

《你想拥有大南山私家菜园吗?》后续

周六,去大南山上看看吧

有意者请致电本报市民热线 66886688



本报讯(记者 王丛伟)昨天上午,记者在海拔400多米的大南中垟村景福高山蔬菜基地一期工程看到,一个多月前试种的几分蔬菜,长势喜人(见右图)。村委会主任林学荣高兴地说:“周六大家来山上参观、签约的时候,可以亲自动手采摘,还可以品尝这些绿色蔬菜!”

本报前天刊出《你想拥有大南山私家菜园吗?您想监控无公害蔬菜生长吗?本月22日上午,请到体育馆坐车去看看吧》报道后,许多市民纷纷致电本报市民热线66886688咨询此事,有的表示想到大南看看,还有心仪的马上要下订金。

报道刊出当天,就有近20位市民打进本报市民热线,了解此事。云江社区的徐女士说,她邻居一位大爷在愚溪水库那边自己种了一些菜,有时偶尔会拿一点到她家,她也很想有一块“自己的”菜园,但又不会种植,也没有田可种,只能是个幻想,看了报道后,她想这个梦想可以实现了。她想“租个半年试试”。

记者的一位同事说,周六那天她就不过去了,让记者帮她留一个菜园。

一位医生打电话问一周送两次,一次有多少。记者告诉他每次最多送3种菜品,共5公斤左右。他说他家也吃不了这么多,想和另两位朋友一起,3个人租一个菜园。“这样一个人分摊了,半年不到1000元,平时菜又不会因为吃不完而剩下来。”

据了解,目前已有20多人有意上山看看。

按照原来计划,本周六上午9时,将组织大家前往大南景福高山蔬菜基地参观,地点为体育馆西大门口。有意者可致电本报市民热线66886688-1报名。



大山里的粉干要出国



本报讯(记者 许良钦)昨日,经过1个多小时的车程,记者来到湖岭镇黄林村。刚下车,一阵夹着大米清香的风儿迎面吹来,只见屋前的道坦上晾晒着一排排洁白的粉干。一位朴实憨厚的村民热情地向记者介绍:“这是今天刚出的粉干,晶莹剔透,没有加入任何食品添加剂的。”

黄林村位于我市西部大山里,三十三溪原头处,山高路远,山清水秀。自实施康庄工程后,黄林通上了公路,村里就利用现有的地理

条件,开发七星潭景区、办农家乐等,大力发展旅游产业,以此带动村经济发展,并利用天然水资源,生产“绿色”粉干。“靠山吃山,靠海吃鲜。做粉干就靠这溪流的水质,我们是近水楼台先得月,生产的粉干久煮不烂、炒烩不断,柔韧性好,还透着大米的清香味。”村党支部书记吴正光自豪地告诉记者。

游客来到黄林村,品尝了当地出产的粉干后都叫好,价格也合理。一位姓曹的游客说:“20块钱能买到5斤‘绿色’粉干可真划算,带回去送人也好看!”

目前,黄林村已扩大粉干生产规模,日产粉干1000公斤,满足市场和游客需求。吴正光说,接下来他们还要给粉干注册商标,并利用村里华侨多的优势,让山沟沟里的绿色食品漂洋过海,打入欧洲市场。

他的爱好 看书、上网。

他的爱情宣言 执子之手,

与子偕老。希望能和生命中的她共创美好未来。

他的“她” 年龄在24岁至26岁之间,身高1.60米以上,有稳定的工作,最好是教师或者事业编制工作人员。

(记者 李雅)

温馨提示

单身的你若觉得与我们推出的男主角或女主角相配,请致电本报征婚热线65916666或加QQ995695436,我们将为双方交换详细资料,并根据双方的意愿,安排相亲活动,但对于双方的后续发展,那谁也打不了包票,只能看缘分了。



昨日下午,湖岭卫生监督所和湖岭社区学校联合举办《食品安全法》及相关卫生知识讲座,组织湖岭辖区内学校食堂、餐饮服务单位的从业人员,学习食品原料采购环节、食品加工关键环节、食品安全操作规范、食品采购索证索票管理台账、从业人员卫生管理、餐饮具消毒保洁及预防食物中毒等知识。(通讯员 郑良永)

网友称,“泡椒凤爪”用了工业防腐剂

市民爱吃却不敢吃

医生建议:胃病患者尽量少吃

本报讯(记者 项颖)近几年,“泡椒凤爪”以它特有的酸辣味道深受我市年轻人喜爱。上餐馆,点上一盘做冷菜;看电视、玩电脑,吃上一包“泡椒凤爪”,喝上一杯饮料,酸辣中带点甜,回味无穷……

但最近,这种酸辣的味道却传出有“毒”,让人吃得“心慌慌”。日前,有网友称在一款“泡椒凤爪”的包装袋上,看到了一款用于工业防腐剂和兽药中间体“脱氢醋酸”,他怀疑这种化学物质有害人体健康。

无意间发现食品中含工业防腐剂

网友赵先生在网上发帖,他在商场买了一款“泡椒凤爪”。在该食品的包装袋上,他无意间看到了用于工业防腐剂和兽药中间体的“脱氢醋酸”。赵先生专门上网查询了“脱氢醋酸”的危害,这种工业用防腐剂,可快速被人或动物机体吸收,并分布在血浆和各个器官中,抑制多种酶的氧化作用,不应作为“食品防腐剂”使用。虽然企业回应包装有误,将“脱氢乙酸”标注成“脱氢醋酸”,并召回产品,但在网友中还是掀起了“狂风暴雨”,大家都质疑“泡椒凤爪”的“可吃性”。

我市销售未受影响

我市售卖的“泡椒凤爪”是否也存在“标注错误”情况。昨日,记者走访了一些超市、便利店了解情况。

在大润发的柜台上,记者看到了“牧童”、“罗咪啦”两个牌子的“泡椒凤爪”,翻看了包装袋,在配料栏中标注了近10种食品添加剂,包括:乳酸、柠檬酸、水分保持剂、增味剂、山梨甲酸双乙酸钠、脱氢乙酸钠等,其中并未出现“脱氢醋酸”字样。

利用一字之差设骗局

网上“加油”须小心

本报讯(通讯员 赵小鸥 记者 金汝)如果你最近收到类似“金秋送爽,E路加油,油卡网上充值享多重好礼。详见www.95115888.com(中石化)”的短信,或者在网上看到类似内容的推销广告,一定要小心了,这是骗子在骗钱!前日,市公安机关就此发出预警。

李先生是网购一族。10月13日,他在网上搜索“中石化卡充值”的网站,找到一个网址为www.95115888.com的网站,点击进入充值了1500元,后到加油站加油时发现卡里没钱,打电话给中石化的服务热线查询才知道,那个网站是假的。

无独有偶,10月16日,顾先生也不慎落入同样的骗局,被骗10000元。

昨日,记者按照www.95115888.com的网址上网查看,发现确实有一假冒支付宝充值的

其他超市和便利店里,也并未发现“脱氢醋酸”。超市柜台工作人员告诉记者,近段时间并没有市民说起“泡椒凤爪”含有工业防腐剂,销售照常。

市民称:爱吃却不敢吃

“前段时间,有网友曝光,有些‘泡椒凤爪’是用双氧水、烧碱和丁酮等加上野山椒浸泡凤爪后制成的,虽然味道又辣又香又脆,但对人体危害大,长期食用会导致味觉退化,容易得肿瘤。”采访中,林小姐慌张地说,平日里她很喜欢吃“泡椒凤爪”,坐在电脑前,一口气能吃上好几包。月初,她又去超市购进了一箱,吃了大半后看到很多关于这个的负面新闻,还留下半箱不敢吃。

市民周先生也表示,自从在网络上看到关于“泡椒凤爪”的传闻后,就感觉吃进嘴里味道怪怪的,打开袋口好像也有一股工业原料的味道。

采访中,年轻市民纷纷表示,虽然爱吃“泡椒凤爪”,但以后会尽量少吃,“空穴来风,未必无因”,可能真的对身体不好。

医生建议:
胃病患者尽量少吃

记者从市工商局了解到,我市并未发现“泡椒凤爪”中含有工业防腐剂,相关工作人员提醒市民,市场上包装或自制的“泡椒凤爪”特别多,选购时一定要注意方法,太白太胖的“泡椒凤爪”千万别买,极有可能添加了某种化学物质。

市人民医院消化内科主任李荣洲表示,“泡椒凤爪”又酸又辣,辛辣的食物会刺激胃黏膜,给胃造成负担,食用太多,会出现胃痛等现象,严重会导致急性胃炎,患有肠胃病的患者尽量少吃。

本报记者

“中石化浙江加油卡”网站。该网站在醒目位置标明:“金秋送爽,E路加油,油卡网上充值享多重好礼。详见www.95115888.com(中石化)”的短信,或者在网上看到类似内容的推销广告,一定要小心了,这是骗子在骗钱!前日,市公安机关就此发出预警。

据警方调查,中石化确实有联合工商银行开展“金秋送爽,E路加油”活动,但骗子利用假网址偷梁换柱,将真网址www.95105888.com中的“0”改为了“1”,又把活动内容改成更为吸引人的“20000元面值8折优惠”。如果市民不小心看花眼,很容易掉进骗局。

警方提醒市民,“网购”时要学会识别以假乱真的“钓鱼”网站,发现有商家做促销活动,首先应致电该商家服务热线,如中石化的官方热线95105888,询问真伪。