

心系灾区 奉献爱心

我市各方人士为地震灾区捐款

信阳消息(记者 杨长喜)四川雅安芦山7.0级地震发生后,我市各方爱心人士踊跃捐资,向灾区人民奉献一份爱心。截至4月27日,市红十字会已接受各方捐赠80万元。

雅安地震发生后,灾情牵动着我市人民的心。信阳市红十字会和信阳市慈善总会均发出了向灾区捐款的号召并得到了广大市民的热烈响应。几天来,我市社会各界人士

通过各种活动为灾区捐款。信阳市财政局、百威英博公司、国际建材港、信阳毛尖集团、文新茶叶公司等通过直接捐款、开展义卖等形式筹集善款。

4月27日,信阳国际建材港、信阳建筑业商会、信阳家装行业商会组织商户为雅安人民捐赠现金61920元。其中,大建建材公司捐赠了1.2万元,东方富华漆捐赠了1万元。当日,信阳毛尖集团组织义卖,为灾区捐

款;在此之前,百威英博也通过义卖,为灾区捐款2万余元……

还有一些热心市民通过捐款账户向灾区捐款,其中,市民王保山为灾区捐款1万元。

统计数据显示,截至4月27日,市红十字会共接受现金捐赠285964元,物资508608元,累计为794572元。市慈善总会方面的有关数据正在统计中。



“洛阳亲友如相问,就说我在写作业”,前段时间,这句用来形容小学生作业多的改编“诗句”火遍了整个网络。记者观察发现,在信阳市的街头也有孩子在奋笔疾书。4月25日下午,在解放路一门店的台阶上,两名五年级的小学生趁着等待家长的间隙,抓紧时间写作业。在此,本报提醒广大家长,不要让孩子在街头写作业,不仅没有一个安静的环境,也存在一定的安全隐患。

见习记者 吴楠 李秋艳 摄



速生果蔬盆栽走俏 上班族乐当“现代农夫”



时下正是月季花盛开的季节,无论是在花卉市场还是街头巷尾,都能看到一盆盆、一车车或盛开或含苞待放的月季花,甚是惹人喜爱。浙河大市场前一位卖月季盆栽的老板告诉记者,他每到这个季节都能卖掉好几千盆月季花。图为市民正在选购月季。

见习记者 李秋艳 吴楠 摄

信阳消息(见习记者 刘方)也许,对于忙碌的上班族来说,感受自然、拥抱绿色只是周末闲暇时光的一种奢侈。但近日,记者在街头发现,一些包装类似饭盒的速生果蔬盆栽正在上班族中悄然流行,不少饰品店还将这种小盆栽作为春季主打商品,销售十分火爆。

在胜利路步行街的一家饰品店,七八位市民正挤在果蔬盆栽柜台前热闹地选购着。说是盆栽,但是既没有见到盆也没有见到土,只是一个个包装完好的盒子。记者看到,有空心菜、莴苣、茼蒿、蒜苗这样的蔬菜,还有小番茄、草莓、黄瓜这样的瓜果,甚至还有含羞草、猪笼草、驱蚊草这样的绿色植物。销售人员告诉记者,盒子里面装有一包种子,一小包肥料,一小包培养泥,另外附送一个小花盆,售价都在10元以下。“我们每天都能卖一二十盒,只需要将培养泥倒在花盆里,均匀撒上种子,再覆盖上一些肥料混合的泥土,浇透水放在室外,只要天气暖和,三四天就能发芽了。等到长出真叶了,还可以移植到大花盆,盒子里都有详细的种植说明。”销售人员说道。

“这种盆栽主要是满足了我们种菜、种果的好奇心,能吃到多少倒是其次。”一连选购了空心菜、小番茄、驱蚊草等三四种植物的市民袁女士说,“我们没有真正种菜、种果的田地和工具,只能用这种方式满足我们当农夫的心愿了,种植的过程也是一种怡情养性的过程。”

(上图为市民正在选购果蔬盆栽种子。)

产妇挑“好日子”生孩子

医生:择日剖宫产害处多

结婚挑好日子,或许人们能理解,但生孩子也要选“良辰吉日”就令人费解了,因为宝宝的出生本是瓜熟蒂落的过程。昨日上午,准妈妈朱女士为给腹中的宝宝选个“良辰吉日”,千方百计地要求提前剖宫产。针对当前许多产妇为图吉利、挑时辰剖宫产的做法,医生提醒:择日生产害处多。

生孩子还要选吉日?

“医生说孩子在腹中发育得很好,虽然没到预产期,但我想选个好日子生孩子。”今年28岁的朱女士说,她的预产期是5月6日,前几天她到起名馆给未出生的孩子起名字,顺便问一下孩子哪一天出生比较好。经人一算,4月24日是个好日子,选择在这天出生比较好,孩子以后会有一个好前程。

朱女士说,她公公、婆婆都是相信迷信的人,都让她选个好日子生孩子。听说4月24日

是个好日子,老两口建议她在这一天到医院剖宫生产。

准妈妈要听医生建议

“我女儿快生了,你给算一下哪天生比较好。”昨日上午,记者在驻马店市骏马路中段一起名馆见到了正在为女儿生孩子选好日子的两位老人。起名馆的负责人问了孩子父母的生辰八字,20分钟后,一个好日子便出来了。

昨日上午,记者咨询了驻马店市第一人民医院妇产科医生。据了解,一般情况下,胎儿要在妈妈腹中待足40周,如果提前剖宫产,可能会造成新生儿早产。

医生提醒,选择顺产或者剖宫产应该听医生的建议,剖宫产实际是不得已的选择,自然分娩符合人体的生理规律,是最好的。人为挑日子、挑时辰,不仅对孩子、产妇有影响,而且会使医疗资源紧张。(天中)



父母越来越重视孩子出生的时间。

做老百姓都能参与的旅游
青島 298 日照 元 庐山大瀑布 298 元 景德镇 元
四日游 二日游
信阳山水旅行社 6381001 13569725172
报业风光假期旅行社 6213777 18603760088

水果沙拉 并非减肥好选择

临近夏天,不少爱美的女性开始抓紧时间减肥,水果和蔬菜便成了她们餐桌上的主角。由于只吃果蔬口感不好,水果沙拉和蔬菜沙拉成了不少人的选择。这样的搭配能帮助减肥吗?有网友指出,沙拉酱加热后会变成油,这样吃会越来越“肥”。

沙拉酱加热真会变成油吗?24日,记者买来一瓶沙拉酱,取出50克放入碗中,再将碗放入微波炉中,将微波炉设置为高火,时间设置为1分30秒。

加热时,沙拉酱逐渐融化,并发出刺刺声,约1分钟后,微波炉里又传来噼里啪啦的声音,像油炸东西时发出的声音。1分30秒后,记者从微波炉中取出盛有沙拉酱的碗,只见碗内金黄色的油还在不停翻滚冒泡,碗底还有不少油渣。

沙拉酱加热后为什么会变成油呢?营养师

协会专家委员会主任袁国亮表示,沙拉酱属于一种调味品,里面含有脂肪和乳化剂。

在记者买的沙拉酱包装上显示,每100克沙拉酱的脂肪含量为63.4克,能量为2580千焦,主要成分为植物油。

袁国亮说,沙拉酱的脂肪含量和热量都比较高,摄取过多脂肪和热量不仅无法减肥,反而容易患上肥胖症、高胆固醇、心脏病等。在吃了油腻的食物之后,更应该避免食用水果沙拉。如果觉得水果和蔬菜的口味单一,可以用酸奶来取代沙拉酱,酸奶中的乳酸杆菌能有效帮助消化,且脂肪含量和热量远低于沙拉酱。

(洛晚)

