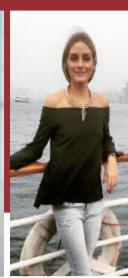


# 上衣怎么穿都好看的款!











在炎热的夏季, 你除了可以用空调 风扇来减少炎热, 也可以通过衣装哦! 露肩装不仅时髦感 十足而且很清凉! 集性感、时尚、百 搭于一身的露肩上 衣你怎能不爱呢?

据新华网

## 婚姻 10 年后 怎么来经营?

男人与女人结婚初期或许还会有 些新鲜感和甜蜜度,可是结婚十年 了, 那感觉就是左手摸右手了, 所以 如何让婚姻 10 年还能如初婚一样呢?

#### 一、学会互动

女人们都觉得男人就是喜欢贤妻 良母, 所以女人只要做好家务, 带好 孩子就能得到老公的认可,这个想法 是非常错误的,因为你与老公都结婚 10年了,这个时候的你还不打扮自 己就真的会变成黄脸婆,家务活你肯定做的得心应手了,这个时候得把精力放在自己身上,把自身的魅力发挥

#### 二、保持活力

婚后的女人就只有家务与孩子 吗?其实不是的,看看现在好多 50 多岁的女人身材跟小姑娘似的,所以 清闲的时候可以学学瑜伽, 跳跳舞保

#### 三、灵活管理经济大权

女人都想把男人的钱抓住, 这样

男人就不会有外心了。可是你问男人 的钱不要硬来,你得灵活一些,你 得让男人心甘情愿的把钱交上来, 不要让男人觉得每月像是在交房贷

#### 四、注重穿着打扮

女人可以不漂亮,可是女人必须 得打扮好自己, 当然不一定要穿名 牌, 你只要穿着自己的风格, 让男人 觉得你每天都不同的感觉,这个打扮 就是非常成功了。

#### 五、保持矜持

女人在20岁左右的时候还会有 一些害羞,30岁特别是结了婚的女 人就完全不同了,什么话题都可以 聊,感觉尺度一下子打开了,这样会 让男人觉得自己喜欢的女人竟是这 样, 所以女人不管任何时候都还是得 有一些矜持。

据新华网



### 夏季雨水多, 女性淋雨后应护好身体 3 部位

#### 脚部 蹚水后热盐水泡脚

雨天里,脚接触雨水,湿 寒之气会趁机侵入, 所以脚 是第一道关卡。脚底是人体 所有身体器官的反射区,天 热身体的毛孔处于开放状 杰 雨水会加重体内的湿气。 同时雨水中的直菌等微生物 较多,皮肤还会因此感染,出 现脚气、湿疹等。所以蹚水后 洗完澡最好用热盐水泡泡 脚,驱寒杀菌,之后用手搓搓 脚底,直到皮肤微热,感觉寒 气散出来就可以了。

#### 腰部 艾灸保暖祛雨寒

下雨天,衣服湿漉漉地 贴在身上,时间长了会造成 女性宫寒,导致月经不调、手 脚冰凉、痛经等,男性腰部受 寒肾气受损,会感觉疲惫乏 力。因此,雨季最好在办公室 备一件衣服,或几条干毛巾。 回家后,不妨做做艾灸,能行 气活血、祛湿驱寒,有腰部艾 灸盒,能将艾草条点燃后放 入艾灸盒内固定在腰部,很 方便.

#### 颈部 湿气入侵重灾区

颈部本来就是受凉重灾 区,吹空调,冲冷水澡诱发颈 椎病、睡不踏实翻来覆去导 致落枕,再加上雨天湿气入 侵,无疑是雪上加霜了。颈部 包括了颈椎、动脉、呼吸道、 食道等,哪个受凉都会让 人出现不适,因此别忘了 淋湿后给自己围条小纱巾, 也可以用电吹风吹吹脖子后 的风府穴 (位于后颈部颈顶 窝处),此穴是治疗头颈部疾 病的常用穴道。

#### 淋雨后如何保健?

#### 1、被雨淋后快洗澡

雨水中有很多的细菌, 如果过长时间淋雨, 雨水中 的细菌就会侵蚀到皮肤,可能引起红斑、丘疹,严重的可 能出现水疱,甚至肿胀。因此,回家后要及时淋浴,而且 沐浴时一定要带有杀菌作用 的沐浴液。另外,若双脚长时 间浸泡雨水,可用盐水浸泡 双脚半小时,然后再洗澡。

2.淋雨后私密部位要注意 在大雨中淋的时间过

久,就会造成全身都湿透。被 雨水浸湿的内裤又贴着私密 部位,时间一长就很容易将 细菌带入阴道, 引发妇科疾 病。这时,要用专门的护理液 清洗下体,并冲洗干净。

#### 3、衣服消毒分开洗

淋过雨后的衣服也要做 好及时消毒,因为雨中带有大气层中的各种污染物。 有时雨太大很多人都是趟 水回家,身上沾满了街道 上各种污物混杂在一起的 雨水。回家后需及时脱掉 衣服, 然后与其他衣服分 开放。另外,清洗时要用消 毒液浸泡之后才能彻底杀

#### 4、经期女性千万别趟水

除了脚上有伤的人,处 于经期的女性也不要趟浑 浊的雨水。因为经期耥水 特别容易引发急性附件 炎,下腹疼痛肿胀、月经失 调、淋漓不断,严重的还会

据新华网



### 苦瓜炒五花肉——夏日清热解毒菜



食材: 五花肉、苦瓜、蒜瓣、生姜、老干妈豆豉

#### 步骤:

1、五花肉洗净,放冰箱冷冻室冻至半硬半软,拿出切 成薄片;2、苦瓜对半切开,去瓤,切薄片,用少量盐腌制半 小时以上.将析出的苦水倒掉.用清水漂洗,沥干水分备 用;3、蒜瓣、生姜切碎末;红尖椒去蒂洗净,切细圈;老干 妈豆豉酱两三勺备用;4、坐锅,锅内加少量油,油热后,下 入五花肉片,小火翻炒,中途加少量蒜末、姜末、盐,煸至 出油,微焦微黄,盛出五花肉片备用;5、锅内留底油,再加 少量油,油热后,爆香蒜末、姜末、红尖椒、两三勺老干妈 豆豉酱,下入苦瓜,炒至七八成熟,倒入五花肉片,加少量 盐、生抽、老抽,翻炒至苦瓜断生,加一点糖提鲜,即可起 锅装盘。 (晓新)