

一年一度的养蚕季来袭 种下一株桑 养活一季蚕 这届家长够拼

今日关注

文/摄 记者 王俞楠

每年三四月份,萧山大多数三年级的小朋友们就会领到一个特别的任务——“养蚕宝宝”。

“学期初,孩子的‘蚕卵学习包’就发下来了,一直存在冰箱里。这个月,老师说可以把蚕卵拿到室温里进行孵化,孩子的养蚕之旅就开始了。”家长周女士告诉记者,这段时间去哪里可以找到桑叶成为家长群里讨论最多的问题。



采摘桑叶的家长

告诉记者,自己和老公跑了不少地方,但总是迟一步,“好摘的桑叶都被摘了,剩下的想要摘还是有难度。”

网购桑叶很周全 为求新鲜自家种树

在淘宝搜索“桑叶”可以发现,春季桑叶交易非常火爆,售卖新鲜桑叶的网店多达数百家,其中销量较高的店铺月销数量超过了4万。大部分商家标识出来的零售价在每500克7到9元之间。不少商家还推出附有清洁用具、饲养盒、桑叶、放大镜、饲养说明手册的“学生养蚕套餐”,以及七彩色、金色等五彩斑斓的蚕宝宝。

记者发现,不少家长已经开启了2.0版本的“养蚕”模式——种桑树。

“我去年春天就在地里种了三棵桑树,今年已经两三尺高,除了自给自足,还给周围人提供新鲜桑叶……”这段出现在微信朋友圈的话,引起了不少小学三年级家长的“羡慕”。

“买来给女儿养蚕用的,从此可以吃上新鲜的叶子了。”“为儿子养蚕费尽心思,我灵机一动决定自己种桑树。”从不少售卖“桑树”的网店评论中可以发现,很多购买者是为了孩子养蚕的家长。

“种桑树就是想着能在小宝养蚕的时候轻松点。”作为一个二孩宝妈,周女士在经历大宝养蚕后,就想着要先做准备。“之前大宝养蚕的时候,我们到处去找桑叶,后来实在找不到就想着网购了。”周女士告诉记者,网购桑叶也有不少问题:就算放在冰箱里保存,蚕宝宝也最多只能吃两天,第三天它们就会觉得不太新鲜了。最重要的是,从冰箱里拿出来的桑叶一定要擦干,不能有水,不然它们会拉肚子。

提起“种桑树”,四年级学生家长王女士则表示,想要养活也是不容易的。“当时养蚕,前前后后一个月,女儿天天去给小桑树浇水,一直小心照顾,但后来还是没养活。”王女士说。

小学生为啥要养蚕 科学老师给出答案

养蚕这么麻烦,小学生为什么要养蚕?带着这个疑问,记者联系了学校的科学老师进行了解。

南阳小学的漏老师告诉记者,在照料蚕宝宝的这段时间里,孩子们通过书写科学观察日记、拍照、画图等方式,能够记录、感受、了解蚕的整个生命周期和形态的变化。在这短短的两个月时间里,孩子们能亲历它们从出生、生长发育,再到繁殖、死亡的全过程。这不仅能将书本中的抽象知识转化为具体的实践活动,还能帮助孩子们深刻体会到“生命”这个词的神圣意义。

“为了让蚕有一个更好的生长环境,孩子们不得不四处寻找桑叶,时时观察蚕的健康状况,还得‘一把屎一把尿’帮蚕宝宝们处理排泄物……这一切是不是跟父母养育孩子们的过程很像?我想这其中蕴含的‘生命教育’,其意义应该远大于科学知识本身。”漏老师说,养蚕对浙江的孩子而言也是有区域优势的。丝绸文化是中国的传统文化,也是江浙地区重要的传统文化之一,学生通过养蚕能更深刻地理解这一文化。



扫一扫
查看更多内容

“虾兵蟹将”从天降 两人高空抛物被处罚

■记者 蒋超 通讯员 萧公宣

“有人往我家扔了一堆死螃蟹小龙虾!”

4月18日晚上,萧山新塘派出所接到一男子小张(化名)报警,民警许龙马上带队赶到现场。

小张家住萧山某公寓3楼,18号早上他正准备去上班,打开房门一看,发现自家阳台上被扔了很多死螃蟹、小龙虾等垃圾,还都是稀碎的,看起来十分恶心。

经初步调查,徐龙发现住在该幢20楼的黄某、曹某有作案嫌疑,遂将黄某、曹某传唤至新塘派出所。

询问之下,20楼的两名合租小伙很快就承认了是他们扔的,还觉得是什么大事。

审查中,黄某、曹某如实供述了违法事实:因租房内没有垃圾桶,二人先是将螃蟹和小龙虾剪碎冲入厨房下水道,结果导致下水道堵塞,后用脸盆将10余只螃蟹、小龙虾连水一起从20楼窗户倒出去。

“这些螃蟹和龙虾都是前几天我们自己在水沟里抓的,后来网上查了一下不能吃,就想着扔掉……”派出所里,黄某、曹某十分后悔。

据了解,黄某、曹某的行为已构成扰乱公共场所秩序。最终,萧山警方依法给予曹某和黄某行政处罚。

近年来,高空抛物坠物事件越来越多,导致多名无辜群众罹祸,被称为“悬在城市上空的痛”。警方提醒广大市民,切勿高空抛物,一旦发生意外,后果不堪设想。

2厘米长蟑螂爬进耳内 取出时还是活的

■记者 盛凤琴 通讯员 徐晓清

本报讯 “医生,我右边耳朵昨天钻进了虫子,现在耳朵很痛……”近日,楼塔的王大伯来到萧山区第三人民医院就诊,一进了诊室就喊耳朵痛。

医院五官科医师江大龙通过电耳镜来进行检查,发现王大伯右侧外耳道内存在一个疑似蟑螂的昆虫,而且还在动。为进一步明确病情,江医师为患者行耳内镜检查,在视频耳内镜下,清晰可见外耳道有一只蟑螂趴着,还时不时会动一下。

江医师凭借熟练的操作,短短两分钟使用耳科钳将误入耳道内的昆虫取出。取出后一看,还真的是一只活蟑螂,足足有两厘米长。

江医生说:“好在患者的鼓膜完整,耳道没有受伤。像蟑螂这种触角带钩的爬虫,进入耳朵很可能导致患者的耳道甚至鼓膜损伤,情况会比较严重,需要开展鼓膜修补等手术。”

春夏季节交替,是爬虫活跃期,在夏季门诊中,除了常见的蚊子蟑螂外,也有许多小飞虫进入患者耳道的情况。这不仅会给患者带来极大的心理阴影,还有可能导致鼓膜穿孔等不良后果。

对此,蒋医生提醒广大市民,防止

虫子钻进耳朵,最好的预防措施就是在日常生活中保持生活环境清洁卫生,尤其是厨房和卧室要保证清洁。

日常生活中,万一不小心让虫子钻了耳朵,怎么办?医生给出了“两个不要”注意点:

一、不要掏耳朵。

用棉花棒、牙签等物品试图将入耳的飞虫清理出来的做法不可取,其后果只能将异物推向耳朵深处,可能会导致耳道感染、耳道肿胀、耳道疼痛加重甚至导致鼓膜穿孔,而且会增加医生取出异物的难度。

二、不要往耳道里滴酒精等。

酒精具有消毒杀菌作用,但对外耳道,内耳有一定程度的刺激性,会刺激鼓膜。如果进耳的是触角带钩的虫子,耳道已被虫子抓伤,酒精只会让患者更受伤。另外,门诊中发现部分患者自行往耳道内放草药,灌水等,这些做法都是不可取的。

江医生建议,万一虫子钻进耳朵,可以用食用油或者植物油滴入耳内,暂时让飞虫停止活动;保护好鼓膜,当虫子飞入耳道的时候,翅膀扇动声较大,应该用双手捂住耳朵,张口,以防止鼓膜震伤;一定要让有异物的耳朵朝下,依靠引力让异物自行滑出;如果异物难排出,应立即到正规医院就诊。

钢筋插腰 瓜沥消防紧急救援

文/摄 记者 魏乐钊 通讯员 孙娜

本报讯 近日,萧山消防救援大队分指挥中心接到求助,瓜沥镇东灵社区有一名女子腰部受伤。萧山消防救援大队分指挥中心立即调派瓜沥消防救援站多名消防员赶赴现场。

10多分钟后,消防救援人员到达现场,发现插入伤者身体的是一根钢筋,经询问现场医生和技术人员,大致了解了钢筋的硬度,现场指挥员决定使用钢筋速断器进行剪切。

一名指战员利用钢筋速断器将钢筋剪断以便救援,为缓解伤者紧张情绪,救援人员一边剪切,一边与女子对话转移其注意,两人从旁协助,紧握钢筋,防止在剪切过程中抖动幅度过大,避免伤者受到二次伤害。



消防队员切割钢筋施救

经过两分钟的处置,女子腰部的钢筋被顺利剪断,成功脱离险境,伤者优先被移交到现场医护人员进行进一步救治。



昨日,市政工人在梅花弄铺设新的排水管道,确保老城区汛期排水畅通。 记者 丁毅 摄

铺管防汛



油,在日常饮食中占据了非常重要的地位。生活中做饭少不了油,很多人认为,“油大”的饭菜才好吃。其实,健康的饮食习惯还是提倡要减油,建议健康成年人每天烹调油摄入量不超过25克。那么,油会对我们产生什么影响?为什么要减油?具体该怎么做呢?

适量为好 过量有害

油,也就是脂肪,它既是我们人体的重要组成成分,也是膳食中重要的营养素。但过多脂肪,特别是动物脂肪摄入会导致肥胖。而肥胖又是糖尿病、高血压、血脂异常等多种慢性病的危险因素。因此,油吃多了会增加这些慢性疾病的发生风险。

带来危害的不是脂肪本身,而是不适宜的摄入量。调查显示,我国居民每日烹调油平均摄入量为42.1克,远高于目前的推荐值,甚至有26%的居民每日烹调油摄入量超过了50克。

所以,减油应针对摄入量问题,科学地选择,有计划地减量。在保证机体需要的同时,又不会因过量而带来健康负担。

处处可为 安享美食

我们的饮食习惯是逐渐养成的,也是可以改变的。下面这些减油的小技巧,可以帮助我们我们在食物的选择和制作等多个环节践行减油,逐渐养成清淡饮食的习惯。

健康要加油,饮食要减油 健康成年人每天烹调油摄入量最好不超过25克

学会使用控油壶,控制烹调油摄入量。把全家每天应食用的烹调油倒入带刻度的控油壶,炒菜用油均从控油壶中取用,坚持家庭定量用油,控制总量。

多用少油烹调方法。烹调食物时尽可能选择不用于或少量用油的方法,如蒸、煮、炖、焖、凉拌、急火快炒等。用煎的方法代替炸,也可减少烹调油的摄入。

少吃油炸食品。不吃油炸食品,或减少食用的频次,如炸鸡腿、炸薯条、炸鸡翅、油条油饼等。在外就餐时主动要求餐馆少放油,少点油炸类菜品。

少用动物性脂肪。建议减少动物性脂肪的食用数量和频次,或用植物油代替。由于不同的植物油各具营养特点,《中国居民膳食指南》建议,应该经常更

换烹调油的种类,食用多种植物油。

限制反式脂肪酸摄入。反式脂肪酸于健康有害无益。饮食中的反式脂肪酸大部分来源于人造奶油、起酥油、人造黄油等,藏身于我们日常常见的西式糕点如奶油蛋糕、面包,烘烤食品如饼干、薄脆饼,油炸食品如炸薯条、炸鸡块,以及巧克力糖果、冰淇淋等加工食品中。要减少反式脂肪酸摄入量,每日不超过2克。所以,上述食品要尽量少吃或不吃。

不喝菜汤。烹饪菜品时一部分油脂会留在菜汤里,建议不要喝菜汤或吃汤泡饭。

关注食品营养成分表。学会阅读营养成分表,在超市购买食

品时,建议选择脂肪含量低,且不含反式脂肪酸的食物。在食品配料表中,如果有“氢化油”“人造黄油”“人造奶油”“植脂奶油”“起酥油”等字眼,说明该食品含反式脂肪酸的可能性较大。

