

河南老人通过本报寻找菏泽籍恩人

任中山，你现在好吗？

本报讯 (记者 孙克勤)9月15日,本报编辑部收到来自河南省信阳市翟怀庆老先生的来信,信中翟老先生表达了寻找菏泽籍恩人任中山(多年失联,老人只记得大致发音如此)的强烈愿望。

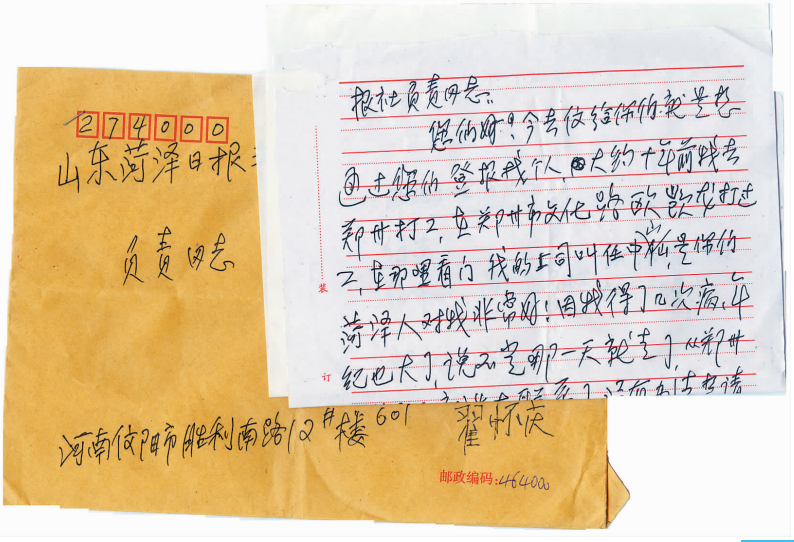
翟怀庆老人今年73岁,是河南省信阳市人,十几年前在河南省郑州市文化路一家名叫欧凯龙的商场当门卫,当时这家商场的负责人(可能是经理)叫任中山,是菏泽人。据记者电话采访翟老先生,他推断任中山目前大约60岁,是1984年前后从北京武警部队转业的。

翟怀庆老人在信中说,他在郑州打工期间,得到了任中山的细心照顾。由于翟老先生当时已年过六旬,身体欠佳,任中山经常关心他的日常起居,曾多次带他看病、理发、洗澡,不仅不让他付费,还反过来请他吃饭。对此,翟老先生非常感激。

翟怀庆老人只在欧凯龙商场干了几个月就回到了河南信阳老家,如今年事已高,加上近几年生了几场大病,越发怀念老朋友、恩人,他想在有生之年能当面对任中山表示感谢。但人非物昨也非昨,欧凯龙商场早已不在(翟怀庆老人曾多次去信,都因无此单位退回)。无奈,翟怀庆老人致信本报,请求帮助。

请任中山先生及亲朋好友或知情者看到本报后,及时致电本报编辑部孙先生13336205622。

我们祝翟怀庆老人早日梦圆!



“代理爸爸”情牵“留守儿童”

成武讯 (通讯员 李星华)9月6日,当成武县南鲁集镇姜海村9岁的留守儿童孔国强,从成武县交通运输局办公室副主任刘培江手里捧回铅笔、本子、课外书等学习用品时,孩子一个劲地说:“谢谢叔叔,谢谢叔叔。”

曹县讯 (通讯员 韦燕飞)9月4日19时,一名13岁左右的女孩来到曹县消防大队磐石中队,十分焦急,请求中队给予帮助。

经官兵了解情况得知,一名女孩将一枚钢制戒指戴在右手中指上,无法取下。医院多方努力尝试,钢戒仍没有取下来,最后一医生告诉她们说去消防中队求助吧。经过官兵仔细观察,女孩手上的

据了解,孔国强2岁的时候,他的父母就去了北京、上海等地打工,每年只在农忙时节和春节回家,并且是爸爸回来,妈妈就不回来;妈妈回来,爸爸则不回来。由于长期缺乏父母的关爱,导致孩子性格很孤僻,学习成绩一直不好,还经常和同学打架。

刘培江,成武县交通运输局办公室副主任。2012年5月,他在县委开展的青年后备干部“上一线、建功业”活动中,被委派到南鲁集镇姜海村担任生态文明村建设的指导员,从此与孔国强结下了不解之缘,当上了交通“代理爸爸”。两年多来,刘培江先后20多次来到孔国强的身边,了解孩子的生活和学习情况,解决孩子在学习和生活中遇到的困难及问题,排除孩子的心理障碍,渐渐地,孔国强脸上露出了灿烂的笑容,学习成绩也不断提高。

钢戒套手无法取下 曹县消防成功救援

被灼伤,在作业过程中不间断地使用冷水进行降温处理。

经过十余分钟的不懈努力,钢戒成功被摘下。随后中队长为女孩的手指进行了消毒和简单的包扎。

节后月饼由『甜蜜的负担』变美味佳肴

一年一度的中秋佳节在阖家团聚的欢声笑语中渐行渐远,享受完欢乐假期的人们纷纷走上工作岗位。记者9月10日调查发现,虽然中秋已过,但不少人家中还有未拆封的月饼,由于没有更好的处理办法,市民只能拿快到期的月饼当饭吃。

对不少家庭来说,节后身心尚未恢复妥当,还要花心思给节日里吃剩下的月饼找个归宿,确实够头疼的。近两天的微博平台上,有关剩月饼新吃法的点子层出不穷,网友和媒体纷纷支招,给“审美疲劳”的味蕾寻找新刺激,来共同解决这个“甜蜜的负担”。

月饼成了节后累赘

今年国内大多数月饼生产厂家都按照规定,不再添加包括合成色素在内的27种食品添加剂,并减少了防腐剂的使用量,这使得月饼的保质期从不超过90天缩短到不超过60天甚至40天。

记者日前在市区街头随机调查发现,虽然中秋节已经过去,不少市民家中仍有未拆封的剩月饼。“家里还有5盒没有拆封的月饼,都是亲戚朋友送的,中秋节那天拆了一盒,可是大家都不爱吃,就全剩下了。”家住亨通园小区的曹女士告诉记者。

“我母亲胃不好,月饼是不能多吃的,但是看到家里剩了那么多月饼,我一不在家,她就吃月饼,说是怕浪费,结果昨天吃坏了胃,又开始吃药了。”

为此,市民王先生只好将家里所有的月饼都扔掉。“放在家里占地方,又不能拿去送人,过了保质期还是扔,年年中秋节为月饼发愁啊。”谈起中秋节剩的月饼,王先生很是无奈。

网友玩转月饼创意吃法

去年此时,菏泽一学校食堂推出了一道另类的菜肴——月饼炒辣椒,原料是学校给假期留校学生发放完后剩下的月饼。除了炒月饼,今年通过互联网的集思广益,月饼沙拉、月饼三明治、凉拌月饼等新奇的点子也纷纷冒出,还有网友总结出“苏式月饼利于炒、做沙拉,不要做粥;广式月饼馅料讲究,可以做粥”。相比而言,记者汇集了网上几种比较复杂的“回炉”方法,供读者“研究”。

月饼糯米团子:将糯米粉加入牛奶揉成糯米团,把月饼连皮带馅一起切碎,捏成月饼泥,再包进糯米团里,用蒸笼蒸15分钟。为防止粘锅,可在糯米团下面放一片薄荷叶,这样薄荷的清香也沁入了团子里。受此启发的网友称,同样是这种做法,如果把糯米团揉成球状下锅煮,就是汤圆。当然,这种做法适合选用甜月饼。

月饼粥、月饼豆浆:将月饼切成小丁,加到煮好的稀饭里;还可以先把月饼打碎,放进水里煮沸后向锅里加玉米面,混合加热成粥状。或者把豆沙、枣泥、五仁、莲蓉等月饼切成丁,和黄豆、五谷一起放进豆浆机里打成豆浆,这样爱喝甜豆浆的人就省去了加糖。

凉拌月饼:适合蛋黄馅和火腿馅的月饼。将月饼切成丁块状,拌上榨菜丝、葱花、虾皮等,再浇上少许花生酱或者芝麻油,凉拌一下就是一道不错的开胃小菜。

蔬菜是月饼的好搭档

将月饼进行创意加工,是好是坏?记者日前咨询了市中医医院的有关营养专家。“吃月饼一次不能多吃,一定要注意自己的身体。”由于月饼中含有较多的油脂、蔗糖,即使健康人也不宜过量使用,每日最好不要超过100克。此外,营养专家建议一些怕麻烦的家庭,可以将月饼当成早餐主食,搭配牛奶或者豆浆,完全可以满足身体所需的能量,“切片夹在无油粗粮中或混在粥里都不错”。

对这些拌、炒、煎、炸等新吃法,营养专家表示,月饼本身是高脂高糖食物,通过改变烹制方法,可以形成月饼独特的口感,但植物油在煎、炸过程中也会产生一些致癌物质,他建议在享用这些烹制的月饼时可配些谷物和蔬菜等。另外,也可泡上一壶茶,既可解油腻,防口干,还可调剂饮食、促进食欲。但他特别提醒广大市民,不可拿已经过期的月饼原料做菜。

记者 赵德兴

讲文明树新风 公益广告

中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

一滴汗 一粒粮

一日不吃饿得慌 一季不收饿断肠 节约粮食理想 手拍胸膛想一想 晓玲

节能环保 光照万家

ENERGY-SAVING LAMPS ARE ENVIRONMENTALLY FRIENDS