

记者走访多家商店、超市 发现贝因美 问题 产品已基本下架 ,不少消费者建议：自己制作辅食 ,宝宝吃得放心

本报讯(见习记者 潘敏洁)近日有媒体爆料 ,在最近一次婴幼儿罐装辅助食品的监测中发现 ,贝因美 、亨氏 、旭贝尔 品牌的23份鱼泥、鱼酥等样品被检出汞超标。记者走访市区多家母婴用品店和超市 ,发现除了一母婴用品连锁店发现4盒 贝因美 问题产品外 ,其他店货柜上已找不到 问题 产品的身影。

问题 产品已下架

记者先后走访了乐家宝贝、万兴奶粉、爱多乐宝、优优宝贝等多家母婴用品商店 ,以及大润发、五洲超市、南大超市等超市。在乐家宝贝万松东路店、安康路店 ,记者发现有售贝因美深海旗鱼营养鱼酥 ,生产日期均为2012年10月4日 ,恰恰是此次 问题

产品召回的生产批次。当记者告诉店长相关产品出现汞含量超标后 ,店长表示对此并不知情 ,并立即将产品下架。乐家宝贝的负责人告诉记者 ,贝因美深海旗鱼营养鱼酥是在1月12日进贝因美奶粉时厂家赠送的产品 ,原本是赠送孩子玩的 扭扭车 ,因为没货就由四盒深海旗鱼营养鱼酥替代 ,一盒在安康路上店内销售 ,其他三盒在万松东路的店里销售 ,但至今均未销售出去。记者在大润发超市看到 ,货架上有贝因美肉酥和亨氏米粉等辅助食品 ,但未见 问题 产品。五洲超市负责人告诉记者 ,在得知消息后 ,该超市立即对相关产品进行排查 ,没有采购过相关 问题 产品。



教您挑果蔬

记者 蔡玲玲

本期推荐 :西葫芦

记者 蔡玲玲

西葫芦 ,又名美洲南瓜 ,是南瓜的变种 ,皮薄、肉厚、汁多、可荤可素、可菜可馅 ,具有清热利尿、除烦止渴、润肺止咳、消肿散结的功能。



西葫芦要选择色鲜质嫩的

西葫芦外形类似小南瓜 ,呈淡绿色 ,味道清香鲜美。但硬皮的西葫芦通常瓜肉多纤维 ,口感欠佳。因此 ,西葫芦要选择色鲜质嫩者。如何选购新鲜的西葫芦呢?市农业局农业站的技术人员陈义重介绍 ,挑西葫芦首先选瓜体周正 ,表面光滑无疙瘩、无伤的。此外 ,还可捏一捏 ,如果发现瓜体发空、发软 ,说明已经老了。也可用手指甲掐一掐 ,指甲印掐过的地方为绿色并好像有水要流出的较嫩 ,若指甲掐过的地方为黄色且发干的 ,就是老的。西葫芦应挑选大小适中的 ,每个重1公斤左右为佳。

西葫芦可以这样吃

瑞安辰茂阳光酒店行政总厨郑宏冠推荐 :冷制西葫芦豆腐浓汤
材料 :西葫芦1根 ,豆腐半块 ,洋葱1个。
调味料 :黄油适量 ,低粉1勺 ,盐。
做法 :洋葱切丝 ,西葫芦切薄片放水锅里浸一下 ,锅里放入一小块黄油 ,然后下

洋葱翻炒至香 ,然后加一勺低粉 ,翻炒至有些成糊糊 ,把西葫芦放入翻炒片刻 ,加盐调味 ,然后加刚没过材料的水 ,翻动一下 ,加盖子小火烧10分钟 ,停火 ,待汤稍凉以后 ,加入豆腐 ,在搅拌机里打匀即可。西葫芦饼
材料 :面粉 ,鸡蛋1个 ,西葫芦半个 ,盐 ,花椒粉 ,细葱末 ,蒜泥 ,酱油 ,醋。
做法 :将面粉加入一个鸡蛋 ,倒入适量水 ,用筷子和成烂泥状 ,将和好的面醒一会 ,为了筋道 ,也防止有没和匀的面疙瘩 ,西葫芦洗干净切细丝 ,放入面中(喜欢吃的可以多放些) ,加少量水 ,和成稠稠的面水 ,同时放入适量的盐、花椒粉和细葱末 ,将蒜捣成蒜泥 ,加入一点酱油、适量醋、盐 ,用烧好的花椒油泼汁 ,备用 ,烙饼时锅内放少许油 ,用小火烙。
厨师有话说 :炒西葫芦很容易出水 ,炒前应把切好的西葫芦丝放在盐水中 ,浸泡一会儿后捞出 ,放入清水中浸泡去掉咸味再炒。这样可以防止西葫芦在炒的过程中渗出水分 ,避免西葫芦变得太软不能上味儿。另一种方法是将切好的西葫芦丝用油拌匀再炒 ,这样出汤也较少 ,但是 ,切记炒

时要少放油 ,否则用油量容易过多。
西葫芦有改善肤色功效

市人民医院门诊营养科副主任医师戴福仁介绍 ,西葫芦含有较多维生素C、葡萄糖等其他营养物质 ,尤其是钙的含量极高。每100克可食部分(鲜重)营养物质含量如下 :蛋白质0.6 - 0.9克 ,脂肪0.1 - 0.2克 ,纤维素0.8 - 0.9克 ,糖类2.5 - 3.3克 ,胡萝卜素20 - 40微克 ,维生素C2.5 - 9毫克 ,钙22 - 29毫克。中医认为西葫芦具有清热利尿、除烦止渴、润肺止咳、消肿散结的功能。除此之外 ,西葫芦含有一种丰富的维生素 ,对面色暗黄的人群有很好的功效 ,能改善皮肤的颜色 ,补充肌肤的养分 ,消除脸上暗沉。

市国土资源局局长洪陶勋明日接听局长在线

明日上午10时至11时 ,市国土资源局局长洪陶勋做客《阳光行动·局长在线》。听众朋友可以就土地审批、违章用地举报和查处、过户或审批手续办理 ,办事态度等相关问题进行咨询和举报。

参与方式 :
节目直播热线电话 :65834411、65834422 ;
短信平台 :编辑数字129 ,加短信内容发送到106277779 ;

律师说法

Rui bao Tel :6688 6688

老公有外遇但不肯离婚 ,该怎么办？

市民王女士 :老公有外遇 ,但是我没有证据 ,目前我们两人已分居半年 ,我要离婚他不肯 ,我该怎么办？
浙江瑞越律师事务所肖成飞律师解答 :根据《中华人民共和国婚姻法》第三十二条规定 ,男女一方要求离婚

的 ,可由有关部门进行调解或直接向人民法院提出离婚诉讼。人民法院审理离婚案件 ,应当进行调解 ;如感情破裂 ,调解无效 ,应准予离婚。有以下情形之一 ,调解无效的 ,应准予离婚 :
(一) 重婚或有配偶与他人同居的 ;

(二) 实施家庭暴力或虐待、遗弃家庭成员的 ;(三) 有赌博、吸毒等恶习屡教不改的 ;(四) 因感情不和分居满两年的 ;(五) 其他导致夫妻感情破裂的情形。

(记者 林长凯 整理)



本周雨不停地下 6月上旬真正入夏

国家天文台出版的《2013年中国天文年历》上说 ,北京时间5月5日16时18分迎来立夏。立夏 ,标志着天气日趋炎热 ,雷雨增多。应了这个节气的特点 ,本周我市将告别晴朗的日子 ,多阴雨天气。根据市气象台最新预测 ,本周多阵性降水过程天气。就是说 ,这一周里 ,雨一直会落个不停 ,阵雨、雷雨、中到大雨 ,各种雨会不时占据天空 ,成为主角。今天 ,阴有阵雨 ,17至20 ;明天 ,阴有时有阵雨 ,17至21 ;后天 ,多云到阴有时有阵雨 ,18至25 。虽然立夏来了 ,但并不意味着真正进入夏天。从气象意义上 ,连续5天平均气温超过22 ,才表明正式入夏。记者从气象台获悉 ,通常 ,我市6月上旬会入夏。雨水的作用 ,将增强人体对冷 的感觉 ,早晚凉意比较明显 ,市民出门应多穿件外套。专家提醒 ,春夏过渡之际 ,天气渐热 ,除了日常作息及饮食上要注意外 ,还要注意调节情绪 ,戒躁戒怒 ,保持心情愉悦。(记者 蔡玲玲 通讯员 许妹)



瑞安日报旗下产业

桔子航空

24小时

特价热线

6688 8080

桔子航空 部分特价机票

为方便市民买到最实惠的机票 ,桔子航空特开通机票咨询热线66888080 ,以下航班机票价格仅供参考 ,详情请来电咨询(注 :因转机航班机票价格变动快 ,请以当日查询的价格为准)。

近日温州始发机票价格：

直飞航线：
温州至上海 :5月10日、11日 ,250元(2折) ;
温州至重庆 :5月10日 ,490元(3.5折) ,11日 ,560元(4折) ;
温州至长沙 :5月10 ,340元(4折) ;11日 ,430元(5折) ;
温州至哈尔滨 :5月10日 ,1010元(5折) ,11日 ,800元(4折) ;
温州至淮安 :5月10日、11日 ,580元(6折) ;
温州至昆明 :5月10日、11日 ,720元(4折) ;
温州至北京 :5月10日 ,700元(4.5折) ,11日 ,780元(5折) ;
温州至贵阳 :5月10日、11日 ,500元(3.5折) ;
温州至成都 :5月10日 ,770元(5折) ;11日 ,840元(5.5折)。
(以上所有机票价格均不含机建燃油费)
(记者 林长凯 整理)