

有车一族

# 停在大树底下过夜,车脏得不忍直视

**如果**要给南京人一些不喜欢四月的理由,那么,除了让人不堪其扰的法桐毛絮,还有就是给车“毁容”的树胶和鸟粪了。近日,不少市民反映,把爱车停在大树底下,自以为找到了个好位置,结果一夜下来,车身上落满了树胶、浆果和鸟粪,惨不忍睹,还很难清洗。汽车美容工作人员提醒,尽量不要把车停在树下,如果不小心沾上这些脏东西,务必及时清理。

实习生 刘静妍  
现代快报记者 戎华



## 车主 爱车被树胶、鸟粪“毁容”了

在南京鼓楼区工作的张一凡最近几天刚买了一辆新车,十分爱惜。由于最近南京的天气总是阴晴不定,四季随机播放,所以他都不知道该把爱车停放在哪里比较好了。“单位有很茂密的大树,我看平时有很多车停在那里,也就把车停在那里。可是,这两天明明没怎么下雨,我的车却总是有一种黏糊糊的、脏兮兮的感觉。”张一

凡说,后来发现是树胶、鸟粪和尘土,还有雨露混合在一起,都快把他的新车给毁了。

和张一凡遇到的情况一样,市民曹先生惊讶地发现,车在树下停的时间久了,竟然连车门也被树胶糊住了。市民王女士吐槽,自己擦掉一块干固的鸟粪,车表面上还是留下一片受损伤的印记,看着心里真是不舒服。

## 汽车美容店 避开大树停车,尽量及时清洗

车子停在树下,要小心树胶的侵袭。由于树胶透明无色,粗心的车主很难发觉。凝固的树胶会造成漆面的凹坑,严重的还会造成龟裂。不少车子沾上树胶,往往还会混合着灰尘,会让污点更加明显。南京玄武区一家汽车美容店工作人员王明告诉记者,这些在洗车时一般都会尽量清洗干净,对于一些比较顽固的,就只能建议客户做磨泥、打蜡等美容项目,不会磨损车

漆。所以,为了防患于未然,最好还是避开大树停车比较靠谱。

另外,王明还提醒大家,鸟粪具有强酸性,对车漆有严重的腐蚀性,对于不经常清洗的车主,如果隔天才对车漆上的鸟粪进行处理,这些鸟粪会腐蚀车漆,对车子表面造成损坏。他说:“之前有不少客人因为没有及时清理鸟粪,情况严重的时候就只能选择重新烤漆。”

### 小贴士

## 适当借助“神剂” 早清理早轻松

清理树胶和鸟粪,越早处理越轻松。如果时间过长,可能会造成腐蚀和损伤。王明建议,先用温水冲洗污物,再使用清水浸泡,待污物软化后再行处理,以免造成漆面损伤。切忌用小刀等尖锐物品直接刮削污物,或使用不当的有机溶剂进行溶胶清洁。

还有网友总结了一些清理“神剂”,记者通过实验发现,使用抹布或是纸巾蘸着清水擦拭可以去除大部分树胶和鸟粪;对于已经凝固的,反复擦拭或借助一些洗涤剂也能有效清除。

**84消毒液:**清洗树胶能力远强于清水。不过,挡风玻璃被涂抹了84消毒液后,会有一层白色印记遗留,需要使用雨刷器和玻璃水才能去除。

**肥皂水:**清除尚未凝固的树胶无需用力;对已凝固的斑点,也只需轻轻用力就能清洗干净。

**酒精:**清洗树胶的能力非常强,不论凝固与否,都可以轻易地擦去玻璃表面的树胶,而且擦拭之后并不会留下任何痕迹。

**柏油沥青清洁剂:**在不损坏车漆及玻璃表面的情况下,对车身和玻璃具有显著的去污上光效果。因为会挥发刺激性气味,需在空气流通处使用。

**洗车泥:**能有效清洁和吸附掉漆面深层的污垢。

**洗甲水:**可用于清除局部树胶。把洗甲水涂在污渍上浸透,再用抹布擦除,然后及时用清水冲洗即可。不过需要注意避免使用含有刺激成分的洗甲水。

**花露水、风油精:**花露水、风油精等日常挥发性用品因含有醇类有机溶剂对于去除树胶有一定作用,可清除轻度污物,使用后还要及时用清水冲洗。

## 每日一图 高个子男友的烦恼

这是我妹妹小艾,刚刚找了一只高61cm的人金毛做男朋友,家人表示有点担心,所以麻麻叫我来劝劝她。



漫画 胡晓晶

本版图片除署名外均为资料图片



快报云媒ios版 快报云媒安卓版

更多精彩内容详见现代快报网www.xdkb.net 或扫描二维码下载快报云媒客户端

吃货宝典

## 日常饮食要避开这些食物“禁区”

**随着**温度的升高,一些原本无毒或毒性很低的食物都可能蜕变成有毒或毒性增强的食品。春季日常膳食中这些食材易引发食物中毒,食用时要注意哦。 钱坤



### 1.发芽的土豆

土豆发芽后产生大量龙葵素,易引发食物中毒。发芽多、皮肉变色的马铃薯不可食用;芽较少者,可挖去芽及芽眼周围部分,烹调时加适量醋,烧熟后食用。

### 2.未烧熟的四季豆

含皂甙和血球凝集素,若加热不彻底,毒素留存易导致食物中毒。

### 3.霉变甘蔗

霉变甘蔗含有神经毒素,易损伤人体中枢神经系统。切勿食用质地较软,外皮无光泽,截面呈浅黄色、浅褐色至深褐色,甚至出现霉点的甘蔗。

### 4.冬季腌制的酸菜、咸菜

经过一个冬天的储存和春季气温的升高,酸菜、咸菜中亚硝酸盐的含量增加,一次性食用过多或颜色过深的酸菜或咸菜,容易引发亚硝酸盐中毒。

### 5.未煮熟的金针菇

煮不熟的金针菇有秋水仙碱,如果大量食用后,会引起发热、便血、尿血等严重症状。食用金针菇前,应在冷水中浸泡,烹饪时一定要把金针菇煮熟。

### 6.黑斑红薯

黑斑红薯是受到黑斑菌感染,这种毒素进入人体后对肝脏有害,食用后会

出现呕吐、腹泻等症状。所以,有黑斑的红薯切不可食用。

### 7.未成熟的西红柿

未成熟的西红柿中含有有毒物质龙葵素,食有这种还没有成熟的青色西红柿,口腔会有苦涩感,并会出现恶心、呕吐等中毒症状,生吃未成熟的西红柿危险更大。

### 8.鲜木耳

新鲜的木耳含卟啉,这是一种光感物质。吃后晒太阳会引发日光性皮炎,引起皮肤痛痒红肿。所以应该选购食用干木耳,其经过暴晒后已分解了大部分卟啉,食用前需用水浸泡,并多次换水。