

กินโป๊ยกั๊กใส่"พะโล้"สู้ไข้หวัด

นำเสนอเมื่อ : 21 ก.ค. 2552

น.พ.กฤษดา ศีรามพุช ผู้อำนวยการศูนย์เวชศาสตร์อายุรวัฒน์นานาชาติ American Board of Anti-aging medicine
แนะนำอาหารการกินในช่วงที่ผู้คนหวัดผวาไข้หวัดสายพันธุ์ใหม่ 2009

อาหารไทยมีส่วนช่วยอยู่เยอะมาก เพราะใช้พืชสมุนไพรทั้งโอชาและยังมีประโยชน์มหาศาล เช่น โป๊ยกั๊กของชาวเอเชีย
แม่ไม่ได้อุทฺธิ์เขมขนณาเชื่อได้อย่างยูเคมี แต่ก็ช่วยให้มีสุขภาพดีได้ เพราะโป๊ยกั๊กมีสารสำคัญคือกรดซิดิมีก
ซึ่งเป็นสารตั้งต้นในการผลิตยาต้านเชื้อไวรัส **ซึ่งโป๊ยกั๊กนี้ใช้ปรุงอาหารประเภทไข่พะโล้ กวยจั๊บ หรือกวยเตี๋ยวน้ำซูปปายจีน**
ล้วนมีสรรพคุณในการไล่หวัดได้ดี แถมมีรสอร่อยกว่ากินยา นอกจากนั้นยังมีขิง สะระแหน่ ใบหม่อนกับดอกเก๊กฮวยอบแห้ง
ที่ทางการสาธารณสุขแถบเอเชียแนะนำไว้ก็เป็นการป้องกันสุขภาพตามแนวธรรมชาติ



สำหรับการสังเกตอาการไข้หวัด 2009 น.พ.กฤษดา กล่าวว่า **จะมีไข้สูงลอยไม่ทราบสาเหตุ**
กินยาแล้วไม่หาย ปวดเมื่อยตัว เบื่ออาหาร มีน้ำมูก ไอรุนแรงจนถึงขั้นหอบ
และมีประวัติสัมผัสกับผู้ที่ เป็นโรคหรือผู้ที่มาจากประเทศเม็กซิโกหรือประเทศที่มีการติดเชื่อ

**การล้างมือจนถึงข้อศอกและใส่ที่ปิดปาก-
จมูกป้องกันเป็นวิธีป้องกันตัวที่ง่ายแต่ได้ผลดี**

รวมถึงนอนหลับให้พอเพียง ออกกำลังกายให้สม่ำเสมอ
อย่างน้อยครึ่งชั่วโมงต่อวันยกเว้นวันที่รู้สึกเหนื่อยหรือไมสบาย
กิน**วิตามินซีหรือผลไม้รสเปรี้ยวช่วยเสริมคอลลาเจนเติมภูมิคุ้มกันให้เม็ดเลือดขาว**
และแนะนำให้รับประทานโป๊ยกั๊กหรือพะโล้
เพราะมีสารตั้งต้นในการต้านไวรัสได้คล้ายกับในยาทานิฟลู

ขอขอบคุณเนื้อหาข่าว คุณภาพดี โดย: หนังสือพิมพ์ข่าวสด