

未经加工 路边银杏请不要采

银杏果、银杏叶含氢氰酸和银杏酸,食用过量、不当都会损害神经系统



核心提示

□见习记者 牛鹏远/文 见习记者 张斌/图

27日,市民王先生拨打本报热线说,开元大道与关圣街交叉口附近的绿化带内,有棵银杏树结果子了,不少路人注意了它,有些人还试图爬到树上摘几颗银杏果尝尝。



挂得较低的果子,已有人采摘

王先生带记者来到这棵银杏树下。这棵挂果的银杏树的直径约为20厘米,树枝上挂满了青色的银杏果(图②)。这些银杏果的个头比板栗稍小,约有五六百颗。虽还没有成熟,但离地面较近树枝上已有被采摘的痕迹。

市园林局洛龙绿化管理所高级工程师张龙渤介绍,银杏树是雌雄异株裸子植物,只有雌株才能结果实。开元大道与关圣街交叉口附近的银杏树(图①)是去年11月栽种的,树龄为二三十年,大部分是雄株,仅有一小部分雌株。王先生发现的那棵银杏树应是雌株。

“道路两旁的银杏树属于观赏树木,为了城市美观,请市民不要随意折枝摘果。不过,可以等银杏

成熟后捡些自然掉落的果实。”张龙渤说。

银杏果食用不当,会引起中毒

“银杏树又叫白果树、公孙树,果实虽味美,但食用过量或食用不当,则会引起中毒。”洛阳农林科学院总工程师梁臣说,我们常吃的银杏其实是除去外种皮后的银杏种仁,银杏果的外种皮含有毒素,不但不能食用,还可能刺激皮肤,引起接触性皮炎等。

另外,银杏种仁外有一层淡褐色的膜状内种皮,含有氢氰酸,生食或熟食过量容易中毒,还会损害人的神经系统并引起功能性障碍,表现为全身不适、呕吐、抽筋、嘴唇青紫、恶心、呼吸困难等。

梁臣提醒市民,虽然生白果经加热(炒熟或煮熟)后可使氢氰酸分解,但仍会残留部分毒性,如果吃得



过多或生吃5个以上,就可能引起中毒。路边的银杏最好不要随意采摘,万一出现误食中毒现象,应及时治疗。

摘银杏叶泡茶喝,同样不可行

对一些市民摘银杏叶泡茶的行为,郑州大学附属洛阳中心医院营养科主任王朝霞不赞成。

王朝霞说,银杏叶中含银杏酸和银杏黄酮等多种化学物质,虽然银杏黄酮具有活血化瘀、通脉舒络的作用,但银杏酸却是一种对人体有毒性的化学物质,并且具有水溶性,如果直接用未加工的银杏叶泡茶饮用,会引起阵发性痉挛、神经麻痹、过敏等症状。

王朝霞提醒市民,不要用采摘来的银杏叶直接泡水喝,如有需要,可购买经加工提炼的银杏叶药物或食品。

市第七人民医院 让您轻松告别大脚骨

□任薇

市第七人民医院(原耐火厂医院)引进韩国大脚骨治疗仪,采用微创技术治疗大脚骨,切口小,痛苦少,不住院,不缝针,随治随走,20分钟还您美丽双脚。该技术适用于所有患大脚骨、拇外翻、拇囊炎、脚垫,行走时脚底疼痛的病人。

该院是市医保、新农合定点医院,特聘资深骨科名医李主任为您治疗,价格低,实行承诺服务,技术精湛,深受患者好评。

李主任说,拇外翻病因主要为先天遗传及后天因素所致,如穿过紧、过尖、跟过高的鞋等,某些疾病(如类风湿、胶原组织疾病、神经损伤等)的后期并发症

也可引起拇外翻,如不及时治疗会迅速发展,影响足部功能,导致生活不便。

有需要的话,您可拨打电话64213120咨询,或直接乘坐8路、103路、69路、70路、75路、29路、14路、35路车,在西苑路和武汉路交叉口下车到市第七人民医院就诊。

颈椎、腰椎间盘突出怎么办? 市第七人民医院专家建议——颈、腰部疼痛 请选择微创治疗

□小薇

市第七人民医院腰椎间盘突出科高主任说,微创介入治疗是目前国际公认治疗椎间盘突出物的首选方法,该方法不开刀、不缝针,损伤小,痛苦少,安全可靠,3天至5天可出院。

市第七人民医院是豫西地区

最早开展微创介入治疗颈、腰椎间盘突出症的专业医院。

十几年来,在我市首届“百佳名医”高主任的带领下,科室已发展为有高级职称3人、中级职称6人的专业科研治疗团队。

该院引进臭氧椎间盘突出治疗仪、椎间孔镜等先进的治疗设备,在可

视下的条件下手术,直观、准确,采用一人一方案进行治疗,十几年来已成功治愈颈、腰椎间盘突出症患者3000余例,效果显著,深受患者及其家属的好评。

此外,该院还是新农合、职工医保、居民医保定点医院。

咨询电话:64209510、13849963298(高主任)。

技能改变命运

巧手盘中“画” “牡丹”画中开

这件艺术品的作者是个还没毕业就被星级酒店相中的17岁小伙儿

□记者 赵夏楠 实习生 赵贞旋

绘画大师可以用颜料在白纸上绘出生动、绝美的画作,而中餐冷拼的师傅,则可取自天然食材,用巧手在白色的餐盘中“作画”。一切食材经过他们的雕琢,就会变成一件件栩栩如生的美食艺术品,让人不忍下筷。

在2012年全国职业院校技能大赛中,市第一职业中等专业学校的李志豪在中餐冷拼环节,凭借作品《牡丹芳》获得了全国一等奖。

这盘真假难辨的“牡丹”,究竟用了哪些食材

6月中旬,初次参加全国性大赛的李志豪,在比赛中表现得颇为淡定。

中餐冷拼比赛环节中,选手要根据固定的食材在两个半小时内完成自己的作品。

“洛阳牡丹甲天下,我和老师商量后,将《牡丹芳》定为参赛作品。”李志豪说。

在有限的时间里,李志豪用

白萝卜、鸡蛋糕、火腿、胡萝卜完成了4朵“牡丹”的制作。仔细看来,这四朵“牡丹”每朵的朝向不同,每朵“牡丹”都有四五层花瓣,每一层花瓣在雕刻和摆放时,倾斜的角度也不同,真实地营造出牡丹随风摇曳的动感;“牡丹”旁,一只闻香而来的“蝴蝶”更是活灵活现地表现了牡丹的娇艳、花香满溢。

看起来简单的切黄瓜,是平日练习最多的项目

“其实整个作品中,我认为最难处理的,恰恰就是最不起眼的‘枝干’。”李志豪说。

若不是李志豪提起,我们很难看出“牡丹枝干”是用松花蛋肠制作而成的。松花蛋肠有一个“先天”的不足是肠体不够均匀,肠体中有较软的部分。为了切出一根完整的“枝干”,李志豪要先把松花蛋肠切成几个薄片,然后仔细观察薄片中的质

地的分布,最后极其小心地用刀避开肠体中较软的部分,切出一根10厘米长的“枝干”;切的同时,还要将“枝干”的生长方向表现出来。

李志豪说,考验刀工最基本的一项就是切黄瓜,这也是他平时练习最多的一项。

“我从黄瓜冬天一块多一斤,切到了现在几毛钱一斤。”李志豪说。

比赛刚结束,一些大城市的星级酒店就想和他签约

李志豪说,当初选择烹饪专业时,他还不太懂,但深入接触后,特别是这次参加全国职业院校职业技能大赛后,他渐渐爱上了这一行。

“看到家人和朋友吃了我做的菜后都说好吃,我特别开心,我的这个本事能给别人带来快乐,我很满足……”李志豪说。

市第一职业中等专业学校副校长乔云霞说,该校烹饪专业对

学生专业素质的要求非常高,毕业生就业率很高,几乎达到100%。李志豪参加完比赛后,北京、江苏等地的星级酒店立即表示想与其签约,但李志豪有继续深造的打算,婉言谢绝了。

“我想继续学习对刀法有更高要求的果蔬雕刻,希望能早日学成,像学长那样,再次取得好成绩,也为自己今后的人生道路积累更多经验。”李志豪说。



作品《牡丹芳》(该图片由市第一职业中等专业学校提供)