



市消协提醒，“三无”玩具炸包有危险

不是炸包 是“炸药包”

本报记者 澜 之

“每天放学都有男孩子的小区噼里啪啦地不知道玩什么，起初以为是摔炮，后来问小孩儿才知道是一种叫炸包的玩具。”五年级学生家长赵春燕说，春节过后就有许多孩子在玩，虽然商家说没有危险，但看见有些高年级的孩子把许多炸包放在一个筒子里，甚至还用打火机点，声音很响，完全不亚于鞭炮，对于小学生来说其实还是挺危险的。

今年开学以来，在我市中小学校周边文具店有种名为“炸包”的玩具颇为流行。这种玩具，据经营者说没有危险，但记者发现它们几乎都没有具体的厂名、厂址和成分说明等关键信息，看似没有危险，但被孩子们各种创意玩法之后，却隐藏着巨大的危险。

记者走访了我市几家学校周边的文具店，发现不少都在销售这样的炸包，另外还有在爆响时散发出臭味的臭包。这些玩具上面粘着印有各种卡通图案的小塑料包。据文具店经营者介绍，这些小塑料包捏过之后里边会膨

胀，胀到一定程度，就会炸。如果五六分钟没有炸，踩几脚，发出的声音和鞭炮声差不多。记者在网站上搜索“炸包”的信息，发现被称为“整蛊类、恶作剧小玩具”的炸包和臭包其工作原理是其内部的白色粉末，通常是俗称“小苏打”的碳酸氢钠，受压与液体相遇发生化学反应，然后发出爆响。而臭包则是又喷上一些液体，被捏破后里面的几种物质发生连锁反应产生硫化氢气体，所以会发出臭味。众所周知，硫化氢是一种急性剧毒，吸入少量高浓度硫化氢可于短时间内致命，即使是低浓度的硫化氢，也会对孩子的眼、呼吸系统及中枢神经有影响。

根据我国玩具安全强制性标准要求，儿童玩具产品在正常使用及经滥用试验后所暴露的化学物质，不应给人体的健康带来负面影响。玩具，特别是化学游戏玩具，不得含有下列物质：混合时，会因化学反应或加热而引起爆炸。然而炸包玩具，正是两种物

质混合时发生化学反应而引起爆炸。因此，市消费者协会提醒各位家长：孩子自己购买玩具时一定要严格制止，避免给孩子造成不必要的人身伤害。同时，家长也要留心孩子零用钱的去向，平时注重教育和引导孩子树立正确的消费观，购买玩具要选择有益身心健康的正规渠道销售的合格产品。

普及消费政策法规
揭露日常消费陷阱
搭建投诉调解平台
维护消费者合法权益

消费热线：2831805 18635299810
邮箱：dtwboxfzk@126.com

市消费者协会与本报消费周刊联合主办



鲜花绿植 唤醒生活的精气神

春分刚过，天气渐暖，树木吐绿，小草青青，花卉市场也开始进入销售旺季，大量时令鲜花绿植扎堆上市，许多人乘着闲暇时光走走看看，在生机盎然中感受春的无限生机。

红掌、绿萝、元宝树、招财树、杜鹃……记者在我市南环花鸟鱼虫市场看到，大大小小的绿植和恣意盛开的鲜花满是春天的气息，让人忍不住嘴角上扬。许多商户在自己的档口摆满被精心打理的姿态各异的畅销绿植，吸引了不少观赏者的眼球。“天气越来越暖和，每天来看花、买花的人也多了。”经营户陈旺告诉记者，春天花卉品种多，人们的购买意愿也强，仙客来、杜鹃花、富贵子、幸福树、平安树、元宝树都比较畅销。

在御河西路的一家鲜花店，不大的门厅摆满了各式各样的鲜花，玫瑰、向日葵、康乃馨……娇羞含笑，生机盎然。“我每星期过来买几枝鲜花，也不多，插在家里书桌、茶几和饭桌的花瓶里，花不了多少钱，却特别有幸福感。”一位正在花店选购鲜花的女士说，买花有一种将春天搬回家的感觉。

关于鲜花如何养护，花店经营者晓薇告诉记者，要想让鲜花保持得更长久、造型也更好，主要注意修剪和及时换水。买回家的鲜花先把根茎斜角剪掉5厘米左右，以后每隔两三天都剪掉一点，换一次清水。把花束靠上面的叶子剪掉，不要泡在水里，以免腐烂把水弄浊。如果买回整束的花，最好修剪后一支一支插入花瓶，这样不仅能插出花的姿态，而且也不至于由于挤压而让花提前枯萎。如果有条件，可以在花瓶里加稍微温一点的水，放少许花朵营养素，可以让花朵更长保持活力。鲜花一般比较喜爱待在清凉的环境里，但也不能受冻，所以最好不要将鲜花摆放在电视或其他电器上面，以免过热导致花朵枯萎。

树有树意，花有花语，但都寓意着人们对美好生活的向往，趁着春日阳光正好，让一束鲜花、一盆绿植去唤醒生活的精气神吧。（晓澜）



和宋朝的美食达人学做黄芪粥

如果穿越宋代想拍一部《舌尖上的中国》，那一定会请苏轼当美食顾问。“苇蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人”苏轼走到哪吃到哪，还特别喜欢写自己吃了什么、什么好吃，并且把烹饪方法记录下来，是当时妥妥的美食达人。大诗人不仅爱吃、会吃，还擅于通过日常饮食调养身体。“白发敬簪羞彩胜，黄耆煮粥荐春盘”描述的就是苏轼三十九岁时谪居密州，当时“斋居卧病禁烟前，辜负名花已一年”，故用“黄耆煮粥荐春盘”就是用黄芪粥来补养病后虚弱的身体。那么，黄芪粥有何功效，怎样煮好一道黄芪粥呢？

黄芪，性平味甘，既可以入药，亦可以用于日常的养生保健。黄芪粥在《冷庐医话》等书中已有记载，是用黄芪和粳米加水煮成，具有益气健脾、升阳补中、固表止汗、利水消肿、托毒生肌的功效。

煮黄芪粥要注意的是黄芪本身是不能吃下去的，要把黄芪通过中药的“三煎三煮”方法熬成药汁，用这个药汁加大米煮粥，才能起到养生的效果。

首先取黄芪大约30克，加10倍的清水浸泡半小时，连水一起烧开，中火煮30分钟，将药汁过滤备用；

第二步，将取出的黄芪再加等量的清水烧开后煮15分钟，再次滤出药汁，然后重复该步骤。

将煮过的黄芪药渣捞出扔掉，把三次煮的药汁混合在一起，放入约100克的大米，煮成粥即可。

黄芪粥重在提气，最适宜早上喝，并且这个粥方中，黄芪的用量不多，配上大米，平和温润，尤其在暑热湿重的季节，自己动手煮一道黄芪粥，既表达了对家人满满的关爱之情，也能够保健养生，提升中气，增强免疫力，一家人到了秋冬就不容易生病了。

（恒文）



大同好粮
DATONG HAOLIANG

火山孕育魂魄 高寒铸就粮心