



围炉煮茶警惕潜藏安全隐患

谨防一氧化碳中毒 烧烫伤 火灾风险



约上亲朋好友围炉煮茶、木炭烧烤,已成为颇受欢迎的社交新风尚。在享受这份惬意时,也要警惕潜藏的安全隐患。

警惕一氧化碳中毒

木炭在不完全燃烧时,会产生大量一氧化碳。当浓度达到一定程度时,可使人中毒昏迷,甚至危及生命。

学会识别中毒症状:

- 轻度中毒:出现头痛、头晕、视力下降、耳鸣、恶心、乏力、心跳加速等症状。
- 中度中毒:除轻度中毒症状外,皮肤黏膜呈现樱桃红色,还会出现多汗、心律失常、烦躁、行动迟缓、嗜睡等症状。
- 重度中毒:进入昏迷状态,出现阵发性或强直性痉挛,面色苍白或青紫,血压下降、瞳孔散大。

一氧化碳中毒如何急救?

- 自救:当感觉到头晕、恶心、呕吐,全身无力、不能站立但意识尚可时,应匍匐爬行至通风地带,同时大声呼救。
- 施救:抢救一氧化碳中毒者,首先要将其转移到通风处,保持呼吸道通畅,并注意给患者保暖,尽快拨打120急救电话。

在等待急救人员的同时,如果患者出现心跳呼吸骤停,应立即进行心肺复苏。

如何预防一氧化碳中毒?

- 室内宜选择电炉、酒精炉等作为煮茶炉灶,吃火锅、烧烤同理。切勿在密闭空间内使用炭火炉、煤炉,应放置在通风的大厅或户外,离开时将炭火完全熄灭。
- 当有人出现头痛、头晕、耳鸣、眼花、恶心、呕吐等症状时,要立即考虑中毒可能,及时开窗通风并拨打120急救电话。

注意:一氧化碳难溶于水,在炭火炉边放盆清水不能预防一氧化碳中毒。预防中毒最重要的措施是保证通风良好。

使用炭火谨防烧烫伤

围炉煮茶时,炭火温度较高,需警惕烧烫伤风险。一旦出现烧烫伤,2小时内是黄金急救时间,掌握正确处理方法十分重要。

用流动冷水冲洗:立即用流动冷水冲洗患处,持续20—30分钟,降低皮肤温度,减轻疼痛和炎症。若疼痛持续或出现水泡,应及时就医。

避免乱涂药膏:不要在伤口处涂抹牙膏、酱油、洗洁精等物品,以免加重感染风险。

勿直接冰敷创面:冰块直接接触创面会导致皮肤血管急剧收缩,影响散热,且长时间低温会对烧伤组织造成二次伤害,可能引发冻伤,加重损伤。

应注意的是,炭火燃烧温度可达400℃—500℃,操作不当极易引发火灾,使用时务必加强防范。

远离易燃物防范火灾风险

防火应注意以下几点:远离窗帘、衣物、木质家具等易燃物品;人不离炉、人走火灭,全程专人看护,不让孩童、宠物靠近火源;不使用劣质炭火,使用结束后确认炭火完全熄灭再离场。

(根据国家应急广播)

养生食谱

油泼豆腐

在煮好的豆腐上面撒上一小把葱、蒜、辣椒圈,再浇上一勺热油,“吡啦”一声,香气四溢!

夹一块,在刚调制好的碗底汁液里滚上一圈,豆腐就像布丁一样嫩滑,入口咸香,而且回味无穷。

材料:豆腐、蒜、葱、红辣椒、秦椒、生抽、蒸鱼豉油、食用油

做法:

- 锅内放入适量清水,水开后把豆腐放入锅中,煮2—3分钟,去掉豆腐味煮好后放入盘中,用刀划成小块。
- 将葱葱切碎,蒜切成蒜末,红辣椒3—4个、秦椒1—2个切成辣椒圈,将切好的葱末、蒜末和辣椒圈摆放在豆腐上面。
- 生抽和蒸鱼豉油按照1:1比例调成一碗酱汁,直接浇在豆腐上面。
- 锅内倒入少许食用油,烧至微微冒烟后,快速浇在豆腐和辅料上。顿时香气扑鼻,油泼豆腐就做好了。



政利

读者点歌

命运不是轨道

电视剧《篱笆,女人和狗》主题曲

1=C 2/4
 6 6 1 7 | 0 8 5 3 | 6 6 7 6 | 6 0 | 6 6 1 7 |
 白茫茫的天地间, 掀起阵阵天风, 悠悠荡荡
 2 2 3 3 | 5 6 0 3 2 | 3 0 | 5 5 6 1 7 | 0 6 0 |
 有一阵 风 吹 来, 没有的 思想 在 动,
 南 风 吹, 刮 起 风 尘, 人 心 在 动 荡 动,
 (0 6 1 8 2)

6 6 8 3 7 | 6 0 2 2 | 2 2 2 2 | 6 5 3 2 |
 命运的轨道中, 谁来想去 谁 愿 成 个 道 心
 风 尘 的 迷 雾 上, 谁 愿 的 前 门 谁 愿 谁 再 来
 1 = 1 - | 7 9 7 9 | 7 0 0 5 | 6 - | 6 6 6 6 6 |
 谁!
 3 2 0 | 2 2 2 1 7 | 1 7 0 | 3 0 0 3 2 | 2 2 2 0 |
 水呀, 风儿不 停 吹, 命运不是 轨道 谁 愿 谁
 南 风, 刮 起 风 尘, 命运不是 轨道 谁 愿 谁
 2 2 3 1 2 5 - | 3 - | 6 6 6 6 | 3 2 0 7 5 | 6 - |
 把 那 井 沿 谁 愿 谁 愿 谁 愿 谁 愿
 谁 愿 谁 愿 谁 愿 谁 愿 谁 愿 谁 愿
 牛 牛 牛 牛 牛 牛
 读者 刘先生 点歌 点歌热线:23603111

休闲版IQ乐园答案

找一找

答案:向下

XV数独(非全标)

8	7	3	4	2	5	6	1	9
9	1	2	5	6	3	4	8	7
6	4	5	3	1	2	7	8	9
3	5	4	1	2	6	8	7	9
2	6	1	8	9	7	5	3	4
7	8	9	6	5	4	3	2	1
4	2	6	9	8	7	5	3	1
5	3	7	8	9	6	4	2	1
1	9	8	7	6	5	4	3	2

猜一猜

木、十、日、查、杏、一、二、三、口、古、八、土、石

选择题

我国的不夜城是:漠河
我国第一位哲学家是:老子

找错误



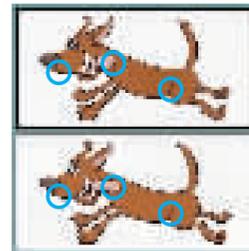
猜谜语

1.答案:鹅 2.答案:桌子

歇后语填空

弟兄分家争勺子——斤斤计较
半斤换八两——谁也不吃亏
梁山的军师——吴用(无用)

找不同



诗词填空

竹外桃花三两枝,
春江水暖鸭先知。
(苏轼《惠崇春江晚景》)

蒹葭满地芦芽短,
正是河豚欲上时。
(苏轼《惠崇春江晚景》)

生当作人杰,
死亦为鬼雄。
(李清照《夏日绝句》)

寻寻觅觅,冷冷清清,
凄凄惨惨戚戚。
(李清照《声声慢·寻寻觅觅》)

(休闲版IQ乐园题目见昨日8版)

赏花弄草

气温回暖“剃头”正当时 多款花卉剪后爆盆

近日,气温回升,多地天气逐渐回暖。这样的气候条件下,适宜对一些花卉进行“剃头”修剪。适时适度剪去部分枝叶,可以刺激植物萌生新芽、加快生长,让花卉更快爆盆、开出更多花朵。

铜钱草“剃头”半个月焕然一新

冬季温度不低于-5℃,铜钱草就能存活;即便叶子枯黄,只要根部未受冻,依然有生机。气温升至8℃以上时,无论铜钱草出现黄叶、长势不佳,还是受损严重,都可以进行“剃头”。

所谓“剃头”,就是用锋利剪刀从茎秆白绿分界处下剪,保留2—3厘米的长度。修剪后放在阳光下晾一会儿,让伤口快速干燥,防止腐烂。

之后,取出植株、清理花盆、洗净根系,再重新栽种,注入提前晾晒过的清水。每2—3天换一次水,直到新芽长出、植株恢复正常生长,即可停止换水,适时加水保持湿润即可。

半土半水培或纯土培的铜钱草,只需“剃头”,不必挖出根系。

吊兰叶子老化“剃”了重新长

温度高于10℃时,可对吊兰进



铜钱草



吊兰



姬小菊



矮牵牛



薄荷

行修剪。经过冬季,吊兰叶片容易暗淡、叶尖发黄,这类老化问题无法自然恢复,需要修剪促发新叶。

选晴天修剪,保证剪刀干净,避免剪口发黑腐烂。像理发一样,只保留5—8厘米的叶基,把枯黄部分剪掉即可。

吊兰修剪后暂停浇水,等伤口干透再正常补水。因叶片减少,水量要适当减少。放在明亮处,新芽长出后,气温达到15℃以上时,每隔1—2周喷一次磷酸二氢钾溶液,有助于新叶宽大茂盛,金边更明显。

新叶长大后,老叶会慢慢枯萎,可手动摘除,不影响整体株型和观赏效果。

姬小菊养太丑“剃头”后爆炸式生长

姬小菊出现黄叶、开花变少、枝条凌乱,气温高于8℃时可修剪。温度过低,会影响植株恢复。

用干净剪刀,把枯枝、败叶全部

剪掉,保留离地面约5厘米的茎秆,新枝、老枝都可修剪。修剪后暂时不浇水,等伤口干燥后再补水。

8℃以上的温暖环境中,姬小菊可继续生长。保证合适光照,南方气温超过25℃时,避开烈日暴晒,按时适量浇水,可少量施用缓释肥。

温度适宜的话,修剪后的姬小菊会呈现爆发式生长,快速冒出大量花苞。

矮牵牛长老了“剃头”后新芽多

矮牵牛冬季状态不佳,气温达到8℃以上就可以修剪。趁晴天,把老弱枝条剪掉,留下3—5厘米茎秆。修剪后不要立刻暴晒,等伤口干燥后再正常浇水。

修剪会激发矮牵牛的生长潜能,快速冒出大量新芽。这一阶段要保证水分充足,避免强光,以柔和、明亮的散射光为主,防止嫩芽

晒伤。

新叶长旺后,适时施用磷酸二氢钾,利于每根枝条孕育花苞,最终开成花球。光照一般的话,每隔几天转动一次花盆,让植株受光均匀,长势整齐,开花更饱满。

薄荷越剪越疯狂 拦都拦不住

薄荷冬季容易出现枯叶、徒长。气温达到10℃以上,就可以修剪,并且剪得越短越好。

选择晴天天气,从盆土表面开始修剪,留下3—5厘米茎秆。即便已经木质化的老桩,也能催出大量新芽。

修剪后先不要浇水,晾2天,土表偏干后再少量喷水湿润。保证光照充足,很快就会冒出整齐新芽。

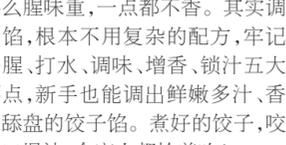
温度高于10℃时,可撒少量缓释肥,让枝叶更健壮。薄荷越剪越旺,生命力非常强。

(据网络综合整理)

调肉馅有技巧 饺子鲜香又多汁

牢记五大要点 煮好后全家人抢着吃

饺子好不好吃,关键在肉馅上。很多人调肉馅只知道加盐、酱油,包出来的饺子,要么干柴发面,要么腥味重,一点都不香。其实调肉馅,根本不用复杂的配方,牢记去腥、打水、调味、增香、锁汁五大要点,新手也能调出鲜嫩多汁、香到舔盘的饺子馅。煮好的饺子,咬一口爆汁,全家人都抢着吃!



去腥 去腥是调肉馅的基础,没这一步,后续调味再香也白费。不管是猪肉馅、牛肉馅,还是羊肉馅,都要先处理腥味。猪肉馅加少许姜末、葱白末,再淋一勺料酒抓匀;牛肉馅和羊肉馅,可以多放些

洋葱碎,既能去腥又能增香。切记不要放太多料酒,不然煮出来的饺子会有一股酒味,反而破坏肉香。



打水 肉馅鲜嫩多汁的秘诀,全在“打水”这一步。很多人调馅不加水,难怪饺子吃着干。打水要分多次少量加,用葱姜水最佳,没有的话,用清水也可以。顺着同一个方向搅拌肉馅,直到水分完全被吸收,再继续加下一次,重复3—4次,直到肉馅变得黏稠上劲。这样处理的肉馅,煮的时候,会把锁住的水分释放出来,咬一口满嘴爆汁,口感特别嫩。

调味 调味讲究“咸鲜为主,清淡不重口”。等肉馅吸饱水分后,



再加盐、生抽、少许老抽和白糖。盐要最后放,不然会让肉馅的蛋白质凝固,锁不住水分;生抽提鲜,老抽只放一点点上色,放多了会发黑;加一小勺白糖,能中和咸味,让肉馅的鲜味更突出。调味后,继续顺着同一个方向搅拌,让调料和肉馅充分融合。



增香 想要肉馅更香,光靠基础调料还不够,这一步的增香小料,是

点睛之笔。可以加一勺香油,增香又锁汁;喜欢吃鲜的,放一点虾皮碎或者剁碎的海米;家里有猪油的,加一勺化开的猪油,肉馅会更香润。注意香油和猪油别放太多,不然会油腻,掩盖了肉本身的香味。



锁汁 最后一步锁汁,能让肉馅的汁水牢牢锁在里面,煮饺子的时候,不容易破皮漏馅。调好味的肉馅里,加一勺玉米淀粉,顺着同一个方向搅拌均匀,淀粉能形成一层保护膜,锁住肉馅里的水分和香味;也可以加一小勺食用油,效果一样好。锁汁后,把肉馅放进冰箱冷藏15分钟,让味道更融合。这样包出来的饺子,会更鲜嫩入味。(据网络综合整理)