

种植罂粟涉嫌违法犯罪

在安徽省芜湖市繁昌区,62岁的村民张某为了防鸡瘟,在自家菜园里种植了500余株罂粟。当民警对其立案处理时,村民竟纷纷说起情来,有的甚至表示不理解:“种罂粟又不是为了制毒品,怎么还处罚?”这一现象,反映出部分村民法律意识淡薄,也在一定程度上说明罂粟屡禁不止的原因。

从繁昌区近年来查获的非法种植罂粟案来看,非法种植罂粟的隐秘性越来越强。曾长期担任区禁毒办副主任的芜湖市公安局长繁昌分局峨山派出所教导员张兵说:“小数量种植一般是以教育为主,震慑作用较

小,加上有人在菜地里夹种,有人在深山里种,还有人在自家阳台、院后种,使公安机关查处难度越来越大。”

在查处的罂粟案中,80%以上都是年龄在70岁以上的老人所为。张兵介绍,这些老人住在偏远村庄,文化程度低,法律意识淡薄,看见别人种自己也种,不知道种植罂粟是违法犯罪行为。有的明知非法种植罂粟触犯国家法律,但他们有从众心理,别人种了自己也就跟着种。还有的老人听说,罂粟叶子能防鸡瘟、治胃痛、治头痛,罂粟壳添加在食品中能提味,于是也在自家山地庄稼里

夹种起来。

针对民间流传的罂粟壳可以提味、治疗感冒的说法,以及有的人认为使用罂粟壳无关紧要、只要不吸食毒品就没事的错误认识,三山分局高安派出所所长邓世义说:“长期食用此类食品,会出现和吸毒类似的症状,如发冷、出虚汗等,严重的还会伤及中枢神经,甚至上瘾。其实,罂粟壳对食物调味作用不大,在食物中添加罂粟壳的主要目的,很可能是为了让食客产生依赖性。罂粟壳吃多了伤身,而买卖、使用罂粟壳也会构成违法犯罪。根据相关法律规定,餐饮店在食品中添

加罂粟壳的行为,涉嫌构成生产、销售有毒、有害食品罪。”

繁昌分局马坝派出所教导员黄守虎表示,对涉及非法种植毒品原植物的案件要一查到底,尤其对纵容他人非法种植的,要严肃处理,对种子和幼苗的来源要追踪调查,罂粟种子、收割工具要收缴,对屡教不改的种植毒品原植物罂粟的违法犯罪分子,将从重从严处罚,决不姑息。 范天娇 秦耕耘/文

敲敲警钟

石家庄市司法局
石家庄市普法办 联合主办
燕赵老年报

食用春笋正当时

春笋是眼下合时宜的食材之一。公共营养师提示,春笋味道鲜美、营养丰富,而且热量低,食用方法也比较多。

春笋纤维素含量相对较高,而且蛋白质含量高于其他根茎类蔬菜,氨基酸种类丰富,有促进消化、增强食欲的作用。春笋中含有钾元素,可促进人体将多余的钠排出,帮助预防高血压。

挑选春笋时,可以用手轻掐底部,容易按压出指痕的较鲜嫩。春笋尖没有出青,说明春笋比较嫩。笋节越紧密,说明春笋越鲜嫩。

春笋中的草酸含量较高,有一股涩味,食用前可在水中焯烫一下,在水中加入少量食盐或白醋,也能去掉一部分涩味。春笋的食用方法有很多,油焖春笋色泽红亮,鲜嫩爽口,鲜咸而带甜味,清脆可口。还可以制作手剥笋,将春笋和香料、食盐放入水中煮十几分钟,烧开后转小火,再煮十多分钟,浸泡几个小时后更加入味。食用时剥去笋衣,口感清脆甜香。此外,春笋还可以凉拌、做馅或是熬汤,都非常可口。 刘波/文



居家备忘

厨房油烟的危害,远远超出你的想象。有专家指出,厨房通风环境没有得到足够重视,做饭时厨房里的PM2.5浓度,有时候会升高几十倍甚至上百倍。

厨房中燃料燃烧和油脂加热形成的油烟含有一氧化碳、二氧化碳、氮氧化物以及具有强烈致癌性的苯并芘等有害物质,对机体具有遗传毒性、免疫毒性、肺脏毒性以及潜在致癌性。有资料显示,每年因持续吸入厨房烟雾而死亡的人数,比疟疾、结核病和艾滋病的致死总数还要多,但大多数人

没有意识到它的危害。

1.引发“油烟综合征”。厨房油烟可随空气侵入人体呼吸道,进而引起食欲减退、心烦、精神不振、嗜睡、疲乏无力等症状,称为“油烟综合征”。许多做饭的人吃饭时没有“胃口”,就是这个原因。

2.刺激呼吸道。当食用油烧到250℃时,油烟的主要成分为丙烯醛,具有强烈的辛辣味,对鼻、眼、咽喉黏膜有较强的刺激,可引起鼻炎、咽喉炎、气管炎等呼吸道疾病。

3.损伤皮肤。油烟附在皮肤上,会影响皮肤的正常呼吸,

导致皮肤表皮因子、血管生长因子及细胞活性功能下降,久而久之,皮肤就会变得松弛无弹性、布满皱纹、灰暗又粗糙。

4.降低免疫力。食用油在高温的催化下,会释放出含有丁二烯成分的烟雾,长期大量吸入这种物质,不仅会降低人体免疫功能,还会诱发心血管疾病。

5.诱发癌症。有研究发现,餐饮业厨师患肺癌、鼻咽癌和食管癌的危险性较大。女性肺癌的罪魁祸首是“二手烟”和“厨房油烟”。长期接触油烟的40~60岁女性患肺癌、乳腺癌

的风险高2~3倍。

因此,日常生活中要注意防范。在做菜时,尽量减少油炸、煎炒等烹饪方式,控制炒菜的油温,炒菜时,只要看到有点烟,就马上把菜放进去,不要等到油温太高;选择油烟少的烹饪厨具,减少油烟的产生;不要反复用炒菜剩下的油,这类油炒菜时会放出更多的油烟;开火前就要打开抽油烟机,炒完菜抽油烟机再开5~10分钟;炒菜时戴个口罩,做完菜后,立即离开厨房到空气好的地方去,要及时洗脸洗手,避免油烟长期吸附。 李惠明/文

炒菜时戴个口罩

手上粘了502用热水泡

生活中502是常用的胶水,黏性强,使用方便,但如果不注意,可能会粘到手上,带来麻烦。出现这种情况时,先不要慌张,更不能使劲拉扯皮肤,以免对皮肤造成二次伤害。

如果502胶水在手上还没有完全凝固,可以用清水冲洗,冲洗几分钟以后,再用洗手液清洗一下就可以去掉。如果手上的502胶水已经完全凝固,可以把手放在热水里面浸泡,大约浸

泡15~20分钟,502胶水会慢慢地软化,然后就能洗掉了。

还可以用有机溶剂溶解502胶。市面上能买到专业的解胶剂,只需要在粘合的地方滴上适量的解胶剂,502胶水就可以去掉。或者将卸甲水滴到被粘住的手指上,等待一会儿,胶水也会被融化掉。去掉以后,建议在粘黏处涂抹护手霜,保护皮肤。

董晓秋/文

进微波炉前 保鲜膜上扎些孔

微波炉的出现,给人们的生活带来了便利,只要几十秒或几分钟,就能吃上热乎乎的饭菜。但受微波炉加热方式的影响,有些买来的包装食物或容器并不能直接放进去加热。

1.金属容器或带有金属内衬的包装。金属材质的包装或容器都不能放到微波炉中加热。因为微波炉在加热时会与金属材质产生电火花并反射微波,加热效果不佳,还会损伤炉体,严重的可能发生危险。

2.普通塑料包装。微波炉不能加热非耐热性普通塑料包装,否则不仅会使容器变形,还会放出有毒物质,污染食物。可以在微波炉使用的塑料容器或包装,一般会带有相关标识,如没有标识,最好将食物取出来加热。

3.密封的包装。不能将封闭或瓶颈窄小的包装、容器微波加热。因为在封闭容器内,食物加热产生的热量不易散出,会使容器内压力过高,可



能爆炸。

4.纸质包装。纸盒或纸质包装包裹的食物最好不要放进微波炉,否则可能会着火。

5.保鲜膜包装。有些食物用保鲜膜包裹,比如饭团、三明治等,但不是所有的保鲜膜都可以微波加热,应按照产品包装上规定的温度范围使用。即便可加热的保鲜膜包装,在加热时也应扎几个小孔或打开一点缝隙,以免发生爆炸。

王伯燕/文

富强 民主 文明 和谐 自由 平等 公正 法治 爱国 敬业 诚信 友善

母亲哺育我
我报慈母恩

中宣部宣教局 中国文明网