

重传统 包粽买粽都温馨

市 12315 发布消费警示： 选购粽子须“六看”

□晚报记者 吴坤

本报讯 端午节还没到,粽子的销量已大幅上升,目前市场上销售的粽子品种繁多、包装精美。最近很多超市大搞促销,打出免费品尝、抽奖销售等活动。为了让消费者买到放心的粽子,市 12315 特别发布消费警示,提醒广大消费者选购粽子时须“六看”。

一看经营者是否证照齐全,是否是合法的食品经营主体,要选择信誉度较好的超市购买预包装粽子产品,这样发生食品质量事故容易溯源。二看粽子产品标签及包装,标签上应标注产品名称、配料表、生产厂名、厂址、净含量、执行标准号、生产日期、保质期和质量安全市场准入标志(QS)等内容,切不可贪图便宜购买“三无”粽子。三看是否存有漏气或鼓气现象。如果你买的是真空包装的粽子,若有漏气或鼓气现象的就不要购买。四看粽子的形态,好粽子应是粽角端正、无明显露角、粽体无外露和扎线松紧适当,剥去粽叶,粽体应具有应有的色泽,外观有光泽。五看食用时若感到口味不正,不要食用。粽子应具有粽叶、糯米及其他谷类食物应有的香味,不得有酸败、发霉、发馊等异味。六看包裹粽子的粽叶。它应是自然风干的,呈暗黄色,那些看起来色泽鲜绿、表面光鲜的粽子,粽叶很可能是经过加工、铜含量超标的“返青粽叶”,这类粽子食用后对人体健康具有一定危害性。因此,购买时不要贪图颜色鲜绿好看,而选购“返青粽叶”,用传统风干粽叶包制的粽子虽然颜色陈旧暗淡,但更加自然、安全。

最后,市 12315 工作人员提醒广大消费者:买粽子后应索要并保存好发票或相关购物凭证,以便发生消费纠纷时,可作为维权依据,保护自己的合法权益。

线索提供 吴顺凯

营养师提醒： 粽子美味不宜多吃

□晚报记者 吴坤

本报讯 在端午节这个传统节日里,相信很多人都会吃粽子。那么,粽子是不是吃得越多越好呢?昨天,市营养师协会营养师魏长民说,节日前后不可餐餐吃粽子,吃粽子应适量,不然对身体不利。他还建议,最好不要把粽子当早饭。

魏长民介绍,粽子主要由糯米制成,对一般人来说,吃多了不容易消化,会大大影响食欲,不利于正常的营养摄入,所以吃粽子要讲究科学。

“粽子最好吃新鲜的,蒸热后食用。因为糯米最怕吃凉的,凉粽子伤肠胃。糯米属于‘后饱’食物,所以宁可少吃,不要多吃。”魏长民还提醒,在食用粽子后,最好能喝一些茶水,帮助吞咽和消化,而且每次不宜多吃;再吃其他主食要适当减量,也不要再吃油腻的菜,以免加重肠胃负担,可吃些清淡的食物,如蔬菜、水果、奶类等。

目前市场上的粽子有红枣、绿豆、肉馅等品种,市民在选购时应特别注意,如肉粽较难消化,不适合消化不良人群、高血脂人群、心脏病患者食用;糯米是精白米,人食用后血糖升高,因此即使是无糖粽子,糖尿病患者也最好不吃或尽量少吃。中老年人可食用含有粗粮、豆类和滋补原料的粽子,如八宝粽子等。

总之,吃粽子应适量,健康人群若饭后感到胃部不适,也应立即停止食用,以防危害身体健康。特别是心血管疾病、胃肠道疾病、糖尿病患者以及老人和儿童更不可贪食。

手包粽子最香 传递浓浓节味

□晚报记者 王丽丽

本报讯 “虽说现在超市里速冻粽子的品种很多,但我还是比较喜欢手工包的粽子,不但口感好,也更能体现过节的气氛。”5 月 21 日,记者在周口市区各街道看到,随着端午节的临近,市场上卖手工粽子的商贩越来越多,买粽子的市民也比往常多了许多,手包粽子的销售一路走俏。

昨天 17 时 40 分,记者在文明南路看到,卖粽子的商贩曲喜娥老人忙得不亦乐乎。她一边热情地和前来买粽子的人打招呼,一边利索地从锅里拿出一个个热气腾腾的粽子。“还是手工包的粽子吃着香,可由于工作忙,我抽不出时间来包。”来买粽子的陈女士说,超市里的速冻粽子品种虽多,但吃起来口感较硬,口味也吃不惯,而且还要拿回家解冻比较麻烦,体现不出过节的气氛。

曲喜娥老人说,她卖粽子已有 13 年,包的是地道的 4 个

角传统粽子,口味有红枣糯米粽、纯糯米粽和黑糯米粽,许多购买者都是她的“回头客”。“我平常每天能卖近 300 个,现在端午节临近,许多市民要求预订端午节的粽子。”曲喜娥说,她的粽子生意一年四季都很好,每年端午节的前两个星期粽子就开始热销,预计端午节那天能卖出 4000 个粽子。

手包粽子看着简单,但包起来却不那么容易。建设路居民张女士说,每年端午节她都是亲手包粽子,这手艺还是从小跟老人学来的。她介绍包粽子的过程说,先用水浸泡糯米几个小时;煮粽叶时,要等水开 10 分钟后取出,滤干。准备工作就绪后,将两三片粽叶错位重叠,折成漏斗状,舀入一些米,放上蜜枣等馅料后,再舀入一些米包合,以粗线扎紧,最后将包好的粽子放入锅中煮熟。“包粽子是要有要点的,最关键的就是要扎紧,否则就会煮成一锅粥,包得好的粽子,掉在地上都不会散”。

相关链接：端午节的早晨家家吃粽子据说是为了纪念屈原,一般是前一天把粽子包好,夜间煮熟,早晨食用。粽子,又叫“角黍”、“筒粽”。其由来已久,花样繁多。包粽子主要是用河塘边盛产的嫩芦苇叶,也有用竹叶的,统称粽叶。粽子的传统形式为三角形,一般根据内瓢命名,包糯米的叫米粽,米中掺小豆的叫小豆粽,掺红枣的叫枣粽;枣粽谐音为“早中”,所以吃枣粽的最多,意在读书的孩子吃了可以早中状元。过去读书人参加科举考试的当天,早晨都要吃枣粽,至今中学、大学入学考试日的早晨,家长亦要做枣粽给考生吃。



周口供电
关注民生

24 小时电力服务热线
95598

速冻粽子热销 口味“返璞归真”



一位顾客在超市选购粽子

□晚报记者 彭慧/文
实习生 李鑫/图

散装粽、传统口味粽畅销

昨天上午,记者先后走访了多家超市,看到各品牌粽子的促销柜台已布置好,“端午粽飘香”等字样的宣传海报挂满了卖场,营造出浓浓的节日气氛。三全凌、思念、科迪等知名品牌仍占据绝大部分的市场份额。各品牌散装粽子品种琳琅满目;包装精美的盒装“礼品粽”也来锦上添花,被摆成了龙舟造型。

记者在一超市的速冻食品销售区看到,粽子正在搞特价

促销,价格不贵且花样繁多。一名促销人员向顾客介绍,有豆沙、鲜肉、八宝、黑米等传统馅料的粽子,也有菠萝、桂花等新式水果馅料的粽子。销售人员透露,虽然新口味层出不穷,但大多数顾客的口味“返璞归真”,豆沙粽、蜜枣粽等传统口味的粽子成了最畅销的品种。

据一超市负责人介绍,粽子属于季节性产品,虽然目前销量不错,但是过了端午节,吃粽子的人就会大幅减少,所以厂家纷纷提前促销。预计近几天,就能迎来粽子的“热销期”。记者了解到,为了抢占市场,从 22 日起至端午节当天,各超市打起“价格战”。一峰生活广场举行买两袋“思念”竹香蜜粽,就可以送一袋 800 克的思念金牌水饺等促销活动。除此之外,端午节当天,万果园量贩还精心准备了包粽子所需材料,举行包粽子比赛,谁最先包好所规定的数量,造型美观的,就可以把所包的粽子领回家。

“礼品粽”价高不被看好

记者走访发现,精心设计、包装豪华的粽子礼盒外表好看,价格也随之水涨船高。在一超市,形形色色的礼品盒被摆在最醒目的地方。记者打开其中一盒售价为 258 元的 750 克装的三全凌龙舟粽礼盒,看到里面的粽子都是真空包装,有港式鲍鱼粽、粤式瑶柱粽、苏式金沙百合粽等 6 种口味的粽子各一个;还有价格 118 元的真空粽礼包,有紫糯八宝、桂花红豆、板栗猪肉等。对于这些礼盒装粽子,一销售人员透露,“由于进价较高,摆了好几天了,真正买的人并不多。”在机关上班的王女士告诉记者,过端午节最重要的是吃个气氛,感受传统,“家里吃还是买袋装或散装的划算,礼品粽标价昂贵,明显就是送人的。”

10 名学生 今年保送上大学

不能再参加高考

□晚报记者 王俊祥

本报讯 记者昨天从市招生部门获悉,我省 2009 年普通高等学校招收保送生工作已全部结束,全省共有 410 名学生被保送上大学,其中我市有周口一高的张鼎元等 10 名(不含项城市两名)学生“入围”,无需再与高考大军一起同挤“独木桥”。

他们分别是周口一高张鼎元、刘臻、王博超,西华县二高蒋方正,扶沟县高中海家鸣,郸城一高刘宜鑫,淮阳县第一中学王虎臣,淮阳中学陈子西,周口市职业中专王蒙,商水县第一职业中专杜红魏。

根据规定,凡被高校录取的保送生将不发准考证,不能再参加高考。同时,继续接受社会监督,发现有徇私舞弊和弄虚作假行为的,相关部门仍将联合严肃查处。

记者了解到,今年我市下面 8 类考生能保送:1. 在高中阶段被评为省级优秀学生的应届高中毕业生。2. 高中阶段在全国中学生学科奥林匹克竞赛全国决赛中获得一、二、三等奖的应届高中毕业生。3. 高中阶段在全国中学生学科奥林匹克竞赛省级赛区竞赛[包括:全国中学生物理、生物、化学竞赛,全国青少年数学、信息学奥林匹克竞赛(省级赛区)]中获得一等奖的应届高中毕业生。4. 高中阶段在全国青少年科技创新大赛(含全国青少年生物和环境科学实践活动)或“明天小小科学家”奖励活动或全国中小学电脑制作活动中获得一、二等奖的应届高中毕业生。5. 高中阶段在国际科学与工程大奖赛或国际环境科研项目奥林匹克竞赛中获奖的应届高中毕业生。6. 经教育部批准具有推荐保送生资格的外国语中学仅可向高校的外国语言文学类专业推荐思想品德和学习成绩优秀且高中阶段均在本校就读的应届高中毕业生。7. 曾获得全国体育比赛前三名、亚洲体育比赛前六名、世界体育比赛前八名和获得球类集体项目运动健将、田径项目运动健将、武术项目武英级和其他项目国际级运动健将称号的退役运动员。8. 符合公安部、教育部规定的公安英烈子女。

线杆“骨折”无人问 带病“服役”隐患多



十多天前的一个深夜,扶沟县城金渠路上一根线杆被车撞“骨折”,至今仍带病“服役”,给过往车辆和行人造成极大的安全隐患。附近居民张师傅告诉记者,他已向多个部门反映此事,但无人问津。

晚报记者 金月全 摄