

# 都市风尚 关于丝袜,这些说法哪些靠谱

每日  
一图

芒果芒果我爱你(3)

**夏天**一到,丝袜、阳伞、防晒霜开始大行其道了。但新买的丝袜,不经意就刮丝了,实在可惜。于是,一些生活段子越传越广:将新买的丝袜放进冰箱,或加入醋水浸泡,可以减少刮丝,延长寿命。一些厂家甚至专门生产了防刮丝袜。今年夏天,现代快报记者发现,一些袜子厂商们又推出了“防蚊丝袜”,南京市面上已经可以买到。这些“功能性”丝袜是否靠谱?

现代快报记者 戎华

## 丝袜冰冻一下更耐穿? 不靠谱!

有关“将丝袜放进冰箱,温度的变化会使其更耐穿”和“在温水中放入少许醋,将新买的丝袜浸泡数小时,可使丝袜变得柔韧耐穿”的说法在网上流传已久。这些做法是否可靠?

从事服装贸易的谢先生告诉记者,日常丝袜的面料通常是锦纶和氨纶面料,这种面料弹性较好,而之所以容易刮丝,是因为其编织方法。另外,丝袜较薄,容易增加纵向和横向的受力,发生断裂。“如今也有商家改良编织工艺,于是就有了防刮丝袜。但由于丝袜的面料比较光滑,要做到完全避免刮丝确实不容易。”

谢先生给记者展示了四

款丝袜的防刮效果:分别是防刮丝袜、冰冻丝袜、食醋浸泡的丝袜和普通丝袜。为了验证丝袜的防刮效果,他拿钉子的尖锐部位分别在4款丝袜上刮。结果显示,未经过任何处理的普通丝袜,轻轻一划,就出现了非常明显的破洞;防刮丝袜出现了划痕,但伤口在拉扯之下不易变大;冰冻和食醋浸泡后的丝袜被刮后与普通丝袜差距不大。

“低温确实可使锦纶或氨纶的分子链更紧密、固定,可增加其柔韧性使其更牢固,但当把丝袜拿出冰箱后,它回到常温下,其分子链就又变得活泼、松散了。”因此,冷冻后丝袜更耐穿的说法是不真实的。

## 指甲油可固定丝袜破洞? 有点靠谱!

丝袜常一不小心就会钩破,为了避免破洞越来越大,当丝袜钩破一个洞时,可以用透明指甲油,涂抹在破洞边缘处,待指甲油干了以后,既可以避免继续脱线,又可以掩饰瑕疵。

记者搜索相关资料发现,当丝袜的锦纶线出现断裂,用指甲油涂抹在上面,防止洞口继续扩大的说法,有理论依

据,因为指甲油本身就有粘黏的功能。也有网友介绍,指甲油同时也可换成具有同样功能的强力胶。

网友“zhg\_2000\_2004”则认为,在使用指甲油的时候,指甲油的颜色要和丝袜是一个色系的。其次,在涂的时候不要把丝袜撑得太紧,以免破洞加大,最好涂得越小越好,晾干再穿即可。

## 防蚊丝袜真能防蚊吗? 不靠谱!



天气一热,蚊子四处活动。几天前,南京市民陈女士发现市面上出现了一款防蚊丝袜,商家号称袜里含“植物”成分。“我最怕蚊子叮,所以买了防蚊袜试试,结果腿上照样被咬了两个大包……”

记者在石林百货批发市场内看到,不少销售丝袜的商家开始把丝袜摆放在店铺最显眼的位置。记者翻看“防蚊丝袜”的外包装发现,与普通丝袜不同,防蚊丝袜强调特别萃取具有天生防蚊功效的天然薄荷精华,为双腿编织出纯天然的保护层。记者将外包装打开,

立马闻到一股刺鼻的气味,难道这种丝袜真的含有植物中草药成分?

“薄荷的功效多为治疗瘙痒、清凉解热。”专家表示,这些加入的成分确实为中草药,但并没有驱蚊的功效,即便有,作用也微乎其微。不仅如此,记者将穿过一次的防蚊丝袜洗过一遍之后,中药味道明显减弱了不少。

“如果说丝袜能防蚊,厚一些的效果或许会有些作用,厚度为60D~80D的为好。”专家介绍,蚊子口器刺穿厚一些的丝袜后,再想刺穿皮肤就费力了。但超薄丝袜基本没效果。

### 小贴士

### 旧丝袜别着急扔

才穿了几次的丝袜就破个洞,这样的状况经常发生。扔掉有点可惜。如何再次利用呢?旧的简易丝袜套在扫把上,这样丝袜就变成了吸尘器,可以轻轻松松将地面上的灰尘头发之类的杂物去掉,因为丝袜跟地面接触的时候由于摩擦的作用会产生静电。不穿的丝袜我们还可以用来装皮鞋,这样能够很好地保护我们的皮鞋,并使我们的皮鞋更加的保洁。我们可以将丝袜用来处理下水道,防止下水道被堵塞了,就是将丝袜包裹在管道的开头,等到过一段时间需要处理下水道的时候只需要将残留在丝袜上的杂物去掉就可以了。

# 吃货宝典 摆滚鸳鸯奶茶:一杯奶茶能喝出三种味道



红茶



咖啡冰块

摇滚鸳鸯奶茶你知道吗?在南京吃货圈,最近这个名字听起来就很带感的奶茶在小范围内流行。据喝过的吃货反馈,买上一杯摇滚鸳鸯奶茶去吃小龙虾,绝配。

摇滚奶茶之所以深得吃货心,据说是因一杯摇滚奶茶可以喝出三种味道:

刚冲调好冰块还没有化的时候,可以尝到正宗的港式奶茶;当咖啡冰块渐渐融化的时候,就可以品尝到茶味与咖啡味兼具的鸳鸯;如果你很渴,一下子喝完了奶茶,那么杯中剩下的咖啡冰块慢慢融化以后,就可以喝到纯咖啡啦。听上去是不是很诱人?

现代快报记者研究了一下这款奶茶的制作的过程,其实很简单,就是港式奶茶加上咖啡制成的冰块。友情提醒,摇滚鸳鸯奶茶再好喝,晚上临睡前也要少喝哦。别忘了,奶茶里的冰块是咖啡制成的。

用料:红茶、黑白淡奶1包、速溶黑咖啡2包、水、糖  
做法:

- 1.准备所需材料。红茶1包,黑咖啡2包,黑白淡奶1包。
- 2.取适量温水,倒入速溶咖啡搅拌均匀。准备冰格或一次性冰袋。咖啡冰块的浓度可以根据各人喜好,自行调配。
- 3.将调匀的咖啡倒入制冰袋中,放入冰箱冷冻层,待其结成冰块。
- 4.等待冰块冻住的时候,可以开始用滚水泡红茶。水的多少决定红茶的浓淡,这个就看个人喜好啦。不过建议不要太淡。泡完之后可以将红茶放至室温,或者将红茶和等会要用来装奶茶的杯子都放入冰箱冷藏。等咖啡冰块冻住后一起取出。
- 5.先将冰块倒入杯子中,多加一点咖啡味比较浓。
- 6.再倒入黑白淡奶。
- 7.最后倒入红茶。也可以直接将淡奶和红茶调匀之后倒入杯中。分批次倒入可以看到有层次感的样子。
- 8.用吸管或者勺子搅拌一下,愉快地喝起来吧。感受一下冰块在杯子里互相碰撞的动感,以及咖啡味渐浓的口感。

现代快报记者 戎华



果肉都打碎之后,再加入柠檬汁和酸奶等其他配料,搅拌均匀。



果浆倒入冰格模具,放入冰箱冷冻室冷冻,好吃的芒果冰棒就做好了!

漫画 胡晓晶