

她们是流浪者的守护“天使”

康宁医院20余名护士,用爱心和耐心照顾70余名患者

□记者 许君丽 报道

本报11月25日讯 在威海市救助站,很多流浪人员有精神或智力障碍,有的患有躁狂症等。为了让流浪人员早日康复回家,威海市复退军人康宁医院的护士们付出了辛劳和爱心。22日,记者走进威海市复退军人康宁医院,体验这些“天使”们的生活。

22日,记者跟随威海市救助站的工作人员,来到威海市复退军人康宁医院。和别的医院不一样,走到4楼,楼道口的门紧锁着,摁下门铃,里边的医护人员确认完完后才打开门,这里是康宁医院的精神科。

当日上午天气好,医护人员帮在院的每一名患者洗了头发,换上新衣服。“头低一下,再低一点,不要动,一会儿就好,洗好了就吃饭。”刚来医院半年左右的护士丛福领,正在给救助站送来的范中兰洗头,因为她不爱说话,丛福领只能像哄孩子一样耐心引导。到午饭时,大多数病人都在护士们的招呼下去吃饭,不过,也有几个病人因为不能自理或喜欢和护士对着干而不吃饭,护士们不厌其烦地耐心劝导,全程喂饭。

护士长林翠美说,精神科护士比其他科护士更需要耐心和细心,比如给患者喂药,必须要看到患

者全部将药吃下去才放心。除了其他的病人,医院还住着救助站送来的10位流浪人员,他们有精神或智力障碍,有的还有躁狂症,这无疑给医护人员的日常照看增加了负担。

22日上午,救助站将刚刚救助的一名流浪男子送到康宁医院,他疑似狂躁症,对着护士大喊大叫,不听指挥。最后,在几名医生的帮助下,该男子被打了一针镇定剂,他的情绪才稳定下来。采访中,护士们开玩笑说:“不要问这里谁受过伤,应该问谁没受过伤。”对于挨打受骂,护士们有时也会感到委屈,但一想到患者情况,也就没了怨言。

据了解,如今,威海市康宁医院有患者70多名,其中救助站送来的流浪人员暂时有10人,而护士只有20几个人,护士们每天除了日常护理外,还要帮他们梳洗换装、剪指甲等等。为了帮助流浪人员想起回家的路,护士们经常耐心地引导他们。

由于精神疾病患者本身存在的一些个性因素,在与他人交往中容易产生矛盾冲突,这使患者产生不自信和自卑心理,容易引起其社会功能的退缩。康宁医院心理科近日举办“快乐不停乐在康宁”系列团队活动,在心理科刘爱芹主任的督导下,患者被分组分批组织进行象棋、



护士丛福领每天都需要给不能自理的患者喂食。 记者 王震 摄

乒乓球、保皇等项目的比赛活动,并在活动中融入了医患互动游戏。这不仅增强患者们的自信心,也拉近了医护人员和流浪人员的距离。“上次患者毕小燕偷偷告诉我,她的家在凉水湾,救助站的工作人员根据线索去调查了,希望能有帮助。”一名护士对记者说。

护士长林翠美介绍,护理精神病人需要“大爱之心”,因为他们是社会中的特殊群体,医护人员有责任用百分之二百的耐心和爱心来对待。流浪人员的早日康复和与家人团聚,对医护人员来说,才是最大的欣慰。不仅如此,他们也需要社会各界的关心。



不少病患者没有自理能力,衣、食、住都需要护士照顾。 记者 王震 摄



她叫常玲,看起来50多岁,听口音是南方人,喜欢背着手走路,有点领导视察一样的范儿。今年2月份,威海市救助站工作人员从哈工大(威海)附近的居民小区把她接到救助站的。当时,她住在居民楼下的草厦子里,捡各种破烂却舍不得扔。在与记者交谈中,常玲只是说自己的老家在南方,但具体是哪里记不清楚。由于口音发音不同等原因,救助站的工作人员根据常玲提供的地址查找并无所获。如果您知道一些关于她线索,欢迎您拨打威海市救助电话0631—5997995。



听星级咖啡师讲咖啡的故事 —— 咖啡的调制

想要调制出一杯美味的咖啡其实并不像想象中的那么难,只要按照星级咖啡师的指导,掌握“四项基本原则”,就可以轻松利用咖啡压壶、家用咖啡壶和浓缩意式咖啡器调制出美味的咖啡。从此,您享受咖啡的空间就可以随心所欲的扩大到家里和办公室。



越高。例如,用在浓缩咖啡机上的咖啡粉必须非常精细,因为调制的时间只有18到23秒钟左右。但是,用在咖啡压壶上的咖啡粉可以粗糙一些,因为水和咖啡粉有四分钟直接接触的机会。

☺ 水的品质

一杯咖啡中,98%的成分都是水,所以用来调制咖啡的水必须清洁、新鲜,不含杂质。最好将水加热到90摄氏度到96摄氏度,这种温度的热水可以萃取出咖啡所有的风味。

温度不够的水不可用。

☺ 咖啡粉的新鲜程度

一杯醇美的咖啡,新鲜的咖啡粉必不可少。咖啡是一种讲究新鲜度的饮品,它的敌人是氧、光、热和潮湿。为了保证咖啡的新鲜度,应在室温下将咖啡放置于避光、密封的容器里保存。您可以用这种方式保存咖啡达一个星期之久。为了获得最好的效果,磨好的咖啡粉应该立即使用。

—End

关于星巴克

独特的星巴克体验不仅包含着星巴克追求最高品质咖啡的激情,也离不开星巴克“第三空间”的独特魅力。“第三空间”是星巴克为消费者提供的除了家和办公室以外的第三种交流空间。走进星巴克门店,舒适愉悦的环境令人流连忘返:温暖的深棕色基调衬托着空气中弥漫的咖啡香气;错落有致的木质桌椅和皮面沙发,井然有序地区隔出会友和休憩的不同空间;墙上星巴克起源和咖啡之旅的装饰画,讲述着星巴克的咖啡传承与文化精髓……在这里,星巴克已不仅仅是一杯醇厚香浓的高品质咖啡,更将现代的生活方式和人文精神带给追求高品质生活的人们。在这样的环境中,品着星巴克各式美食饮品,和三五好友小聚,是再惬意不过的享受了。

想更加了解星巴克,欢迎来到星巴克门店或通过网站www.starbucks.com和www.starbucks.com.cn分享星巴克体验。

本报联合星巴克咖啡推出“星级咖啡师 我问你来答”系列活动,每期我们将从答对问题的读者中抽取5名幸运读者,每位幸运读者将获得两张免费中杯(12盎司)饮料券。参与方式:1.致电报社18863155027、0631-5271119,回答每期提出的问题。2.登陆新浪微博,@starbucks威海,并回答每期提出的问题。

咖啡问题:制作一杯美味咖啡应遵循的原则分别是什么?注:1.见报之日起,3日内将您的答案告诉我们,每期答题时间截止到第3日17:00点;2.答题时请您留下姓名和联系方式;3.下期公布答案及获奖名单。

上期答案:黄金烘焙、中度烘焙和深度烘焙
获奖名单:

本报幸运读者
胡先生 186XXXX1668
杨先生 186XXXX7923
胡女士 135XXXX7711
微博幸运粉丝
真的正好-evq She & De



☺ 咖啡粉和水的比例

调制美味咖啡过程中最重要的步骤是要掌握好咖啡粉和水的比例。为了调制出效果最好的咖啡,建议用180毫升水与10克咖啡粉进行搭配。如果觉得用这种方式调制出来的咖啡饮品的味道太浓,可以再往里面加些热水。

☺ 咖啡的研磨程度

不同的调制方式对咖啡研磨的程度有不同的要求。但总的来说,调制的时间越短,对咖啡研磨的程度要求就