

居家生活

看看你家床垫塑料膜撕了吗

本报记者 杨霄

为了不弄脏弹簧床垫,很多人会保留床垫上的塑料膜。近日,枣庄市中的刘女士家中的床垫却因此“塌陷”了。那么,床垫上的塑料膜该不该撕掉呢?弹簧床垫在日常使用和保养中又有哪些注意事项呢?利用这个周末,咱们来解决下这个问题吧。

刚躺下,床垫塌了

前几天的中午,家住枣庄市中的刘女士刚往床上一躺,就觉得腰部位置“下沉”了。刘女士赶紧起身检查,发现床垫里的弹簧断了。原本为防止床垫被弄脏,自从买回家后,她一直就没舍得撕掉床垫上的保护膜。这个用了七八年的床垫上如今出现了很多星星点点的东西,再仔细看,竟然是些霉斑。

“再去商场买床垫的时候,销售人员告诉我,一定要撕保护膜,我家的床垫里面弹簧断了主要原因就是因为这个膜没撕掉。”刘女士说,不拆

保护膜是希望床垫能像新的一样,让床垫不被弄脏,没想到这样做不对。

刘女士的邻居宋女士在得知这一情况后,想到自家床垫买了两三年,保护膜也没撕,回到家里一看,发现床垫上也出现了一些较小的霉斑。

保护膜不撕弊端多

为此,记者走访了多家家具商城,在一家品牌床垫销售点,一位销售人员告诉记者,新买的床垫一定要将包装膜撕掉。这层保护膜如果不及时撕掉,将会影响床垫的寿命,而且对身体健康不利。

“首先,这层塑料膜有些气味,对身体肯定不好。而且这层膜没多大用处,就是防止床垫在运输中被弄脏。”这位销售人员说,“如果不揭掉上面的膜,床垫就不透气,时间久了被褥可能会有潮湿的感觉,这样也容易发霉,滋生细菌和螨虫等。如果长期不注意,弹簧生锈之后,床垫有可能发出吱吱响声,甚至出现弹簧断裂的情况。”



另外,记者观察发现,弹簧床垫的侧面都有至少两个透气孔。本身床垫在设计中就考虑到透气问题,如果塑料膜不撕掉,透气孔的作用自然就得不到发挥。

床垫保养小常识

那么,弹簧床垫在日常使用中如何进行保养呢?记者整理了以下几点小常识:

第一,刚使用时去掉塑料包装膜。
第二,定期改变受力点,

定期反转床垫。新床垫刚开始使用时,每两到三个月进行一次正反、左右、转角互换一次,之后每半年调转或翻转一次。不要经常坐在床的边缘。

第三,不要在垫面上局部受力重压,以免造成床垫局部凹陷变形影响使用。

第四,使用前应先套好保洁垫或床笠,以便于床垫保持清洁。定期使用吸尘器清理床垫,但不可用水或清洁剂直接洗涤。除使用床单外,最好能套上床垫罩,避免床垫弄脏,方便洗涤,以确保床垫清洁卫生。

GO·资讯

●活动

坐标:济南 9日(周六)9:30,西北大学文学院教授郝润华将做客大众讲坛,在省图一楼报告厅,作题为《鉴真东渡的文化意义》的讲座。

坐标:济南 10日(周日)13:00,马宏杰将做客“一个人的阅读”公益人文讲座,在济南大学舜耕校区,为大家作题为《我的镜头从来没有说过谎:人文摄影记录正在消失的民间中国》的讲座。

坐标:济南 9日(周六)9:30,泰山养生研究院创始者之一王一先先生将做客健康大讲堂,在济南市图书馆老馆六楼,作有关国学与养生的讲座。

坐标:临沂 9日(周六)9:30—11:30,临沂市图书馆尼山书院在32楼射艺体验馆举办“太极拳公益讲座”;14:30—16:30在31楼沂州国学堂举办“传统服饰及礼仪讲座”。

坐标:菏泽 9日(周六)9:30,菏泽市儒学研究会名誉会长孙凤云,将在菏泽市图书馆一楼报告厅,作以“学习践行中华优秀传统文化开启人生幸福之门”为主题的讲座。

坐标:威海 9日(周六)至11日,陶尊和国画作品展在威海美术馆小展厅举办。

●展览

坐标:济南 即日起至20日,第二届中国国际大学生设计双年展在山东工艺美术学院美术馆举办。

坐标:济南 济南青岛德州地区受降展正在省图书馆展出。

坐标:济南 即日起—3月26日,大河上下——黄河流域史前陶器展在山东博物馆展出。

坐标:济南 山东非物质文化遗产精品展正在省文化馆展出。

坐标:济南 即日起至2月28日是,2015首届全国(宁波)综合材料绘画双年展优秀作品展(济南站)在济南市美术馆举办。

更多精彩资讯详见逸周末微信公众号。 本报记者 雒武



想知最新分享内容,扫一扫!

新年到了,年假没休完就作废了?

带薪休假,是指劳动者依照法律规定,在工作满一定期限后每年享有保留原职和工资的休假。日前国务院公布2016年休假安排,已经有不少小伙伴计划着用年假加上节假日放假拼出9-14天痛快快玩一场。可还有不少小伙伴去年的年假还没有休……没休的年假是过期作废了吗?没休年假的补贴又该怎么算呢?

小编今天为您推荐的一篇文章将告诉你答案,这可是个非常好的休假攻略哟!不看你可要吃亏了。关注逸周末公众微信号(qiluyizhoumo),可查看全部详细内容。点击逸周末微信页面右上角头像,再点击“查看历史消息”,还可以看到以前发送的所有内容哦。

红薯粉条保真 土豆全粉美味

现开通电话订购业务 可货到付款 限济南市区内

冬天来了,想想一锅热腾腾的白菜炖粉条是多么的香。粉条好吃,但更要注重健康营养。近一段时间有关粉条的质量问题被消费者广泛关注。码帮第一时间捕捉到这个消息后立即出动,将目前市面上最纯正的红薯粉皮、粉条等产品挖掘出来,用和厂家直接对接的方式把这些纯正无添加的红薯、马铃薯制品搬上百姓餐桌,让老百姓这个冬天吃上放心粉条!

□王珏

营养红薯,健康蔬菜称冠军

红薯又称甘薯、番薯、山芋等,民间俗称地瓜。《本草纲目》等古代文献记载,红薯有“补虚乏,益元气,健脾胃,强肾阴”等功效,可使人“长寿少疾”。《金匮要略》:“甘薯可治六疾:一治痢疾下血,二治酒积热泻,三治湿热黄疸,四治遗精淋浊,五治血虚乱经,六治小儿疳积”。从古至今都被誉为“医食珍品”。

世界卫生组织(WHO)经过3年的研究和评选,红薯被列为13种最健康蔬菜食品的冠军。专家表示,红薯不但营养均衡,而且具有鲜为人知的防止亚健康,减肥,健美和抗癌等作用。其中又以紫薯为最佳,它不但含有普通红薯的营养成分,还富含硒元素、花青素和铁元素。可作为各种糕点、冷饮、休闲食品的主料或配料。紫薯从茎尖嫩叶到薯块,均具有一定食用价



希森有机紫薯全粉350g/包 市场价60元 码帮价35元

值和保健功能。

红薯块根中含有淀粉、糖分及蛋白质、油脂、纤维素、半纤维素、果胶等,其营养成分除脂肪外,蛋白质、碳水化合物含量都比大米、面粉高,且红薯中蛋白质组成比较合理,必需氨基酸含量高,特别是粮谷类食品中比较缺乏的赖氨酸在红薯中含量较高。此外红薯中含有丰富的维生素,其淀粉也很容易被人体吸收。红薯块根具有活性成分,有抗癌、保护心脏、预防肺气肿、糖尿病、减肥、美容等功效,有“长寿食品”美誉。

多种做法,香甜好薯科学吃

红薯这么有营养,在吃法上有什么讲究呢。一般家庭食用都是以蒸、煮、熬粥为主。其实红薯的全面营养利用还远不仅仅这些。将红薯清洗,去皮,漂洗,煮熟,制泥以及烘干,粉碎,在植物细胞基本不被破坏的情况下,加工出甘薯薯泥和甘薯全粉。另外老百姓常吃的红薯粉条也是将红薯营养最大化利用的健康好食品。红薯全粉与薯泥包含了新鲜甘薯中除薯皮以外的全部干物质和营养成分。如淀粉、蛋白质、多糖、脂肪、纤维、维生素、矿物质等,具有很高的营养保健价值。

柳絮天然红薯粉条和红薯全粉,经先进工艺加工而成。完整保留了红薯的全部营养成分,含有丰富的淀粉、膳食纤维、维生素及钾、铁、铜、硒、钙等10余种微量元素和亚油酸等。

方便美味,配方马铃薯全粉

而另一种健康食品马铃薯全粉是以



柳絮天然红薯粉条500g/包 市场价15元 码帮价9元

干物质含量高的优质马铃薯为原料,经过一系列工序加工而成的含水率在10%以下的粉状料,它是一种低脂肪、低糖分,能最大程度保留维生素和矿物质钙、钾、铁等营养成分的马铃薯制品,被营养学家称之为“十全十美的食物”。由于其能够较长时间地保存且保持了新鲜马铃薯的营养和风味,便于制作各种食品。

马铃薯全粉可方便地用于成年人和儿童的早餐,午餐或晚餐。马铃薯全粉富含提供能量的碳水化合物,但却不含有任何脂肪。食用150克土豆,能提供45%的每日需要摄入的维生素C;21%每日需摄入的钾;3克纤维;仅100卡热量。作为蔬菜,马铃薯全粉有助于实现每日最低食用5次蔬菜和水果的最低目标。对多种癌症以及心血管病、糖尿病等都有比较理想的预防和抑制作用。

家常易做食谱

粉条家庭常备,做法似乎不难,但好吃还要细心对待。今天我们来介绍两道粉丝为主料的菜品,一道酸爽,一道浓香,想学的可以试做一下。

酸辣粉>>

主料:红薯粉
辅料:青菜、油炸花生、白芝麻、豆瓣酱、鸡汤
调料:盐、香菜、蒜泥、醋、香料等

- 1.用温水将红薯粉浸泡半小时,浸泡好的红薯粉放锅里煮至熟软,煮好的红薯粉放凉水泡一会捞出放碗里,青菜洗净后放开水里焯水,把焯好水的青菜捞出放粉上面。
- 2.锅里放油,加入辣椒粉,豆瓣酱慢火煸出红油,加入鸡汤烧开后加入花椒粉、盐、姜葱鲜、十三香、醋、鸡精调味。
- 3.将调好的酸辣鸡汤淋在红薯粉上,然后加入炒好的白芝麻,炸好的花生米,蒜泥和香菜即可。

蚂蚁上树>>

主料:粉条、肉末
辅料:青椒、胡萝卜
调料:盐、豆瓣酱、鸡精、香油、葱姜末

- 1.准备步骤:粉丝要用冷水泡,软即可,捞出来,一定要提前泡提前焯干,不然会容易粘锅,胡萝卜青椒切末,姜葱切末。
- 2.炒一汤匙红油豆瓣酱,一定要小火,搅拌,不要糊了,炒到提起铲子油是红色的即可。
- 3.肉末放进去炒到分散发白,放一茶匙糖,放胡萝卜和姜葱末。再兑水,不要多,刚好到肉末边缘,然后放入粉丝。
- 4.煮一下,水快干了,用铲子翻动收汁,放青椒,鸡精,香油,关火。青椒会自己闷熟的,别担心。

购买方式>>

在线购买:码帮商城http://mabangqwb.com.cn
现场购买:码帮会员中心(每周六9:00—17:00经十路16122号经十路与环山路交叉口西南角院内副楼2楼,如走楼梯请到4楼)乘坐公交16路、31、62、79、115、117、152、BRT2、K51、K56在科院路站下车向东40米)
电话订购:0531-85196186 85196828
码帮商城官方QQ群:343348973