

生活垃圾分类制度将入法

新华社消息 固体废物污染环境防治法修订草案6月25日初次提请全国人大常委会审议。草案对“生活垃圾分类环境的防治”进行了专章规定。草案提出,国家推行

生活垃圾分类制度。县级以上地方人民政府应当采取符合本地实际的分类方式,加快建立生活垃圾分类投放、分类收集、分类运输、分类处理的垃圾处理系统,实现垃圾分

类制度有效覆盖。(高敬)

■新闻连锁 我国拟制定密码法

新华社消息 密码法

草案6月25日提请十三届全国人大常委会第十一次会议审议,旨在通过立法提升密码管理科学化、规范化、法治化水平,促进我国密码事业的稳步健康发展。

草案明确规定,密码分为核心密码、普通密码和商用密码,实行分类管理。核心密码、普通密码用于保护国家秘密信息,属于国家秘密,由密码管理

部门依法实行严格统一管理。商用密码用于保护不属于国家秘密的信息,公民、法人和其他组织均可依法使用商用密码保护网络与信息安全。(王鹏)

2018年食品安全谣言十大案例发布

新华社消息 “味精致癌”“吃柚子感染病毒会死”“茶叶有毒”这些有关食品安全的谣言你信了吗?中国健康传媒集团6月25日发布2018年食品安全谣言治理报告,公布了2018年食品安全谣言十大案例和十大热词。

十大案例分别为:星巴克咖啡致癌、大蒜炆锅致癌、用海绵做八宝粥、薯条治脱发、草莓是最脏水果、热柠檬水能治疗癌症、生吃白糖体内长螨虫、木耳打药、食盐中的亚铁氰化钾有毒、醋蛋液包治百病。十大热词包括星巴克咖啡、草莓、大蒜、食盐、茶叶、味精、黄曲霉素、亚铁氰化钾等。

报告从整体数据传播情况、基本类型、人群画像、惩处情况、典型案例点评等对2018年食品安全谣言进行了详细分析,主要传播形式为小视频。报告显示,2018年我国食品安全谣言数量整体呈下降趋势,影响范围和危害有所减少,但食品安全谣言治理工作仍任重道远,食品安全谣言的全链条、智能化、立体治理格局还有待完善。

作为全国食品安全宣传周重点活动之一,由国务院食品安全办指导、中国健康传媒集团主办的“食品安全谣言治理行动”论坛6月25日在京举行。(赵文君)

“女子被当街暴打”案件续:打人者被抓获

《北京青年报》消息 近日,一段一名男子当街殴打女子的视频在网上热传,引发各方持续关注。6月25日下午,大连市公安局发布通报,网传“女子半夜遭到殴

打”视频系6月22日凌晨1时许,发生在甘井子公安分局华东路派出所辖区的一起警情。被害人吴某脸部软组织挫伤,目前已经出院。6月25日晚,大连警方进

一步发布通报。通报称,2019年6月25日22时许,大连市警方在甘井子区南关岭一居民小区将网传“女子半夜遭殴打”案件犯罪嫌疑人王某(男,31岁,大连人)抓获。经初查,

犯罪嫌疑人王某因其女友感情纠纷情绪波动,酒后于22日凌晨路遇被害人吴某,对其使用暴力并强制猥亵。目前,犯罪嫌疑人王某对其犯罪事实供认不讳。(宗文)

第一本《大学语文》编写者徐中玉去世 享年105岁

《北京青年报》消息 6月25日,记者从华东师范大学中文系获悉,当日凌晨3时35分,徐中玉在上海华东医院逝世,享年105岁。当天,华东师范大学中文系发布讣告,定于2019年6月28日上午10时在龙华殡仪馆大厅为徐中玉先生送行。

6月25日,华东师范大

学中文系发布讣告,中国共产党党员、中国民主同盟盟员、著名文艺理论家、教育家、中国文艺理论学会名誉会长、中国古代文学理论学会名誉会长、全国大学语文研究会名誉会长、华东师范大学中文系终身教授徐中玉先生因病医治无效,于2019年6月25日凌晨3时35分在上

海华东医院逝世,享年105岁。定于2019年6月28日(星期五)上午10时,在龙华殡仪馆大厅为徐中玉先生送行。

公开资料显示,徐中玉先生于1915年出生于江苏江阴,历任中山、山东、同济、复旦、沪江诸大学中文系讲师、副教授、教授。上世纪70年代末,时任华东师范大学中文

系主任的徐中玉和南京大学校长匡亚明等共同倡议,发起组织、编写了新中国第一本《大学语文》教材,近40年累计发行3000多万册。

如今,当人们提及徐中玉,还总是把他和《大学语文》联系在一起,他也因此被誉为“大学语文教育领域的灵魂人物”。(张香梅)

为什么呼伦贝尔草原羊肉好吃

呼伦贝尔草原羊肉具有色泽鲜艳、高蛋白、低脂肪、瘦肉率高、肉质鲜美、口感细嫩、多汁味美、无膻味的特点,是著名的天然绿色食品。凡是吃过呼伦贝尔草原羊肉的人,皆赞誉好吃。那么,呼伦贝尔草原羊肉为什么好吃呢?

一、特点

呼伦贝尔羊主要分布于内蒙古自治区呼伦贝尔市新巴尔虎左旗、新巴尔虎右旗、陈巴尔虎旗和鄂温克族自治旗。经过长期的自然选择和人工选育,呼伦贝尔羊具有体大、早熟、耐寒易牧、抗逆性强等特点。呼伦贝尔羊体格强壮、结构匀称,头大小适中,鼻梁微隆,耳大下垂,颈粗短,四肢结实,大腿肌肉丰满,后躯发达。背腰平直,体躯宽深,略呈长方形。被毛白色,为异质毛,头部、耳后、腕关节及飞节

以下允许有有毛色。公羊部分有角,母羊无角,尾巴呈半椭圆状或小桃状。

二、环境

呼伦贝尔市是“中国最具国际影响力城市”之一,因其丰富的旅游资源、人文资源以及重要口岸城市的区位优势而中外闻名,而高知名度的城市品牌往往是农畜产品强有力的背书。呼伦贝尔草原羊肉品牌背靠呼伦贝尔城市大名片,能够降低被消费者认知的成本。其次,呼伦贝尔大草原素有“北国碧玉”之称,位于大兴安岭以西,总面积约10万平方公里,天然草场面积占80%,地域辽阔,四季分明,3000多条河流纵横交错,500多个湖泊星罗棋布,是世界四大草原之一。呼伦贝尔以其丰饶的自然资源孕育了中国北方诸多的游牧民

族,是“中国北方游牧民族成长的历史摇篮”、中国草原文明的发祥地之一。公元一世纪,生活在大兴安岭深山密林中以狩猎为生的拓跋鲜卑族南迁至呼伦贝尔大草原,呼伦贝尔丰美的水草促使生产方式的转变,“逐水草而居”的游牧业不断壮大。如今,仍能在呼伦贝尔草原羊肉产业身上,看到传统游牧方式的遗存,看到古老游牧文化的影子。

三、天然的食材

呼伦贝尔大草原也是目前世界上保存最好的天然草原,拥有丰富的草种资源,有碱草、针茅、苜蓿、冰草等120多种营养丰富的牧草,更有上百种天然中草药,被誉为“牧草王国”。来过呼伦贝尔的朋友们都知道,这里的羊基本都是放养,吃着青草、呼吸

着没有污染的空气以及草原上各种中草药,故而草原羔羊肉味美、鲜嫩。

四、水源

古朴而苍凉的莫日格勒河蜿蜒的抚过这片草原,她就仿佛是草原上一条盘旋的玉蛟龙,在草原上尽情地展现着其独有的魅力;莫日格勒河不仅是一道风景,更时刻的哺育着蓝天白云下的所有生灵。

五、放牧方式

呼伦贝尔羊的放牧方式不同于内地,羊群在纯天然的草场放牧,只吃草尖,不连根采吃,不食人工饲料。羊按不同季节的体内需要采食不同的牧草,每天都不在一个地方放牧。春天,为“换青”的季节,羊挑青草吃跑的很快,这种情况叫“跑青”,牧民不让羊空跑路而吃不饱。春季风大,要顶风出,顺风

归,并照顾经冬后体弱的“乏羊”。夏季,牧人选择凉爽、通风的地方放牧。注意太阳和风向,一般上午顺风出,顺风归。要保证羊一天饮一次水,还要让羊适当舔食一些盐和碱。要适时抓羊上膘,夏抓肉膘,秋抓油膘。牧人说:“有肉有油,冬春不愁”。尤其是抓秋膘甚为重要,要尽量延长放牧时间,稳游慢赶,让羊吃饱吃足,少跑路。

六、屠宰方式

呼伦贝尔独具一格的杀羊方式——掏胸法。呼伦贝尔羊的屠宰方法都采用掏胸法,而不是采用内地惯用的抹脖法,使用这种方法杀羊,羊死时因为痛苦小,受得惊吓小,加之死亡速度快,所以羊的肌肉是舒展的,不会因害怕而收缩,放血也彻底,残留的血腥味也小,保持了羊

肉鲜嫩色美、营养美味回味无穷。

七、呼伦贝尔羊肉质

经过长期自然选择和人工选育的本地优质羊种“呼伦贝尔羊”,在呼伦贝尔大草原上生态放养,每天行走十几公里,采食草原优质牧草,因此呼伦贝尔草原羊肉肉质鲜美,无膻味,高蛋白、低脂肪,瘦肉率高,肌间脂肪分布均匀,富含人体所需氨基酸和脂肪酸,其干物质的含量最高可达51.97%,比一般羊肉高4.59%。而为了保证呼伦贝尔大草原的生态平衡,呼伦贝尔草原羊的养殖以草原生态为底线,“以草定畜”,平均15亩草养一只羊,又因呼伦贝尔草原羊一年只生一胎,一胎多产一羔,每年羔羊出栏不足200万只,草原羊肉由于产量有限而更显得珍贵。(李强)

