

# 高血壓休克

「急救」秘訣——吳嬌——

腦血管病變高居死亡原因的第1位，輕者終身殘廢，重者一經發作即告死亡。患者很容易突然休克，一般人碰到這種情形，多半緊張得不知所措。啼啼哭哭或急忙送往醫院，或請醫生來，甚至於有些人急着籌備後事，或忙着瓜分財產，白白送掉一條人命。但如你知道「急救秘訣」，那位患者可能再活數十年。

我有一位朋友王黃圭香為人媳婦，服侍患腦中風的婆婆18年。由於她的孝心，給予婆婆無限的精神支持。她除了溫柔體貼照顧，和烹調合理的飲食侍候之外，從經驗中

得到一些緊急急救的秘訣。她婆婆至今(71)已95歲，仍然健在，其孝心經新生報報導後，中國電視公司也錄專輯播放。

當患者突然休克時，絕對不能慌張，要鎮靜，趕快打開患者嘴巴，手指(用布包着以防被咬傷)伸入口腔深部，刺激舌根和喉嚨，使患者呈欲嘔吐狀，此時患者就可呼吸而蘇醒過來。如人手多，一方面趕快請醫生或送醫院，如只1人在家就速送醫院。王太太夫婦使用此法10多次，結果有驚無險的度過18年。

像王先生夫婦這樣孝順的人，真值得我們敬佩。

## 農家食譜

### 金屋藏嬌

周玉玲

一、材料)：8~10人份)

絞肉半斤，雞蛋1個，土司半條，芝麻1兩半，杏仁果12粒，西洋菜數片，太白粉2大匙，炸油半鍋，水2大匙，酒1大匙。

番茄醬、美乃滋、鹽、味精、胡椒粉各少許。

二、製作過程：

- 1.將絞肉放入大碗中加進水、蛋、酒以及少許鹽、味精、胡椒粉等調味料，用筷子順一定方向攪拌、拌勻後加入太白粉(2大匙)調好備用。
- 2.土司放在盤上風乾，約30分鐘後將邊切掉、並切成4個正方形，再將每1個正方形的角切掉使成圓形。

3.把拌好的肉塗1層在1片圓土司上，肉的上面擺上切成對半的杏仁，杏仁上再塗1層肉，最上面放1片圓土司，用手指輕捏，側面滾上芝麻。

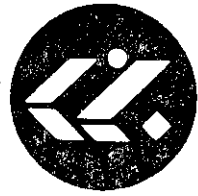
4.炸油熱至120度，低溫放入3.材料，徐徐加熱，慢慢炸，最後用高溫炸好。

5.將番茄醬、美乃滋分別用塑膠袋裝好，剪洞擠花於炸好的材料上裝飾之。

6.西洋菜襯底，放上5.成品，番茄刻花加以點綴，即成1道色、香、味俱全的佳餚。

附註：若喜嗜甜者，只需將絞肉換成豆沙(紅豆沙、綠豆沙、花生醬)不加調味料即可。

泰



國

T.C.O.

純正

# 蓖麻籽粕

原裝進口

最佳有機質肥料

省工·省本·多利

## 土壤改良 兼施肥

含有成分：  
氮 5.5~6.5%  
磷 2%  
鉀 1%  
有機物 82%

適應作物：

蘋果、梨、桃、葡萄、  
柑桔、蕃石榴、蘆筍  
枇杷、橡果、荔枝、蓮霧  
茶樹、蕃茄、草莓、菸草  
蔬菜、瓜類、豆類、  
甘藷、蘿藦、花卉。

全省各大農藥店均售

台灣總代理：  
泰坦企業有限公司  
(02) 5361648~9