

住院4个多月 NICU超人宝宝健康“毕业”

青大附院西海岸院区保护1.38公斤早产儿闯过重重难关

本报3月3日讯 近日,青大附院新生儿科西海岸院区为一名长期住院的胎龄28+6周的早产儿果果(化名)颁发了“毕业证书”。历时4个多月后,这名早产儿终于闯过重重难关,回到了父母的怀抱。

果果出生体重1.38公斤,一出生便住进了新生儿科,共住院4个多月。由于早期喂养不耐受,期间果果出现频发房性早搏,给予抗心律失常治疗恢复。由于肺发育不成熟,住院经历了长期的呼吸机治疗,经过内科药物治疗无效,复查心脏超声出现肺高压,经过多学科会诊,在1月6日心血管外科主任刘高利为果果进行了全麻下动脉导管结扎手术,术后肺高压逐渐降至正常。手术后管理非常重要,新生儿科主任李向红、护士长邵惠专设医护管理小组,每天出入量、心肺功能评估,感染防控,营养支持,肺康复训练等。患儿术后仍有呼吸困难,不能脱



机,经过积极查找病原学,再次多学科讨论后调整了抗生素。早产儿长期住院,父母参与式护理对早产儿肺脑发育极为重要,科室邀请患儿母亲进入NICU(新生儿重症监护室)病房,每天手把手指导她如何护理早产宝宝,指导

观察生命体征。指导妈妈给果果口腔按摩训练促进吸吮吞咽协调性,妈妈逐渐驾轻就熟,自信心增强。果果也非常给力,从无创通气改为经鼻高流量,到鼻导管氧疗,呼吸功能明显好转。果果从鼻饲喂养到拔掉胃管,终于能够经口吃奶了。果果从喂养关、呼吸关、感染关、循环关,重重闯关,一路披荆斩棘,医护团队及患儿家长齐心协力,共同护佑宝宝健康成长。

据悉,超早产儿救治是青大附院西海岸院区新生儿科的特色救治技术,团队救治经验丰富。依托青大附院多学科团队平台,在不断提高早产儿存活率的同时,追求早产儿生存质量,同时注重深化患者服务文化内涵建设,不断探索改善患者服务方法,使患儿、父母、家庭、社会共同获益。(观海新闻/青岛晚报 记者 于波)

他把糖做成舍不得吃的样儿

青岛小伙制作糖艺“出圈” 做出糖艺摆件栩栩如生



崔久祥制作的糖艺摆件。

糖艺是中国传统文化中的一门技艺,人们用糖制作成造型各异的糖人售卖。青岛小伙崔久祥却有更多不同的想法,他借鉴西方的做糖工艺,并且融入当下流行的国潮元素,制作出来栩栩如生的糖艺摆件。

近日,他把自己的糖艺作品上传到社交媒体上,惊艳了众多网友,并登上了同城热搜榜。有网友惊呼:“他把糖做出了我吃不起的样子!”崔久祥是院士港华邑酒店的一名糖艺师,平时的工作就是用糖制作成各种各样的艺术摆件。对于自己的“走红”,整日与糖打交道的崔久祥感到有些意外,但也让他发现,糖艺这个小众的门类原来也可以得到这么多人的喜欢,崔久祥也更坚定了要用糖艺表现更多的中国之美、国潮之美。

青岛小伙做糖艺“出圈”

盛开的牡丹、奔腾的野马、戏水的鸳鸯、优雅的天鹅……这些看起来像水晶制品的“国风”摆件其实全部是以糖为原材料制作而成。记者在院士港华邑酒店,见到了这些走红网络的糖艺制品“原件”。相比视频上令人惊叹的效果,现场看到更令人震撼,如果不是经人提醒,很难相信它们是由普通的白糖制作而成。在阳光的照射下,这些糖艺制品业变得更加晶莹剔透。

作为一名职业糖艺师,他如数家珍地向记者介绍起摆件背后的故事。“你看这朵玉兰花,要是单独一朵就显得很突兀,我在后面给它加上了背景,这样就显得完整。”说起自己熟悉的糖艺,看起来有些腼腆的崔久祥就打开了话匣子。

崔久祥表示,最初他把糖艺摆件发到网络上,很多人不相信是用糖做成的,为了证明糖确实可以做到,他就把自己的制作过程发到了网上。也正是这次视频的上传,让崔久祥和他的糖艺作品火“出圈”。

一件作品要花六七个小时

崔久祥手下各式惟妙惟肖的作品,无不透露着细节之美。一对戏水的鸳鸯,身上披着五六层绚丽的羽毛;一组熟透的石榴,爆满的果实直接溢出来。崔久祥手下的糖艺制品,不仅形象,更是神似。



崔久祥和他的糖艺摆件。

在崔久祥的带领下,记者来到了他的糖艺工作室,一个不大但却十分安静的房间,一张桌子、一把椅子、两台电烤灯,就是工作室的全部陈设。崔久祥现场向记者演示了制作糖艺摆件的全过程,白砂糖加热到一百五六十度的高温,加入糖浆进行充分搅拌,然后冷却到五六十度左右,就可以开始制作了。制作的过程有点像捏橡皮泥,根据需要捏成各种造型。

崔久祥介绍,制作一个糖艺作品大概需要六七个小时,想要达到理想的效果,必须要严格把控细节。此外,颜色也是非常重要的因素,有绘画功底的崔久祥常常为了挑选一个合适的颜色纠结许久,为了一个造型反复拿捏。但也正是这种精益求精的态度,让一个又一个的艺术品从他的手下诞生。

把“国风”进行到底

在潜心糖艺的过程中,崔久祥也有自己的选择。他的作品多偏向于“国风”。因为在他看来,中国元素的物品更适合通过糖艺来表现灵动的典雅。

在糖艺这条路上,崔久祥已经耕耘多年。此前,他一直在上海一家酒店从事相关工作,他的作品主要在宴会或者茶歇时摆放。前年,他从上海回到青岛,依然坚持着自己喜欢的糖艺。

这次在社交媒体“出圈”,崔久祥觉得有些意外。在他看来,糖艺是个很小众的行业,能制作糖艺的人更是少之又少。这次能得到大家的喜欢,崔久祥感到十分惊喜,自己多年的坚持得到了认可。“未来我将继续把糖艺做下去,让更多人领略到中国之风、国潮之美。”

观海新闻/青岛晚报 记者 李沛



青岛晚报视频号

大棚里钻出蔬菜苗 地里播种“宝贝疙瘩”

即墨区移风店镇春日农民劳作忙



农民们正在大棚内育苗。

本报3月3日讯 随着天气逐渐回暖,即墨区移风店镇大棚里,春耕春播正在进行。

3月2日,在上泊村的青岛诚一果蔬现代农业专业合作社的大棚里,盎然绿意尽收眼底,融融暖意扑面而来,农民们正在育苗。大棚里光线充足,空气湿润,温度适宜,为这些绿色无公害蔬菜幼苗提供了良好的生长条件。

“那些是砖混大棚,这些是玻璃大棚,收益能大些。”青岛诚一果蔬现代农业专业合作社负责人一边介绍,一边打开了大棚的门:农民们正在大棚里忙着育辣椒、茄子、西红柿等蔬菜苗,处处涌动着蓬勃的生机。记者了解到,基地目前共有60个普通大棚,还有10个带机械设备的“智慧农业大棚”,种植的农产品极大满足了本地及周边市场需求。

春回大地,早春马铃薯也进入播种期。这几天,移风店镇的农民正在播种土豆,田间地头一派繁忙景象。一大早,泉庄村村民辛若山到自家地里开始忙活。辛若山是村里的种植大户,2023年,辛若山家的土豆种植面积达到40亩,预计7月初就能上市,每亩收入超过两万元。小小的土豆,已成为泉庄村农民致富的“宝贝疙瘩”。

(观海新闻/青岛晚报 记者 刘卓毅 通讯员 张涛)

天气预报

明天	崂山	晴	7℃~12℃
	即墨	晴	7℃~17℃
	胶州	晴	7℃~14℃
	黄岛	晴	4℃~11℃
	莱西	晴	3℃~17℃
	平度	晴	6℃~18℃
市区	今天	晴	
南风	3-5级	6℃~10℃	
	明天	晴	
南风	3-5级	6℃~11℃	



七乐彩 第2023023期
02 03 09 19 23 25 27+16
福彩3D 第2023052期