不软不硬可塑的面团。

我首次照猫画虎试做,只能慢慢从中寻找适合自己的方法。绿豆糕做过三次,使用了不同的方法,经验得出,老人说的

