

Пупочное кольцо закрывается к 1,5-2 годам жизни, и самоизлечение возможно до трехлетнего возраста. Если этого не происходит, показана операция. Сроки оперативного вмешательства определяются индивидуально детским хирургом, но в любом случае ее проводят до того, как ребенок пойдет в школу. В 95% случаев вмешательство проходит без осложнений, не оставляя шрамы.

Уход за малышом и выполнение профилактических мероприятий довольно просты:

- Постарайтесь как можно дольше сохранять грудное вскармливание: это будет профилактикой вздутия живота, запоров, дисбактериоза кишечника.
- Кормящей маме следует ограничить употребление продуктов, вызывающих метеоризм у ребенка (газированные напитки, виноград, капуста, бобовые, сдобная выпечка, копчености, орехи).
- Если материнского молока недостаточно или оно отсутствует, врач подберет смесь для искусственного вскармливания. Пупочная грыжа в раннем детском возрасте часто развивается при врожденной непереносимости лактозы. В этом случае вскармливание должно быть рациональным, а при необходимости дополнительно вводят терапию ферментными препаратами.
- Не позволяйте ребенку долгое время плакать, чтобы не провоцировать повышение внутрибрюшного давления и не усугублять симптомы грыжи.

Пупочная грыжа у младенца – это не трагедия. Главное – вовремя диагностировать ее и выполнять все рекомендации врачей.

Екатерина КОРОЛЕВА,
врач-педиатр, неонатолог.

РАЗ, ДВА, ТРИ, ГОРШОЧЕК, ВАРИ!

Кастрюли

Помните эти волшебные слова из сказки братьев Гримм? Несомненно, они были обращены к расписному глиняному или керамическому горшочку. Во всяком случае, именно таким его изображают художники в детских книжках. Гончарная посуда в те стародавние времена была широко распространена в Европе. Но применявшаяся при ее изготовлении глазурь содержала значительное количество свинца, облегчавшего обжиг, и при хранении пищи в такой емкости часть этого тяжелого металла переходила в еду, в результате чего возникали отравления. Зная об этом, обыватели перед первым использованием такой посуды кипятили в ней раствор уксуса, вбиравший в себя свинец. А что еще им оставалось делать – выбора-то большого в посуде еще не было!

Другое дело – сегодня! Так что самое время всерьез задуматься: в каком «горшочке» лучше готовить – металлическом, керамическом или суперсовременном полимерном? Ведь от времени, когда жили братья-сказочники, нас отделяют десятилетия прогресса, коснувшиеся всех сторон нашей жизни, в том числе и посуды.

Любая кухонная утварь, в том числе и та, в которой готовят еду, должна быть не только функциональной, но и безопасной. То есть иметь гладкую, беспористую поверхность, удобную для чистки и мытья, а также не содержать в своем составе вредные и ядовитые вещества, переходящие в пищу и оказывающие влияние на ее органолептические свойства (изменяющие цвет, запах и вкус).

Систематизировать виды кастрюль, которыми хозяйки ежедневно пользуются на своих кухнях, можно по самым разным критериям, но мы остановимся на классификации по материалу изготовления, поскольку он является самым важным, и именно от него зависят и безопасность посуды, и множество нюансов в приготовлении и хранении продуктов.