

避免这些误区 让儿童乘车更安全

■ 晓月



很多家长计划在假期里带孩子自驾游,给自己和孩子好好放个假,带领孩子感受自然、亲近自然。但你知道吗,有很多家长在带孩子自驾游时可能陷入这些误区,一不小心就会给孩子带来无法估量的伤害。

孩子坐副驾驶座

儿童安全研讨会的测试表明,如果孩子坐在副驾驶座一人独坐,当紧急刹车时,他就会像子弹一样撞向前方,从而导致重伤或死亡。同时对于成人来说是安全保障的安全气囊,此时也会对儿童构成危险。北京儿童医院急诊科主任王荃表示,儿童的肌肉骨骼较成年人脆弱得多,一旦发生碰撞,安全气囊直接击打在孩子的头面部,瞬间的击打力量可达上百公斤,孩子的头颅根本无法承受。因此家长不应让孩子坐副驾驶位置。

家长抱孩子乘车

当孩子被抱在怀中时,其头部刚好在家长的胸部,如果车在行驶中发生猛烈碰撞,家长的身体会因为惯性猛烈向下压迫孩子的头颈,对孩子造成极大的损伤。不仅如此,如果发生碰撞事故,人的双臂根本无法约束住孩子。所以应为孩子选用适合其年龄、体重的儿童安全座椅,避免怀抱儿童或让儿童坐(立)在副驾驶位置;不

足4岁的儿童不要面向前乘车,可选用后向式专用座椅;安全座椅的安全带应该适当调整,如果安全带绑得太紧,可能在车祸发生时造成孩子颈部勒伤或腰部挤压伤,但如果绑得太松,则起不到任何防护作用。

孩子在车内打闹、吃东西

乘车时,一些家长为避免孩子哭闹,会让孩子在车内吃东西、玩玩具等,以此分散孩子的注意力,但有些方法可能引发安全问题:

吃东西。车辆的速度是随时变化的,如果遇到紧急情况刹车时,正在吃东西的孩子可能被噎住。特别是5岁以下的孩子,在行进的车辆中即便没有遇到紧急情况,也可能被呛到或噎住。因此在乘车过程中,尽量不要让孩子吃东西。如果路途遥远,建议在休息区停车休息时让孩子吃东西。

玩玩具。有尖锐棱角的玩具可能因为交通事故或紧急刹车等情况给孩子造成伤害。如果为了哄孩子需要带一些玩具,尽量不要带硬质玩具或有尖角的玩具,推荐带毛绒材质、软橡胶材质等不会造成孩子碰撞伤的玩具。

打闹。如果后排有两个孩子,为了避免打闹,建议中间坐一个大人。同时必须使用安全座椅和安全带约束孩子,只允许孩子在不离开自己座位的前提下适当活动。

使用成人安全带

不少家长喜欢给年幼的孩子绑上成人专用的安全带,但汽车上的安全带是按成人标准来设计的,不适合儿童体型。车辆《用户使用手册》在安全带使用方法中提醒,婴幼儿应采用其专用的保护装置,而不能直接用成人安全带。因为幼小儿童的臀部骨骼很小,成人安全带无法在其臀部下部固定住,而很可能固定在儿童的腹部,若遇到车祸,安全带将对儿童的腹部施力,这会导致严重伤害,甚至致命。

一般来说,身高1.2米以下的孩子不能使用成人安全带,而需要使用儿童座椅,用儿童座椅自带的儿童安全带;身高1.2-1.5米的孩子可以选择儿童安全坐垫,儿童被垫高后,可以使用正常的车载安全带;1.5米以上的孩子可以直接使用成人安全带。

把孩子单独留在车内

近年来,因家长把孩子单独留在车内,导致孩子死亡的悲剧时有发生。专家表示,车辆在夏季高温下,只要暴晒几分钟,车内温度就可达50℃,闷热会使人窒息休克。此外,熟睡的孩子如果醒来看不到父母,可能会在车里大哭大闹,使体力消耗过度,或是为了逃离乱碰车中按钮导致车辆突然移动,轻则受伤,重则危及生命。

让孩子自己上下车

现在大多数车辆为使车门不至于一下子开启到最大,车门行程分两段设计,当门开到1/3左右时可固定,但若未开到固定位置,车门可能回弹。孩子力气小,开启车门时如果推不到位,车门就会自动回弹,这样很有可能夹伤他们的手指。此外,孩子缺乏经验,开门时可能会伤及车辆周围的行人或车辆;停车位置复杂时,孩子自己上下车可能会被周边的车辆伤到。作为家长需要告诉孩子,应等大人帮他开门才可以下车,必要的话,配合儿童安全锁使用,确保孩子不会自己单独上下车。



生活厨房

南京盐水鸭

■ 曾倪

盐水鸭是南京著名特产,是金陵菜的代表之一,因南京有“金陵”别称,故也称“金陵盐水鸭”,至今已有2500多年历史。南京盐水鸭以桂花鸭最为著名,据南京文献《白门食谱》记载:“金陵八月时期,盐水鸭最著名,人人以为肉内有桂花香也。”桂花鸭由此得名。做好的盐水鸭体形饱满,皮白油润,肉嫩微红,令人久食不厌。

材料:

鸭子1只、料酒30克、盐130克、大葱10克、姜5克、八角3克、花椒2克

做法:

1. 斩去鸭子的小翅和脚掌,在右翅窝下开约3厘米长的小口,从刀口处取出内脏、拉出气管和食管,用清水冲洗干净,滤干备用。

2. 炒锅放在火上,放入盐、花椒炒热制成椒盐备用。

3. 用1/2的热椒盐从翅窝下刀口处塞入鸭腹,晃匀,用剩下椒盐的1/2擦遍鸭身,余下的椒盐从颈部刀口和鸭嘴塞入鸭颈,然后将鸭放入缸中腌制(夏天2小时,春秋4小时,冬季6小时)。腌制好后取出挂在通风处吹干,用12厘米长的空心芦管插入鸭子肛门内,在翅窝下刀口处放入姜1片、葱结1个、八角1只。

4. 锅中加入适量清水、生姜、葱结、八角和料酒烧开,将鸭腿朝上、鸭头朝下放入锅内,盖上锅盖,小火煮20分钟。

5. 将鸭子拎起,使鸭腹内的汤汁从刀口处漏出,滤干倒入锅内。

6. 鸭子放入汤中,使鸭腹内灌入热汤,再放在小火上煮20分钟取出,抽出芦管,放入容器内冷却,切好装碟即可。



重庆科技创新网

www.cqkjcx.com

科技改变生活 创新引领未来

重庆科技创新网权威发布最新科技创新信息,全面服务科技工作者、服务创新驱动发展、服务提高全民科学素质、服务党和政府科学决策。