那州晚該 A09

2009年7月6日 暑期一 主编 宝长兽 编辑 马少钩 校对 杨 丰 版 新 杨卫肇

关注空巢老人

"出门一把锁,进门一盏灯"已成为空巢老人生活的真实写照。空巢老人问题已不仅是个人问题,而是全社会的痛。当越来越多的儿女为了生活四处奔波,顾不上到父母面前嘘寒问暖,当越来越多的父母独守空巢,静静守候远方的儿女如候鸟般归来,有谁知道空巢老人的所思所想?有谁牵挂空巢老人的生活冷暖?



大家共同努力

本报陆续推出的关注空巢老人系列报道引起了很大社会反响,如果您身边有这样的老人,或者您就是这样的孤寂老人,或者您愿意为空巢老人做点实事,请您拨打电话67655531、67655053,或发邮件至sh123456s@163.com,或来信寄:郑州市陇海西路80号郑州晚报区域新闻中心,告诉我们,让我们大家共同努力,为空巢老人做点什么。

主办单位:郑州市卫生局 协办单位:郑州市第九人民医院 全程媒体支持:郑州晚报

拿出看家本事大家比一比

首届老年人烹饪大寨在百家宴洒楼举办

金沙豆腐、红烧带鱼、什锦蛋羹、天津豆腐、槐花炒豆芽……7月4日,我市首届老年人烹饪大赛在百家宴酒楼举办,来自福华南街等社区的18名选手现场"打擂",他们用简单材料制作出的家常菜色、香、味俱全,经过激烈角逐,郑飞社区的选手田彩玲以独家秘制的"红烧肉"夺得金牌擂主。 晚报记者 王军方 刘路(文 张翼飞/图



老人拿出看家本事比厨艺

4日一大早,政通路和淮南街交叉口附近的百家宴酒楼就热闹非凡,晚晴山庄老年公寓以及福华南街社区、郑飞社区、亚星社区等社区的30多名老年人及他们的亲友团一大早就来到这里,准备参加我市首届老年人烹饪大赛。经过挑选,最后选出18位老人代表参赛。

当日9时30分,烹饪大赛开始。老人们按号编组,每4人一组,进入酒店后厨展开比拼。切菜、配料、翻炒、颠锅,每道程序一丝不苟,赛场气氛紧张而热烈,丝毫不亚于厨界高手较量。不一会儿,一份份色、香、味俱佳的参赛作品都摆在了评委面前。

来自郑州市第九人民医院、百家宴酒楼等单位的5位评委,分别从菜肴的色、香、味等方面作出评判并打分。"说实在的,每个选手的菜肴都很棒,挺不好分上下的。"一位评委感

叹地说。

评委和参赛众选手对1号选手的红烧肉评价都比较高,郑飞社区55岁的田彩玲独家秘制的红烧肉肉块个头饱满,色泽金黄,肥而不腻,还不添加食盐,适合老年人食用,所以获得了一等奖。田彩玲获得了价值526元的健康无烟锅。

金沙豆腐等4道菜获得了三等奖,选手分别获得了一套价值388元的磁疗衣;手擀面、什锦蛋羹、天津豆腐获得了二等奖,3位选手分别获得了价值488元的健康杯。百家宴酒楼还为每位参与活动的老人赠送免费餐券。

"水平很高,有些菜很有创意"

"这次厨艺大赛上,有的凉菜非常有创意,比如茄子卷肉馅,刀功也非常到位,老人们以业余的水平,做出了味道鲜美的菜肴,比赛整体来说相当不错。"百家宴酒楼厨师长史健说。

在比赛现场,不少人围着田彩玲讨要她的红烧肉"秘方",就连郑州九院的评委也感兴趣地要走了一份。

家住福华街的李老先生,退休10多年,没别的爱好,就喜欢做菜。"我最喜欢看的电视就是烹饪节目了,此次没能参赛很遗憾。其实,社区里的老人像我这样喜爱烹饪的人很多,不少人还有拿手的私房菜。下次大赛我一定要提前报名,争取也得个奖。"李老先生说。

老年人的菜肴做法很有讲究

老年烹饪大赛上,许多选手将很普通的家常菜做得色、香、味俱全,让人垂涎欲滴,引来众人赞誉。但是,这些菜对老人的健康并不完全有益。

4日,郑州市第九人民医院的"健康大讲堂"移师百家宴酒楼,该医院老年科主任岳梅枝说:"有的老人做菜时,喜欢多放油,以为放油多了炒出的菜才会香,其实这种做法是错误

的,长期这样,吃油过多,体内消耗不完,剩下的部分就会在人体内慢慢储存起来,会得脂肪肝等疾病。"

"欲长寿,一两肉;欲延年,一个蛋。"岳梅枝建议:老人的食物要多样化,粗粮细粮搭配起来,常吃蔬菜、水果和薯类、奶类、豆类或豆制品,适量摄入鱼、禽、蛋、瘦肉,减少烹调油用量,尽量吃清淡少盐的炒菜,每次饮食不要过量,经常运动保持健康体重,三餐分配要合理,每天足量饮水。

田彩玲红烧肉做法

选五花肉1斤,洗净切块,放入容器中,倒入料酒2勺、白糖1勺、淘大黄豆酱油3勺,腌制20分钟。将肉块放入锅中大火煮5~6分钟,不要盖盖。然后改小火,锅盖处放一牙签透气,烧40~50分钟,肉熟后改大火收汁出锅,加少许味精。

