

菏泽“微笑列车”助唇腭裂者展笑颜

□菏泽市立医院已免费为5000余名贫困唇腭裂患者做矫正手术

□“微笑列车”开进菏泽12年,带来的不仅仅是微笑

“你看,孩子刚做完手术,小豁嘴不见了,这市立医院医生的技术真是好。”8日上午,在菏泽市立医院口腔科病房,来自曹县的李女士高兴地告诉记者。截至目前,菏泽市立医院这一免费手术,已经使5000余名贫困唇腭裂患者重绽美丽笑容。

据悉,菏泽市立医院是一所具有60余年历史的大型综合性三级医院,也是菏泽唯一一所为唇裂患者免费手术的医院。2000年7月,市立医院被中华慈善总会确定为“微笑列车”免费手术定点医院,至今已免费实施唇裂手术5000余例。

“唇腭裂”即市民们所说的“豁嘴”,其发病率约为1/500,是口腔颌面部最常见的畸形,严重影响患者的容貌及身心健康,给患者带来巨大的精神压力,而高额的手术费用也给患者家庭造成沉重的经济负担。

唇腭裂患者免费手术年龄范围为3月—60岁,只要身体情况许可,年龄范围还可以扩大,患者不用开介绍信可直接到市立医院口腔科预约手术。唇腭裂患者第一次先做唇裂手术,之后再行腭裂手术;唇裂术后继发畸形的多次手术修复;腭裂术后发音不良的再次手术;腭裂术后腭部瘘孔的修补;牙槽嵴修复等。

“有些患者严重程度不同,而导致手术情况各异,这样的患者需做二次手术。或者小时候做过唇腭裂手术,但效果不理想的,也可以再次实施第二次手术,且二次手术也是免费治疗。”菏泽市立医院口腔科主任周东生说。

在口腔科病房内,家住牡丹区高



□菏泽市立医院口腔科工作人员为唇腭裂患儿做检查。李德领 摄

庄镇的汲先生来为女儿做唇裂手术。据汲先生介绍,女儿刚出生时就有唇腭裂,也曾担心养不活,但毕竟是一条生命也不舍得扔掉,听邻居说市立医院医疗设备比较先进,就来市立医院进行手术。

“没想到市立医院有‘微笑列车’项目,为我女儿免费实施了手术。”2010年,汲先生在市立医院给女儿做了唇裂手术,现在来为女儿做腭裂手术。

“今年我们已经免费做了300余例唇腭裂手术,计划年底完成500例,切实让每一名唇腭裂患者感受到‘微笑列车’所带来的惠民效益,让更多

的贫困唇腭裂患者重绽笑容。”周东生说。

由于市立医院免费治疗唇腭裂数量多,质量高,且没有出现任何事故,2010年菏泽市立医院在微笑列车在华十年活动中被评为突出贡献天使奖,2012年又被美国微笑列车基金会和中华慈善总会评为“优秀项目合作医院奖”。

据介绍,“微笑列车”是由美籍华人王嘉廉出资发起,由美国微笑列车基金会和中华慈善总会共同举办的慈善救助活动,目的是为了家庭贫困的唇裂患者提供免费手术。

记者 李德领 通讯员 张亚东



微笑列车系列报道 ②

“活雷锋”张玉贵获免单治疗

为表感谢,张玉贵夫妇为菏泽市中医医院送去锦旗

近日,“活雷锋”张玉贵及对象刘永玲将写有“手到病除医术高 文明服务美名扬”的锦旗送到了菏泽市中医医院副院长范平、针灸推拿科主任高冠华手中。

据介绍,张玉贵去年由于腰疼住院在市中医医院针灸推拿科,医院领导感动于他无私奉献社会的精神,专门指派最优秀的专家为其免费治疗;今年一个月前,张玉贵对象刘永玲检查出患有腰椎间盘突出,医院再次为其进行了免费治疗。为表示感谢,张玉贵及对象刘永玲为市中医医院针灸推拿科送来锦旗。

(李德领 贾宝生)



秋季哪些常见食物不能一起吃?

1. 柿子和螃蟹

造成后果:可能呕吐腹泻

原因:螃蟹体内含有丰富的蛋白质,与柿子的鞣质相结合容易沉淀,凝固成不易消化的物质。因鞣质具有收敛作用,所以,还能抑制消化液的分泌,致使凝固物质滞留在肠道内发酵,使食者出现呕吐、腹胀、腹泻等食物中毒现象。



石榴、柿子、螃蟹……这些都是秋季常见的食物,它们本身也是极好的养生食材,不仅营养丰富、食疗显著,关键味道也十分鲜美,但是大家需要注意的是,这些常见的秋季食物,很多都不能搭配一起食用,否则会对身体健康造成影响。

2. 橘子和牛奶

造成后果:可能发生腹胀、腹痛、腹泻

原因:牛奶中的蛋白质会先与橘子中的果酸和维生素C相遇而凝固成块,影响消化吸收。

3. 石榴和海鲜

造成后果:可能发生腹痛

原因:海鲜中的鱼、虾、藻类,含有丰富的蛋白质和钙等营养物质,如果与含有鞣酸的石榴同食,不仅会降低蛋白质的营养价值,且易使海鲜中的钙质与鞣酸结合成一种新的不易消化的物质,这

种物质会刺激胃而引起不适。含鞣酸较多的秋季水果还有柿子、葡萄、山楂、青果等。

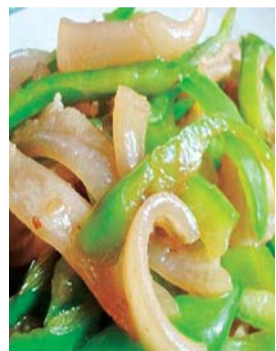
4. 萝卜和橘子

造成后果:可能诱发或导致甲状腺肿瘤。

原因:萝卜等十字花科蔬菜进入人体后,经代谢很快就会产生一种抗甲状腺的物质——硫氰酸。该物质产生的多少与摄入量成正比。而橘子、梨、葡萄等水果中的类黄酮物质在肠道被细菌分解,转化成羟苯甲酸及阿魏酸,它们可加强硫氰酸抑制甲状腺的作用。

每周一菜

尖椒肉皮



尖椒肉皮是一道非常普通的家常菜肴,但是它的美味效果及美容功效都绝不普通,众所周知猪皮含有丰富的胶原蛋白,而尖椒则是补充维生素C的好食材,将两者搭配其美容、美味效果都不容错过,以下是具体做法介绍,一起来看一看吧。

尖椒肉皮的材料:

主料:猪皮300g 尖椒1个;
辅料:葱适量 姜适量;
调料:油适量 八角适量
料酒适量 花椒适量
盐适量 老抽适量。

尖椒肉皮的做法:

1. 开水锅加少量料酒,肉皮焯3分钟;
2. 焯好的肉皮洗净改刀成小三角块,加葱段、蒜、八角、花椒粒、盐、老抽;
3. 锅内加水煮30分钟,肉皮能用筷子扎透即可;
4. 煮好的肉皮捞出控水;
5. 尖椒切三角块、葱切末、蒜切片;
6. 锅内放油,加蒜、葱爆香;
7. 加入尖椒炒香;
8. 放入肉皮,加少量老抽和盐调味即可出锅。

温馨提示:这道菜看似简单,但要真正掌握其中精髓,还需要大家多多练习,尤其是猪皮一定要处理干净,否则猪皮的味道会很难让人接受。

征集令

生活中的您是“养生达人”吗?你认识“养生达人”吗?事实上,我们身边也有很多这样的“养生达人”,他们正身体力行,向我们演绎着养生的精髓。您对于养生有什么特殊的心得体会?不妨把您的养生心经拿出来晒晒吧!

品味养生故事,迎接健康生活。请按以下方式,联系我们:

1. 拨打电话:0530-6330010 15505302007
2. 加入齐鲁晚报菏泽健康养生QQ群:179844866
3. 发送邮件:qlwbhzhjk@163.com

