

除了大象,没人需要象牙! 快报两部短视频 海关博物馆收藏了



打击象牙走私视频截图

扫码看两部视频

快报讯(记者 陈彦琳)近日,现代快报拍摄制作的两部短视频《100秒扎心双屏!除了大象,没人需要象牙》和《国家行动!中国海关破获特大象牙走私案》被中国海关博物馆收藏,并陈列展出。

4月15日,海关总署在北京举行海关打击象牙等濒危物种及其制品走私新闻发布会,对外公布十大典型案例。同日,现代快报精心制作的两部视频上线:一条是新闻片《国家行动!中国海关破获特大象牙走私案,缴获象牙7.48吨》;一条是公益片《100秒扎心双屏!除了大象,没人需要象牙》。

公益片《100秒扎心双屏!除了大象,没人需要象牙》以“双屏”为创意,视觉画面冲击强烈。一边是大象在非洲草原上的怡然自得,一边却是血腥的盗猎和屠杀。许多网友在看了视频后,表示“太扎心”,一方面为被杀戮

的大象感到痛心,另一方面对残忍的杀戮者无比愤慨。

短短两天时间,这两部视频全网总阅读量超过5000万次,现代快报在微信开设话题#特大象牙走私案#,24小时阅读量近800万次,成为当天的微博热搜;人民日报、央广、央视、光明日报、中国日报、环球时报、中国青年报等央媒,多个公益组织以及网络大V,以及腾讯、新浪、网易、凤凰等超百家新闻网站和客户端,纷纷转载。政府部门的微博、微信也参与到自发传播中。香港知名导演陈嘉上、公安部刑侦局副局长陈士渠等也转发了公益片视频,呼吁保护濒危野生动物。

千万网友接力留言,呼吁抵制象牙及其制品的买卖。同时,网友还纷纷点赞中国政府在维护全球生态领域安全领域作出的努力和贡献。

帅!辅警冲向火灾现场疏散群众



辅警冲向火场 视频截图

快报讯(通讯员 沈澎澎 实习生 邹嘉丞 记者 刘国庆)5月21日,沿江高速常州市武进区遥观镇段,一辆货车突然着火。第一个赶到现场的当地派出所辅警章晓锋,不顾危险冲上前去疏散群众。大火浓烟中,章晓锋冲向现场的一幕被村民拍下发到网上,

被网友称为“最帅背影”。

21日上午9时许,一辆满载洗衣机、冰箱的货车行驶至沿江高速往南京方向92公里处,突然着火,现场浓烟滚滚,火势凶猛。正在附近巡查的遥观派出所辅警章晓锋看到浓烟后立刻赶了过去。

货车燃烧地点下方正好是一个桥洞,也是附近来往村民的必经过道。章晓锋到达现场时,已经聚集了很多围观群众,火势越来越大,他赶忙把围观群众隔离于危险区域外。“嘭!嘭!嘭!”现场连续响起了三声爆炸声,情况十分危急!车上正在燃烧的货物随时可能倾倒下来说伤人。这时,隐约看到桥洞那端还有村民往火势处走。没有多想,章晓锋不顾自身安危立刻冲了过去,阻止行人通过。

围观的村民看到后都很感动,纷纷拿起手机拍下了这暖心一幕。“当时就觉得这是自己的本职工作,也没有多想。”章晓锋说。

天天出彩

福彩七乐彩(2019058期)		
中奖号码:	8 10 20 23 24 25 27	
特别号码:	12	
奖级	中奖注数	每注奖金
一等奖	0注	0元
二等奖	11注	15836元
体彩超级大乐透(19058期)		
开奖结果:	03 10 13 14 32 +07 11	
本期中奖情况		
奖级	中奖注数	每注奖金
一等奖基本	5注	1000000元
追加	2注	8000000元
体彩排列3(19135期)		
中奖号码:	0 9 4	
投注方式	本地中奖注数	每注奖金
直选	280注	1040元
组选3	0注	346元
组选6	776注	173元

体彩排列5(19135期)		
中奖号码:	0 9 4 5 5	
奖级	中奖注数	每注奖金
一等奖	18注	100000元
福彩15选5(2019135期)		
中奖号码:	1 7 9 12 15	
奖等	中奖注数	每注奖金
特别奖	0注	0元
福彩3D游戏(2019135期)		
中奖号码:	7 8 9	
奖等	江苏中奖注数	每注奖金
单选	340注	1040元
组选3	0注	346元
组选6	749注	173元
福彩“东方6+1”(2019058期)		
中奖号码:	0 9 5 7 2 7	
投注方式	本地中奖注数	每注奖金
直选	280注	1040元
组选3	0注	346元
组选6	776注	173元

体彩鸡毛信

今晚体彩7位数奖池1.26亿元!

5月21日,体彩7位数第19077期开奖,本期特等奖无人中,一等奖中出3注,每注奖金16542元。今晚开奖前,7位数奖池高达1.26亿元,敬请关注。

春季海参捕捞进入高峰期 端午将至海猛子月销数万元

“今年的春参质量真不错,个头不小,肉质厚实。”今年的海参长势很喜人,个个都是个大肥美肉厚,又是一个海参丰收季。春季海参因经过冬眠期肉质厚实,营养积累更加好,受到爱好养生市民的青睐。对养生颇有研究的市民早早就预订了春季头茬海参,端午将至,少不了礼尚往来,他们用多年的食用经验告诉我们,春参营养价值更高。



海参为什么这么受欢迎?

老祖宗都说足敌人参,当然是有道理的

在我国,人们对海参的食用已有上千年的历史,早已成为一种饮食文化。据史料记载,我国自三国时期就已食用海参,明朝时海参已进入皇家宫廷的御膳。

海参众所周知是难得的“阴阳双补”食品,它既能滋阴又能补阳。因其富含蛋白质、矿物质、维生素等50多种天然珍贵活性物质,成为许多百姓四季进补上上之选。古籍《五杂俎》中对海参有这样的记载:“海参渤海海滨有之,其性温补,足敌人参,故名曰海参。”

如此高的声誉是因为其形成较高的营养价值。现代科学研究证明,海参的滋补功效确实与众不同,还含有丰富的海参皂甙、酸性软骨素、精氨酸等稀有的营养成分。所以,海参是不可多得天然滋补食品,适宜四季食用。

一直吃海参的石女士说:“虽然也有钙片、蛋白质粉什么的保健品,但是总觉得还是吃点天然比较好,也不用太担心在加工的过程中添加些人工的化学物质,放心吃就行了。”

海参捕捞季分为春捕和秋捕

春参喜获丰收,肥美肉厚,有的比巴掌还大

海参在水温过高的时候会夏眠,在水温过低的时候就会冬眠。作为传统刺参产地,大连渤海湾一带的刺参的捕捞期一般只有春季和秋季两个季节。正值春季海参捕捞,大连长岛海参捕捞基地热闹非凡。

在大连长岛海参捕捞基地内“蛙人”正穿戴好装备,一个猛子就扎进了海里。经过一番海底“海选”,他们满载着丰收浮出水面,将腰间装满海参的网兜递到了浮台边上,顺势一抖,巴掌大的海参铺展开,个大肥美,在阳光下泛着光。捞上来的鲜活海参都在20厘米以上,有的比巴掌还长。“这些海参又大又肥,生长了五六年,一般2到3个海参的重量就能达

到1斤。海参上岸后,将第一时间送到加工基地,制作成干海参。”长岛海参基地负责人迟总告诉我们。“30至35斤鲜海参才能烘干出1斤达到高标准的优质海参。”

大连长岛,碧水蓝天,只有在这样的环境里,最适合海参的生长。据岛上人介绍:水质越好海参生长环境越干净,品质就越好。大连长岛是公认的优质海参产地,坐拥北纬39度纯净海域,这里的海域水温比其他海域温度神奇地普遍低5℃,由于气温低,导致海参生长周期长,肉质更加肥厚细腻,口感劲道,营养价值更丰富,这样的慢生长确保了海参更佳的品质。

常年吃海参的早在开始捕捞之前就预订了

春参新鲜营养高,懂海参的老客户就要“这一茬”

海参经一个冬季的蛰伏期,在水温适宜的情况下,陆续从蛰伏的礁石缝隙爬出来大量觅食。经过休眠期的营养积累,海参个大体肥,参肉紧密,内脏量小,口感很好。

“眼下正是春季海参捕捞的最佳时机,许多常年吃海参的客户,早在春参、秋参开始捕捞之前就早早预订了,要的就是这一茬。”迟

总告诉我们,头茬春季海参更为宝贵,经过冬眠期肉质厚实,再加上春季产卵生殖时吸收的大量营养物质,所以营养价值更高。

一直坚持吃海参的张阿姨说:“我们家一直吃海参,有很多年了。主要是老辈人传下来的习惯,虽然也不是吃了海参就不得病,但是老人吃完之后确实能感觉到身体好了不少。”

专家提醒:春季吃海参好处多多

高蛋白、低脂肪、低胆固醇,温补不上火

一到夏天,一些人就常常有乏力、头晕目眩等症,尤其是一些老年人和小孩,更加容易感觉到身体不适,其根本原因就在于气虚体弱。而此时天干气燥,滋补过度确实可能导致上火。海参是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的滋补食物,性质温和又营养丰富,不会对人体造成太大的负担。对于很多人尤其是体质孱弱的人来说具有良好的调理作用和滋补

功效。

江苏广电惠民生活馆和大连长岛海参捕捞基地达成战略合作,为江苏市民带来高品质春参。惠民生活馆负责人戴总透露,此次头茬春参品质不错,干度高,此次惠民活动个头大小都是一个价,而且头茬春参数量有限,总共就800多斤,特供江苏市民1980元/斤,买5斤,送同品质的海参1斤,数量有限。

海参泡发很简单,牢记“泡一煮一泡”

做到这几点,都能成功泡发

海参的泡发率跟你煮的时间长短有直接关系,你想泡发率大一些,就煮的时间长一些,口感就稍微软一些;你想泡发率小一点就煮的时间短一些,口感就稍微劲道一点。这就跟焖米饭一样,如果你需要米饭软一点就焖的时间长一些,同时米饭涨发得大一些,海参泡发就跟焖米饭一个道理。

海参泡发水质很关键,水质越纯泡发出来的效果越好。矿泉水一般含钙、镁等各种矿物质较多,有一定硬度,所以不是泡发海参的好选择。自来水中含有很多矿物质以及漂白物质,对海参的泡发会有一定的抑制作用,影响海参涨发率的同时对海参的口感也会产生一定的影响。所以泡发海参一定要用纯净水。这样才能使海参泡得个大,保证营养不流失,肉质有弹性。另外泡发的容器必须干净无油,海参这种动物很奇怪,如果在泡发过程中遇

上油点,会慢慢地自溶化成水,所以海参泡发的锅、盆子一定要清洗干净。

泡发海参为什么需要煮两次?因为野生海参肉质太厚、太紧了,密度大,如果你想一次就将野生海参煮好结果却是:煮的时间短了,海参根本泡发不起来;煮的时间长了,海参外部煮软了,内部还没煮透;真的只想煮一次也可以,但是野生海参至少需要煮90分钟,煮的时间长了营养流失比较大也会影响口感。

值得注意的是,泡发海参不要追求泡发率,多一些少一些并不能完全说明海参的好坏。海参的黄金泡发率在重量的10-12倍,长度的2倍左右,大于这个数,细胞可能会受到破坏,远低于这个数,则可能是海参掺假了。

惠民热线:025-66065188
江苏广电惠民生活馆地址:夫子庙建康路277号,淮清桥向西50米