

北大眼科教授 来郑诊疗儿童斜弱视

昨日,记者从郑州普瑞眼科医院获悉,全国著名斜弱视专家——北京大学第一医院小儿眼科专家李巧娟教授于8月20日~21日来郑坐诊手术。

若您的孩子经常出现频繁眨眼、眼干流泪、眼睛不对称等症状,请拨打热线0371-60195888 预约挂号。

记者 邢进
实习生 肖雅文

儿童斜弱视 早发现早治疗

斜弱视是一种常见的儿童眼疾,据统计,我国约有3%的儿童患有不同程度的斜弱视疾病。斜视患儿不仅头位偏斜、双眼或单眼视力低下,形成弱视,而且没有完善的双眼视觉功能、立体视觉,直接影响孩子的

北大教授专家门诊数量有限 报名需趁早

据李巧娟教授介绍,目前国内,儿童眼病存在着高发病、低就诊的现状,许多孩子因为错过了诊疗的机会,而造成终身视力残疾。

因此,防盲治盲也要从儿童抓起。

暑期优惠等你来

郑州普瑞眼科医院暑期推出儿童眼健康优惠活动,儿童配镜可享受以下优惠:

1.验配 RGP、角膜塑形镜免费检查、试戴,再享200元优惠。

升学、择业。

如果不及时治疗,患者的视力将会永久性低下。

而且,斜弱视影响美观及儿童身心发育,对孩子的健康成长非常不利。家长一旦发现孩子的视力不

暑期优惠等你来

目前常见的儿童眼病有斜视、弱视、屈光不正、先天性白内障、先天性青光眼等种类。

郑州普瑞眼科医院专家张超呼吁家长要重视孩子的眼部健康:“有了眼

病并不可怕,如果延误治疗造成视力损害才是终身遗憾。目前已有很有效的治疗方法——知觉学习多媒体网络治疗技术,该技术是目前儿童弱视治疗的最新最有效方法。”

儿童做免费训练治疗一个疗程/人(一个月)

4.术后全国11家普瑞眼科医院免费复查。



专家链接

李巧娟 主任医师,博士生导师,教授。北京大学第一医院小儿眼科、北京大学医学部儿童视觉研究中心、卫生部全国弱视斜视防治指导中心主任医师,著名斜视与小儿眼科学家,《中国斜视与小儿眼科》杂志编辑部主任,中华预防医学会儿童视觉保健学组委员。

从事斜视与小儿眼科专业20余年,在该领域有较深造诣,尤其擅长疑难和复杂的各类斜视手术,在斜视诊治方面积累了丰富的临床经验。

郑州普瑞眼科医院地址:郑州市东明路纬四路交叉口,省肿瘤医院对面。

眼下正是葡萄成熟、大量上市的季节,不少市民尝试在家里自制葡萄酒。家住兴华南街长江路附近的贺阿姨就是葡萄酒自酿达人,“看电视报纸曝光了恁多的假酒,太害怕了,干脆自己制作葡萄酒,干净卫生,可以放心食用。”自从去年自制成功后,今年贺阿姨早早准备了自酿葡萄酒的家什,还带动了好几户邻居加入自制葡萄酒的行列。

前几天,贺阿姨和早就联系好的葡萄园主打电话,约了几个朋友去摘葡萄,记者和她一起体验了一番摘葡萄的乐趣,还亲自见证了自酿葡萄酒的过程。

记者 马燕文/图

贺阿姨亲手摘了250斤葡萄,用风扇吹干放入大瓷罐,一层葡萄一层冰糖地铺起来密封保存两三个月后

看葡萄如何变美酒?

为防变质,酿制中别碰油污、铁器、铜器、锡器哦



葡萄铺满一地

葡萄园亲手采摘

近日,贺阿姨和朋友们驱车来到郑尧高速收费站入口不远处的一家葡萄园,联系好的农户赵女士在约好的地方等着给我们带路,顺着村子的小道来到她家的葡萄园。整齐排列的葡萄架上,一半是挂着套纸袋的葡萄,一半是自然生长没套袋的葡萄。

“套袋的卖6块一斤,给你们算4块;不套袋的卖3块5,给你们算2块3。”这个价格,让已经打听过大概价格的贺阿姨很满意。一行人拿着农户早就准备好的大竹筐,每人一把剪刀开始劳动。

发酵器是100斤和150斤的小口瓷罐

经过一番“折腾”,上午采摘的葡萄在午饭后运送到家。在贺阿姨家,两个深色的小口大肚瓷罐吸引了我。“这就是做葡萄酒的容器,一个100斤的,一个150斤的。如果做得少,可以用玻璃容器。最好不用塑料容器,塑料瓶的原料不安全,一些塑料会与酒精发生化学反应,危害健康。”

贺阿姨先把葡萄串放入盛有玉米淀粉的大不锈钢盆中,把葡萄浸入几分钟,再一串串冲洗干净,晾干。“这样不但可清洗掉葡萄表面的灰尘和虫卵,还可利用淀粉的

糖多糖少凭自己口味

贺阿姨说,她是按照10斤葡萄2斤白冰糖来做的,一共买了40斤冰糖。“我家人都不爱吃甜食,我放的糖就少些。”“挤烂一层葡萄,就放薄薄一层冰糖。”4个小时后,250斤葡萄全部入罐。

“每个罐都不能装得太满,要留出至少1/4空间,因为葡萄在发酵过程中会膨胀,产生大量的气体。”最后,封瓶口时贺阿姨用塑料袋在瓶口上缠了几层,又用一个小米袋子压上罐盖。“这是为了不让空气进去。”

满头大汗的贺阿姨站起身,“今天的活就干完了,等20多天后用漏勺或者纱布将葡萄皮等都滤掉。过滤后再密封一两个月就可以喝啦。如果喜欢酒味浓一点的话,

贺阿姨选择了没套纸袋的葡萄,“这样的葡萄充分吸收阳光,味道甘甜,果肉厚实,紫红色的多。”她说,如果想要味道酸一些的,可多摘些青色发白的葡萄,酿成后口味会稍微酸甜些。

采摘时要眼疾手快,“剪掉葡萄串用手托着,不能把烂的或发霉的放在好葡萄里,会影响葡萄的口感,也会影响冲洗。不要用手去揪葡萄,否则会伤到果皮,酿酒就不能用了。”

一个半小时后,5个人整整采摘了将近7筐葡萄。过秤,除去同行朋友的葡萄,贺阿姨自己就买了250斤葡萄。

左邻右舍来取经

贺阿姨又被邻居田阿姨邀请去“指导”。“我家没做过,去年看老贺做了恁多,喝起来味道还不错,今年孩子们非要我向她贺姨请教也做个几十斤尝尝。”田阿姨说。

贺阿姨最后嘱咐我,要记清楚几点:

1.各类容器一定要洗干净,葡萄在酿制过程中不能碰到油污、铁器、铜器、锡器等,但可以接触干净的不锈钢制品。

2.糖不要多放,特别是家里有糖尿病患者的,更不能多放糖。

3.酒虽好喝,注意节制。

4.葡萄不要放很久再酿。葡萄在常温下不易保存,很容易发生霉变,如果新鲜度不高,会使酒中更容易滋生霉菌。

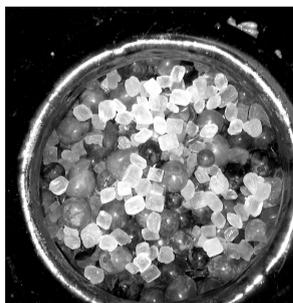
5.不要很快扔掉葡萄皮。刚开始发酵时,要让葡萄果皮、果肉、果核在一起,持续发酵几天到三周,再将上述东西分离出去,完成装瓶、密封。

6.不用加入白酒。

7.发酵时间不能过短。



用风扇帮葡萄晾干



铺一层葡萄,铺一层冰糖



前瓷罐中等待发酵