

VẤN ĐỀ VÀ SỰ KIỆN

NĂM TỶ TÀN MẠN VỀ CHUỘT

Những động vật gặm nhấm (trong đó có chuột) chiếm tới 40% số động vật có vú trên Trái đất. Chuột được cho là có nguồn gốc từ châu Á sau đó theo con người di cư đi khắp thế giới.

Hiện nay chuột có mặt ở khắp nơi, ở đâu có người thì ở đó có chuột. Hai loại chuột quen thuộc với con người nhất là loài chuột đen (*Rattus rattus*) và chuột nâu (*R. norvegicus*). Chuột có thể sống đến hai năm và có khối lượng cơ thể trung bình khoảng 500 gam. Trong điều kiện nuôi của phòng thí nghiệm, chuột có thể đạt khối lượng lớn hơn.

Chuột đã được thuần dưỡng hàng trăm năm nay. Ở Anh, câu lạc bộ chuột quốc gia (National Mouse Club of Britain) được thành lập từ năm 1895.

Đền Karni Mata ở thôn Deshnoke, bang Rajasthan, miền tây bắc Ấn Độ là ngôi đền duy nhất trên thế giới thờ chuột. Khoảng 20.000 con chuột sống trong đó và nhận sự sùng bái, tôn kính từ người dân ở đây.

Giai đoạn từ năm 1347 đến

năm 1351 có lẽ là thời kỳ đen tối nhất trong lịch sử châu Âu khi những con chuột, ở trên các thuyền buôn, đã mang theo loài bọ chét chứa vi khuẩn *Yersinia pestis* (gây bệnh dịch hạch) gieo rắc “Cái chết đen” lên toàn bộ lục địa. Được biết, cho đến khi có thể dập tắt đại dịch, đã gây thiệt mạng khoảng 25 triệu người (chiếm ¼ dân số châu Âu thời điểm đó).

Loài vật lý tưởng trong phòng thí nghiệm

Loài chuột đã ngự trị các phòng thí nghiệm và chiếm gần 95% trong số các loài động vật thí nghiệm. Hơn 20 năm trước, 2 nhà nghiên cứu y khoa của Đại học Harvard thành công khi trồng thành công một mảnh sụn tai người trên lưng một con chuột thí nghiệm. Từ đây, có rất nhiều giống chuột đã được đưa vào phòng thí nghiệm.

Sau thời gian chọn lọc, các nhà khoa học lại tìm ra đối tượng thí nghiệm hoàn hảo nhất: Chuột lang nhà. Chúng sinh sản cực kỳ nhanh, dễ thích ứng và quan trọng là chúng chia sẻ nguồn gốc tiến hóa với con người, đồng nghĩa rằng bộ gene của chuột lang nhà hoàn toàn trùng lặp với con người.

Những nghiên cứu dựa trên loài chuột thí nghiệm đã giải quyết các vấn đề từ thần kinh học, tâm lý học... cho đến thuốc và bệnh tật. Thậm chí NASA còn giữ chuột lang nhà trên Trạm vũ trụ quốc tế (ISS) dùng để thí nghiệm về trọng lực.

Vì lợi ích khoa học, ước tính 100 triệu con chuột thí nghiệm, chỉ một số xác chuột được xử lý làm thức ăn cho chim chóc tại các sở thú, còn phần lớn xác được đem đi đông lạnh và hỏa thiêu cùng với chất thải sinh học.

Hầu hết sau khi kết thúc một cuộc nghiên cứu, mạng sống của chuột thí nghiệm cũng chấm dứt. Hiện nay, tại Đại học Harvard, các nhà nghiên cứu đang cố gắng tìm cách thay thế.

Chuột thông minh, có khả năng sắp xếp

Chuột là động vật khá thông minh. Một số con chuột còn giả chết nếu quá sợ hãi hoặc không tìm được cách thoát thân. Chúng có thể chơi được một số ô chữ và tìm đường thoát ra khỏi mê cung.

Trong thần thoại Hy Lạp, thánh Apollo đôi khi được gọi là Apollo Smintheus, nghĩa là thánh Apollo chuột. Trong đền thờ ông còn có một con chuột bạch dưới bàn thờ.

Những con chuột được thuần hóa hay nuôi làm thú cưng còn biết chia tổ thành chỗ để ăn uống, ngủ và đi vệ sinh. Khi ngủ các ký ức trong ngày của nó hiện về - trạng thái mà các nhà khoa học cho là tương ứng với giấc mơ của con người.

Các nhà nghiên cứu giải thích trong khi ngủ, các dây thần kinh trong vùng hình ảnh của chuột "nói chuyện riêng" với dây thần kinh trong vùng hippocampus. Qua đó, giấc ngủ của chuột giúp củng cố lại những trải nghiệm trong ngày và làm cho những ký ức này trở thành dài hạn.

Chuột có thể nhảy được lên cao 50cm. So với kích thước của loài chuột thì đây quả là một con số đáng nể. Không chỉ vậy, chuột cũng là một tay leo trèo và bơi lội cừ khôi.



Chuột đực gọi tình bằng nước mắt

Khi một con chuột đực rơi nước mắt, dường như nó đang muốn chứng tỏ sự nam tính của mình.

Các nhà nghiên cứu Nhật Bản đã phát hiện thấy chuột đực tiết ra pheromone trong chất lỏng làm ướt đôi mắt chúng. Pheromone trong chất tiết ra này có thể sẽ được con cái nhận ra khi chúng âu yếm khuôn mặt của nhau. Những đầu mối sexy đó sẽ giúp con cái chọn lựa bạn đời tiềm năng cho mình.

Ngoài chiếc mũi thông thường để tìm kiếm thức ăn, khi muốn kết đôi, chuột còn dùng thêm một cơ quan khứu giác phụ để phân biệt giới tính hay địa vị trong bầy của bạn tình. Chúng thường hát để lấy lòng bạn tình, giai điệu này nghe có vẻ không khác gì tiếng hót của chim, mặc dù vẫn thiếu sự tinh tế của loài lông vũ.

Kỷ lục "chuyện chăn gối" thuộc về loài chuột nhắt: 12 giờ. Chính vì lý do này, sau khi giao phối với con cái, một chú chuột đực chỉ sống thêm được 5-10 ngày.

Khả năng sinh sản vượt trội

Chuột có thể thụ thai khi chỉ mới 5 tuần tuổi. Mỗi lứa, chuột có thể đẻ 6-20 con non. Điều đáng nói là cứ mỗi 3 tuần, một con chuột có thể mang thai và sinh đẻ tiếp một lứa.

Trung bình, một chuột cái đẻ 50 con một năm. Những chú

chuột con thoát tiên không có lông, chỉ có chi rất nhỏ và không nhìn thấy gì. Sang ngày thứ hai, chúng bắt đầu có đuôi và dải tai.

Ngày thứ ba, chân của chúng đã rất phát triển. Đến ngày thứ sáu, chuột con bắt đầu có lông. Sang ngày thứ mười, các chú chuột mở mắt và lông đã mọc kín cơ thể. Khi được hai tuần tuổi, chúng rời khỏi tổ và bắt đầu khám phá thế giới.

Răng liên tục dài ra

Những loại chuột thường thấy là chuột và chuột nhắt. Cũng như các loài gặm nhấm khác, chuột và chuột nhắt là những động vật có vú sở hữu những chiếc răng cửa phát triển liên tục.

Để làm mòn và giữ cho những chiếc răng này không dài quá mức, chúng phải gặm nhiều và gặm như nhấm nháp liên tục. Thậm chí, nếu không gặm nhấm để mài bớt đi thì răng sẽ che hết miệng, rồi mọc cong lên và chọc vào não làm chúng rất đau.

Chuột bị mù màu

Khi vừa mới đẻ ra, một con chuột sơ sinh sẽ chưa thể mở mắt và bị mù hoàn toàn. Riêng chuột trưởng thành lại bị mù màu và chỉ có thể nhìn thế giới qua 2 gam màu đen - trắng.

Chuột sở hữu khả năng thị giác

kém chính là do tập tính sinh hoạt của chúng. Chúng cũng không thích ánh sáng ban ngày. Nói cách khác, chuột là loài hoạt động về đêm. Trong bóng đêm, chúng mới có cơ hội tự tung tự tác.

Bù lại, chuột sở hữu cho mình một năng lực thính giác trên cả tuyệt vời. Điều đặc biệt ở chỗ đôi tai của loài gặm nhấm này có thể nghe được âm thanh siêu âm, chuột cũng có thể phát ra thứ âm thanh “không tiếng ồn” này. Chính vì vậy, những con chuột hoàn toàn có thể liên lạc với nhau mà không hề bị chúng ta phát hiện.

Mẹ ăn thịt con

Các nhà khoa học cho hay, khi vừa sinh xong, nếu cảm thấy nguồn thực phẩm không đủ để chăm sóc tất cả con non, chuột mẹ sẽ chọn ra đứa con yếu nhất hoặc bị dị tật để ăn thịt. Việc này đối với chúng là cần thiết để tăng cơ hội sống cho các cá thể sơ sinh khỏe mạnh còn lại.

Chuột vẫn chăm sóc các con chuột sơ sinh dù đó không phải là con mà chúng sinh ra.

(TH)

BÀ RIÀ VŨNG TÀU TỔ CHỨC NHIỀU CHƯƠNG TRÌNH VĂN HÓA - NGHỆ

THUẬT PHỤC VỤ TẾT CANH TÝ 2020

Nhằm phục vụ nhân dân và du khách trong và ngoài nước cũng như quảng bá tiềm năng, thế mạnh về kinh tế, văn hóa du lịch tỉnh, tạo không khí vui tươi, phấn khởi trong toàn Đảng, toàn dân, toàn quân trong tỉnh mừng Đảng quang vinh, mừng Xuân Canh Tý 2020. UBND tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu có kế hoạch số 170/KH-UBND ngày 05/12/2019 về việc tổ chức các hoạt động mừng Đảng - mừng Xuân - Canh Tý 2020. Theo đó các hoạt động chào đón Tết Nguyên đán 2020 dự kiến như sau:

1. Chương trình nghệ thuật tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu chào năm mới 2020 (Đêm giao thừa)

Thời gian: 20h ngày 24/01/2020 (ngày 30/12 Kỷ Hợi) và tổ chức liên tục hàng đêm từ ngày 25 đến ngày 29/01/2020 (mùng 01 đến mùng 05 Tết Canh Tý). Địa điểm: Quảng trường Công viên Bà Rịa - TP. Bà Rịa. Nội dung: Tạo không khí vui tươi, phấn khởi trong nhân dân trên địa bàn tỉnh (Chương trình sẽ được truyền hình trực tiếp trên sóng Đài phát thanh và Truyền hình Bà Rịa-Vũng Tàu).

2. Hạp mặt doanh nghiệp và

nhà đầu tư đầu năm

Thời gian: Ngày 03/02/2020 (mùng 10 Tết Canh Tý). Nội dung: Lãnh đạo UBND tỉnh gặp gỡ các nhà đầu tư và các doanh nghiệp đầu Xuân mới, trao giấy chứng nhận đầu tư các dự án tại tỉnh năm 2019.

3. Trang trí đường hoa nghệ thuật tại thành phố Bà Rịa

Thời gian: Từ ngày 22/01/2020 đến 01/02/2020 (Từ ngày 28/12 Kỷ Hợi đến mùng 8 Tết Canh Tý). Địa điểm: Tại khu vực đối diện Quảng trường Công viên Bà Rịa - thành phố Bà Rịa (Tuyến Phạm Văn Đồng đối diện Công viên Bà Rịa). Nội dung: Trang trí hoa theo các mảng chủ đề, các tiểu cảnh, đại cảnh sinh động của năm Canh Tý, thể hiện những nét văn hóa đặc trưng của tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu; kết hợp triển lãm ảnh thời sự về thành tựu kinh tế, xã hội của tỉnh, triển lãm ảnh nghệ thuật du lịch BR-VT; trưng bày sách, báo Xuân - 2020 và giới thiệu các sản phẩm nông nghiệp, công nghiệp chủ lực của tỉnh.

4 Tổ chức Hội Hoa xuân thành phố Vũng Tàu

Thời gian: Từ ngày 21/01/2020 đến 08/02/2020 (Từ ngày 27/12 Kỷ Hợi đến 15/01

Canh Tý). Địa điểm: Do UBND thành phố Vũng Tàu bố trí. Nội dung: Trang trí hoa theo các mảng chủ đề, các tiểu cảnh, đại cảnh sinh động của năm Canh Tý, thể hiện những nét văn hóa đặc trưng của tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu; triển lãm ảnh nghệ thuật và các hoạt động văn hóa nghệ thuật gắn với đường sách của thành phố Vũng Tàu...



Trang trí đèn đường Quang Trung để chào đón năm 2020 và xuân Canh Tý.

5. Trang trí đường hoa nghệ thuật và đường đèn tại huyện Côn Đảo

Thời gian: Từ ngày 22/01/2020 đến 02/02/2020 (Từ ngày 28/12 Kỷ Hợi đến mùng 9 Tết Canh Tý). Địa điểm: Từ vòng xoay Tôn Đức Thắng - Lê Hồng Phong đến vòng xoay Nguyễn Huệ - Lê Hồng Phong. Nội dung: Trang trí đường đèn tại các trục đường chính của Trung tâm huyện Côn Đảo; đường hoa theo các mảng chủ đề, các tiểu cảnh, đại cảnh sinh động của năm Canh Tý, thể hiện những nét văn hóa

đặc trưng của huyện Côn Đảo tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu; giới thiệu quảng bá hình ảnh du lịch về huyện Côn Đảo.

6. Tổ chức chương trình nghệ thuật đón giao thừa tại huyện Côn Đảo

Thời gian: 23 giờ ngày 24/01/2020 (Đêm 30/12 Kỷ Hợi). Địa điểm: Vòng xoay Tôn Đức Thắng - Lê Hồng Phong. Nội dung: Chương trình nghệ thuật kết hợp bắn pháo hoa đêm giao thừa tạo không khí vui tươi, phấn khởi trong nhân dân trên địa bàn huyện Côn Đảo.

7 Tổ chức Chương trình nghệ thuật khai xuân tại thị xã Phú Mỹ

Thời gian: Ngày 01/02/2019 (Mùng 8 Tết). Nội dung: Chương trình nghệ thuật tạo không khí vui tươi, phấn khởi trong nhân dân trên địa bàn thị xã Phú Mỹ.

8 Khai mạc Hội Báo xuân và gặp gỡ các cơ quan báo chí

Thời gian: Từ ngày 14/01/2020 đến 20/01/2020 (ngày 20 đến ngày 26/12 Kỷ Hợi). Địa điểm: Thư viện thành phố Vũng Tàu, phường 1, Tp.Vũng Tàu (địa điểm chính) và Trung tâm Văn hóa huyện Côn Đảo (địa điểm trưng bày báo Xuân); Nội dung: Tổ chức trưng bày, giới thiệu các

ấn phẩm báo chí Xuân 2019 nhằm đáp ứng nhu cầu văn hoá ngày Xuân của người dân. Thông qua các loại hình báo chí để tuyên truyền đến bạn đọc chủ trương chính sách của Đảng, pháp luật của Nhà nước, những thành tựu và định hướng phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu cũng như cả nước. Gặp mặt các cơ quan báo chí gồm VTV9, VOV, Tuổi trẻ, Thanh niên, Sài Gòn giải phóng, Truyền hình Quốc hội Việt Nam tại TP.HCM, Cơ quan thường trú thông tấn xã Việt Nam, Văn phòng thường trú Báo Nhân dân tại tỉnh, phóng viên thường trú trên địa bàn tỉnh BR - VT, Lãnh đạo các cơ quan báo chí trong tỉnh.

9. Ngày hội báo chí

Thời gian: 8h30' ngày 01/02/2020 (ngày mùng 8 Tết Canh Tý); Địa điểm: Thành phố Vũng Tàu; Nội dung: Lãnh đạo tỉnh gặp mặt đầu năm, chúc Tết các nhà báo, trao giải thưởng báo chí tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu năm 2019.

10. Chương trình Hội vui xuân

Thời gian: Các hoạt động sẽ được tổ chức từ ngày 19/01/2020 - 30/01/2020 (Từ ngày 25/12 Kỷ Hợi đến mùng 6 Tết Canh Tý).

Địa điểm: Trung tâm Văn hóa - Nghệ thuật tỉnh, đường 27/4, Tp. Bà Rịa; Quảng trường Công viên 27/4, Tp. Bà Rịa. Nội dung hoạt động: Tổ chức các cuộc triển lãm ảnh tư liệu, ảnh thời sự, ảnh nghệ thuật du lịch, trưng bày sách - báo, với các chủ đề về: Mừng Đảng, mừng Xuân; về thành tựu đổi mới của đất nước; thành tựu kinh tế, văn hóa, xã hội, an ninh - quốc phòng của tỉnh; Hoạt động văn hóa, nghệ thuật: Tổ chức các chương trình nghệ thuật chuyên nghiệp và các chương trình nghệ thuật quần chúng, với sự tham gia của các Câu lạc bộ: Đờn ca tài tử, Cải lương, Nhịp điệu trẻ, Khiêu vũ, Giọng hát trẻ, hiphop...; Liên hoan “Hát múa dân tộc”; Các hội thi: “Hoa Phong Lan”, Hội thi “Chim chào mào hát”; Thiết kế, thực hiện tiểu cảnh hoa, đèn trang trí nghệ thuật; Hoạt động thể dục, thể thao: Hội thi các môn thể thao dân tộc, Hội diễn Lân - Sư - Rồng; Các hoạt động vui chơi, giải trí khác.

11. Bắn pháo hoa đêm giao thừa

Thời gian: OOh, ngày 24/01/2020 (Đêm 30/12 Kỷ Hợi). Địa điểm: Các huyện, thị xã, thành phố. Nội dung: Tổ chức bắn pháo hoa chào đón năm mới -

Xuân Canh Tý 2020.

12. Tổ chức biểu diễn thể dục thể thao

Thời gian: Từ ngày 28/01/2020 - 01/02/2020 (tức mùng 04 đến mùng 08 Tết Canh Tý). Địa điểm: Tại thành phố Bà Rịa, thành phố Vũng Tàu. Nội dung: Tổ chức các môn thể thao dân tộc; tổ chức biểu diễn Lân - Sư - Rồng; tổ chức thả diều nghệ thuật; Yoga - dưỡng sinh.

([Theo baria-vungtau.gov.vn](http://Theo.baria-vungtau.gov.vn))

10 SỰ KIỆN KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ VIỆT NAM NĂM 2019

Ngày 26/12, tại Viện hàn lâm khoa học và công nghệ Việt Nam, Câu lạc bộ nhà báo khoa học và công nghệ Việt Nam đã tổ chức lễ công bố 10 sự kiện khoa học và công nghệ nổi bật năm 2019.

1. Ban hành Nghị quyết của Bộ chính trị về cách mạng công nghiệp lần thứ tư

Ngày 27/9/2019, Tổng Bí thư, Chủ tịch nước Nguyễn Phú Trọng đã ký ban hành Nghị quyết số 52-NQ/TW “Về một số chủ trương, chính sách chủ động tham gia cuộc cách mạng công nghiệp lần thứ tư” (Nghị quyết số 52). Nghị quyết số 52 nhận định: Cuộc cách mạng công nghiệp lần thứ tư

(CMCN 4.0) mở ra nhiều cơ hội, đồng thời cũng đặt ra nhiều thách thức đối với mỗi quốc gia, tổ chức và cá nhân; đã và đang tác động ngày càng mạnh mẽ đến tất cả các lĩnh vực của đời sống kinh tế, xã hội đất nước.

2. Hội thảo khoa học quốc gia về cuộc chiến đấu bảo vệ biên giới phía Bắc của Tổ quốc

Ngày 15/2/2019, tại Hà Nội, Viện hàn lâm khoa học xã hội Việt Nam và Hội khoa học lịch sử Việt Nam tổ chức hội thảo khoa học quốc gia “Cuộc chiến đấu bảo vệ biên giới phía Bắc của Tổ quốc - 40 năm nhìn lại”. Hội thảo là dịp để tôn vinh những đồng bào, chiến sĩ từng chiến đấu, hy sinh bảo vệ từng tấc đất biên cương của Tổ quốc, nhằm giáo dục truyền thống yêu nước, niềm tự hào dân tộc và lòng biết ơn sâu sắc của nhân dân ta, nhất là của tuổi trẻ đối với các thế hệ cha anh đã không tiếc tuổi xuân và xương máu để bảo vệ nền độc lập, tự do, thống nhất và toàn vẹn lãnh thổ quốc gia.

3. Thiết kế, chế tạo, phóng thành công vệ tinh MicroDragon

Ngày 18/1/2019, vệ tinh MicroDragon do Việt Nam thiết kế, chế tạo đã được phóng lên quỹ đạo tại Nhật Bản. Sự kiện này

đánh dấu bước tiến quan trọng trong việc tiến tới làm chủ công nghệ vệ tinh quan sát trái đất, viễn thông của Việt Nam, phục vụ thương mại.

4. Khai trương trực liên thông văn bản quốc gia và cổng dịch vụ công quốc gia

Ngày 12/3/2019, Thủ tướng Chính phủ Nguyễn Xuân Phúc, cùng lãnh đạo các bộ, ngành, cơ quan trung ương... đã thực hiện nghi thức khai trương Trực liên thông văn bản quốc gia. Việc khai trương Trực liên thông văn bản quốc gia là minh chứng thể hiện quyết tâm xây dựng Chính phủ điện tử của Chính phủ, Thủ tướng Chính phủ thời gian qua và cụ thể hóa chỉ đạo của Thủ tướng về xây dựng Chính phủ điện tử: “Nghĩ lớn, nhìn tổng thể, hành động nhanh, bắt đầu từ những việc nhỏ nhất”.

5. ST25 - “gạo ngon nhất thế giới”

Hội nghị thương mại gạo thế giới lần thứ 11 tổ chức tại Philippines (từ ngày 10 - 13/11/2019) đã công nhận giống gạo ST25 là “gạo ngon nhất thế giới năm 2019”. ST25 là giống gạo do nhóm các nhà khoa học tỉnh Sóc Trăng gồm Anh hùng lao động, KS. Hồ Quang Cua, TS.

Trần Tấn Phương, KS. Nguyễn Thu Hương lai tạo, phát triển.

6. Viettel thực hiện cuộc gọi 5G đầu tiên tại Việt Nam

Ngày 10/5/2019, Viettel đã thực hiện kết nối chính thức lần đầu tiên trên mạng di động 5G tại Việt Nam bằng thiết bị của Ericsson. Hoạt động nằm trong chương trình thử nghiệm kỹ thuật do Viettel thực hiện nhằm đánh giá mọi mặt về khả năng ứng dụng công nghệ trong thực tiễn tại Việt Nam. Viettel đặt mục tiêu tiên phong phát triển và triển khai các công nghệ mới nhất, trong đó có công nghệ 5G đồng bộ với các nhà mạng hàng đầu thế giới để phục vụ cho chiến lược chuyên đổi số của Việt Nam, sẵn sàng cho cuộc cách mạng công nghiệp 4.0.

7. Trung tâm giám định DNA hài cốt liệt sĩ chính thức hoạt động

Sự kiện đưa Trung tâm giám định DNA tại Viện hàn lâm khoa học và công nghệ Việt Nam đi vào hoạt động ngày 25/7/2019, đúng vào dịp kỷ niệm 72 năm Ngày thương binh - liệt sĩ có ý nghĩa nhân văn sâu sắc góp phần thực hiện hiệu quả công tác giám định hài cốt liệt sĩ, tri ân gia đình liệt sĩ có công với cách mạng.

Hiện tại, trung tâm đang hợp tác chặt chẽ với các tổ chức lớn tại Hoa Kỳ như dự án USAID hỗ trợ cung cấp và nâng cao năng lực kỹ thuật để sử dụng thông tin DNA nhằm phân tích và xác định danh tích hài cốt liệt sĩ Việt Nam.

8. Vaccin cúm mùa do Việt Nam tự sản xuất chính thức được lưu hành

Chiều 15/1/2019, Viện vaccin và sinh phẩm y tế (IVAC) công bố vaccin cúm mùa tam giá dạng mảnh bất hoạt (IVACFLU-S) do viện sản xuất chính thức được lưu hành từ tháng 1/2019. Đây là vaccin cúm đầu tiên do Việt Nam tự sản xuất, có khả năng ngăn ngừa ba chủng virus cúm thông thường gồm A/H1N1/09; A/H3N2 và cúm B.

9. GS. Phạm Hoàng Hiệp nhận Giải thưởng Ramanujan

Trung tâm quốc tế vật lý lý thuyết (ICTP) trao Giải thưởng Ramanujan năm 2019 cho GS.TS. Phạm Hoàng Hiệp, Viện toán học - VAST, vào tháng 10/2019. Giải thưởng lấy tên nhà toán học thiên tài Srinivasan Ramanujan (1887 - 1920), một nhà toán học Ấn Độ tự học nhưng đã có những phát hiện rất quan trọng khi còn rất trẻ. Giải Ramanujan được tài trợ bởi Bộ khoa học và công nghệ Ấn Độ và

Quý Abel của Viện hàn lâm khoa học và nhân văn Na Uy với sự cộng tác của Liên đoàn toán học quốc tế (IMU).

10. Lần đầu tiên Techfest Việt Nam được giới thiệu ra quốc tế

Ngày hội khởi nghiệp đổi mới sáng tạo quốc gia - Techfest Vietnam 2019 diễn ra từ ngày 4 - 6/12/2019 tại tỉnh Quảng Ninh với chủ đề “Nguồn lực hội tụ”. Techfest Vietnam 2019 thu hút khoảng 6.000 lượt người tham dự với hơn 350 nhà đầu tư trong nước và quốc tế, các doanh nghiệp lớn, tập đoàn kinh tế và các tổ chức hỗ trợ khởi nghiệp. Khoảng 250 doanh nghiệp startup tiềm năng được kết nối và đẩy mạnh sự hợp tác.

(Theo KHPTO)

CÔNG NGHỆ VÀ ĐỜI SỐNG

TRỮ THỰC PHẨM AN TOÀN CHO NGÀY TẾT

Để bảo đảm an toàn cho bữa ăn ngày tết của mỗi gia đình trong những ngày đoàn tụ thêm đầm ấm ý nghĩa, các bà nội trợ nên chú ý hơn về cách bảo quản thực phẩm, thức ăn chín như sau:

Bảo quản thực phẩm tươi sống:

1. Thịt gia cầm/cá hải sản: Được làm sạch (bỏ riêng phủ tạng), rửa sạch, pha thành từng lượng vừa đủ cho 1 lần chế biến cho vào hộp đựng thực phẩm rồi dán/buộc kín nắp hộp rồi cho vào ngăn đá.

2. Rau lá: Nhặt bỏ các lá úa, rửa và phần không ăn được cho vào túi nilon (nếu rau khô ráo) và cất vào ngăn rau tủ lạnh ăn đến đâu rửa sạch đến đâu trước khi chế biến.

3. Rau củ (Khoai tây, cà rốt, đậu Hà lan...): Gọt bỏ vỏ, rửa sạch xắt khúc, để ráo cho vào tủ đá có thể ăn trong vòng 1 tuần.

4. Dưa hành, củ kiệu: Khi cắt góc, nhớ không cắt vào phần củ. Sau khi rửa để củ thật ráo nước, nếu không sẽ dễ bị hỏng. Đun sôi thật kỹ nước ngâm với lượng muối vừa đủ không quá nhạt thì sẽ để được lâu và không nổi váng trên bề mặt. Có thể mang cả vại dưa hành ra phơi nắng, dưa sẽ giòn và bảo quản được lâu hơn.

Bảo quản thức ăn chín

1. Bánh chưng: Sau khi luộc xong, vớt bánh ra rửa bên ngoài trong nước lạnh cho hết nhựa, để ráo. Xếp bánh thành nhiều lớp, dùng vật nặng đè lên để ép bánh cho ra nước, chắc mịn (để cho rền bánh) và phẳng đều trong vài giờ.

Hoàn tất công đoạn ép bánh, bánh được treo lên chỗ khô ráo trong nhà để bảo quản. Treo bánh ở nơi thoáng mát, không bụi bặm, ẩm thấp để tránh bị mốc và ôi thiu. Nên có tủ lạnh cho vào ngăn đá có thể bảo quản được hàng tháng nhưng khi ăn phải rã đông và luộc/rán lại.

2. Nem rán (chả giò rán): rán xơ, loại mỡ thừa (bằng giấy thấm dầu mỡ), để nguội xếp vào hộp kín để ngăn mát (để lâu hơn cho vào ngăn đá,) khi ăn bỏ ra đem rán vàng.

3. Lạp sườn: Để có thể giữ được lâu hãy lấy một cái hộp lớn, đặt vào giữa một cốc rượu trắng rồi xếp lạp sườn xung quanh. Hương rượu tỏa ra sẽ ngăn ruồi, muỗi, kiến rất hiệu quả, nhờ đó lạp sườn trong và sau Tết vẫn rất thơm ngon.

4. Các loại mứt: Các loại mứt và trái cây khô thường chứa nhiều đường nên rất dễ chảy nước, làm mất ngon và dễ bị mốc. Muốn bảo quản được lâu, cần để vào lọ đậy kín, ăn đến đâu lấy đến đó, không nên dồn những đồ ăn chưa hết vào trở lại lọ.

5. Giò chả: Để bảo quản cần bỏ hết lớp vỏ gói bên ngoài, tránh để thức ăn đồ mồ hôi. Nên đậy bằng rổ có nhiều lỗ thoáng nhỏ,

nhưng tránh hơi gió. Tốt nhất, nên dùng giò chả trong vòng 2 ngày, nếu chưa ăn kịp, nên luộc lại.

6. Thịt kho, cá kho: Nấu thật kỹ, khi nhấc xuống bếp cần để ở một nơi cố định, tránh lắc mạnh.

7. Măng khô: Nếu muốn để lâu, cho măng vào nồi nước đun sôi khoảng 30 phút, để lửa nhỏ, đun tiếp một lát rồi vớt ra, cắt bỏ những chỗ già, rửa sạch. Dùng nước gạo hoặc nước đun sôi để nguội ngâm dùng dần, Cứ 2 - 3 ngày thay nước một lần. Tuy nhiên, để đảm bảo an toàn và ngon, chỉ nên ngâm từng ít một, ăn trong 2 - 3 ngày, hết lại nấu tiếp để dùng.

Nếu có điều kiện, cần để thức ăn nguội hẳn, đậy kín và cất vào tủ lạnh.

Việc bảo quản kín sẽ giúp thức ăn không bị khô, không bị bốc mùi, không lây nhiễm vi sinh vật sang các món ăn khác. Khi để nhiều thức ăn trong tủ lạnh, cần tăng độ lạnh, nếu không đủ độ lạnh thức ăn sẽ nhanh bị ôi thiu.

Tránh để gần các đồ ăn tươi sống. Bảo quản, trữ thức ăn đúng cách, đun thật sôi khi lấy thực phẩm chín ra ăn, bảo quản kỹ càng nhóm thực phẩm ăn lạnh...

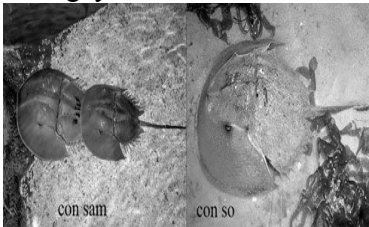
Tuy nhiên, tốt nhất không nên tích trữ quá nhiều thực phẩm

trong những ngày Tết làm thức ăn kém ngon, dễ hỏng gây lãng phí và ảnh hưởng đến sức khỏe.

(Theo tuoitre.vn)

PHÂN BIỆT CON SAM VÀ CON SO ĐỂ TRÁNH NGỘ ĐỘC

Vùng ven biển nước ta có hai loài rất giống nhau: con sam và con so. Cả hai con này đều sống chủ yếu ở vùng ven biển, trong các vịnh, đầm nước mặn và các cửa sông, hình thù giống hệt nhau nên dễ gây nhầm lẫn.



Phân biệt con sam và con so

Cũng vì vậy thỉnh thoảng vẫn xảy ra ngộ độc chết người do nhầm con so với con sam và ăn trứng của nó. Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) đã chỉ ra cách phân biệt hai loại con vật này:

Con sam (tên khoa học là *Tachypleus tridentatus*) có hình thù lạ mắt, vỏ cứng như mai cua, mình tròn vệt, đường kính khoảng một gang tay (20cm), dưới bụng có 8 chân càng nhỏ, bơi rất chậm và bò như cua. Con sam cái nặng

khoảng 1kg, sam đực nhỏ hơn, chỉ nặng bằng nửa sam cái. Khoảng từ tháng 10 đến tháng 2 âm lịch, sam bắt đầu giao phối, sau đó sam cái mang bụng đầy trứng nhỏ như hạt tiêu, đợi ngày đẻ.

Đặc điểm của loài sam là luôn luôn đi đôi, con đực lúc nào cũng bám chặt cứng vào lưng con cái, không chịu rời. Món ăn phổ biến được người dân ưa thích là trứng sam nướng. Trứng sam béo, thơm, nhiều chất đạm, ăn ngon miệng và giàu chất dinh dưỡng có tác dụng bồi bổ cơ thể.

Con so biển (tên khoa học là *Carcinoscorpius rotundicauda*) có hình dáng rất giống con sam, nhưng là một con vật độc, ăn chết người, do đó chúng ta cần chú ý phân biệt, tránh nhầm lẫn.

Cần nhớ con sam có một đặc điểm rất dễ nhận là lúc nào cũng đi đôi, còn con so tuy hình dáng nom giống hệt con sam nhưng nhỏ hơn nhiều và chỉ đi một mình.

Trứng so rất độc, ăn phải sẽ bị ngộ độc nguy hiểm. Chất độc giết người trong loài so biển là Tetrodotoxin, một chất cực độc giống độc tố của cá nóc. Những vụ ngộ độc thức ăn do Tetrodotoxin thường rất nặng.

Độc tố này tác động lên thần kinh trung ương, gây tê liệt cơ thể, ngừng tuần hoàn, hô hấp, dẫn đến tử vong nhanh chóng. Điều cần chú ý là chất độc này không bị nhiệt phá huỷ, nó chịu được nhiệt độ cao, dù có đun sôi, phơi khô hay sấy khô chất độc vẫn tồn tại, do đó thức ăn được đun nấu chín, nướng chín hay phơi khô ăn đều nguy hiểm.

Sau khi ăn phải so biển, chất Tetrodotoxin được hấp thu nhanh qua đường tiêu hoá trong khoảng 10 - 15 phút, đạt nồng độ cao nhất trong máu sau 20 phút và chỉ mấy giờ sau các triệu chứng ngộ độc xuất hiện. Liều tử vong đối với người là 1 - 2 mg. Nguyên nhân tử vong là liệt cơ hô hấp và hạ huyết áp.

Như vậy độc tố có trong con so biển và những loài cá nóc thường gây độc ở vùng biển nước ta là một. Để đề phòng ngộ độc, tuyệt đối không được ăn so biển, kể cả trứng và thịt của chúng.

(Theo khoa hoc doisong.vn)

SHRILK: NHỰA SINH HỌC TỪ VỎ TÔM

Lọc nước từ nguyên liệu vỏ trấu, vừa tận dụng được phụ phẩm nông nghiệp, vừa giúp người dân có nước sạch, an toàn để sử dụng

mà không tốn tiền mua các sản phẩm máy lọc nước.

Ông Nguyễn Trọng Việt (Hải Dương) cho biết, chính ông đã sáng chế ra loại lõi lọc nước bằng cách tách silicic oxide từ vỏ trấu để lọc nước, nhằm tận dụng được phụ phẩm, tạo ra loại vật liệu lọc nước an toàn, hiệu quả. Khi tách được silicic oxit trong những điều kiện nhiệt độ, môi trường hợp lý, thì sẽ chế tạo thành một loại chất xốp có độ bền cao. Đây là nguyên liệu để triển khai thiết kế sản phẩm lõi lọc nước từ sứ xốp, có nhiều ưu điểm như có thể lọc nhiều loại nước khác nhau, như nước sông, hồ, ao bị ô nhiễm, khử được mùi trong nước, khử được dioxin song vẫn giữ được các yếu tố vi lượng trong nước qua quá trình lọc. Khi tiến hành vệ sinh lõi lọc, chỉ cần dùng khăn sạch lau là có thể tiếp tục đưa vào sử dụng.

Thiết bị này có thể lọc nước sông, hồ thành nước sạch với tốc độ lọc tinh 0,7 lít/phút, áp lực bơm nước máy đạt 3 lít/phút. Nước sạch này không có tác hại phụ do dùng hoá chất, bảo đảm khả năng diệt khuẩn (trong thời hạn bảo hành 12 tháng), giữ được các yếu tố vi lượng có lợi cho cơ thể trong nguồn nước tự nhiên. Loại sứ xốp do ông chế tạo có độ

bền cao (có thể sử dụng 10 đến 20 năm) và lỗ lọc siêu nhỏ, nhỏ hơn lỗ lọc của thiết bị của Mỹ tới 10 lần, của Nhật 4 lần. Giá thành sản phẩm là 220.000 đồng/thiết bị, lại có thể thay thế lõi lọc chỉ với giá 70.000 đồng/lõi. Mặt khác việc bảo dưỡng lõi lọc khá đơn giản, chỉ cần dùng giẻ lau hoặc khăn mặt lau sạch là lõi lọc trắng, tốc độ lọc như ban đầu.

(Theo khoaocdoisong.vn)

NÔNG NGHIỆP VÀ NÔNG THÔN

CHƠI TẾT CÙNG BON - SAI TẠO HÌNH CHUỘT

Dịp Tết Canh Tý 2020, người dân cả nước có vô vàn sự lựa chọn cây cảnh độc lạ bên cạnh những cây hoa truyền thống.

Bonsai dừa hình chuột

Chuẩn bị cho thị trường Tết Nguyên đán Canh Tý, anh Lê Hồng Quân (Châu Thành - Bến Tre) đã tạo hình khoảng 1.000 chậu bonsai dừa hình chuột độc đáo và lạ mắt.

Khoảng 3 năm trước, tình cờ thấy dừa khô “quá date” được gia đình chắt thành đồng trước sân nhà mọc mầm và lá lên xanh tốt, sức sống mạnh nên anh Quân nảy sinh ý tưởng làm kiếng hình thú.

Anh Quân cho biết, khâu khó nhất là lột vỏ dừa để làm sao rễ dừa không bị hư, thân dừa không gãy và phân gáo dừa luôn nhẵn bóng, phải như vậy thì dừa bonsai mới được xem là đạt.

Đối với bonsai dừa tạo hình thú phải “duỡng” khoảng 6 tháng trong bầu đất cho rễ khỏe mạnh, mọc lộ thiên 15 - 20cm và tuyển lựa những cây đạt chuẩn để đưa vô chậu, vô bình... Một cây dừa bonsai được coi là đẹp có trái tròn nhỏ, rễ to cứng, thế cây lạ, lá nhỏ gọn.



Lê Hồng Quân tỉ mỉ từng công đoạn để tạo hình bonsai chuột.

Chuột vàng “cồng quắt”

Đến hẹn lại lên, càng về cuối năm, không khí các nhà vườn tại làng quắt Tứ Liên (quận Tây Hồ, Hà Nội) lại trở nên nhộn nhịp, tấp nập. Các chủ vườn hiện đang hoàn tất những công đoạn cuối cùng để kịp phục vụ nhu cầu dịp Tết Nguyên đán Canh Tý 2020.

Trung bình giá của những chậu quắt bonsai chuột “cồng” quắt từ 2 đến 10 triệu đồng.



Đây được coi là sản phẩm mang lại điểm nhấn cho thị trường cây cảnh.

(Theo kinhtenongthon.vn)

GIẢM RỦI RO KHI ỨNG DỤNG CƠ GIỚI HÓA VÀO SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP

Cơ giới hóa nông nghiệp tại TP.HCM có bước phát triển nhanh, một số khâu sản xuất trong nông nghiệp đã được cơ giới hóa giải quyết khâu lao động nặng nhọc, tính thời vụ khẩn trương góp phần nâng cao năng suất, chất lượng, hiệu quả và giảm tổn thất trong nông nghiệp. Bên cạnh mặt tích cực đó còn có những nguy cơ đe dọa đến sức khỏe, tính mạng người lao động và môi trường sống của cộng đồng.

Nhiều vụ tai nạn do điện giật, do máy móc không an toàn, do bất cẩn và thiếu hiểu biết đã xảy ra ở nhiều nơi. Người dân chủ yếu làm theo thói quen, theo chỉ dẫn và kinh nghiệm. Người dân mua máy thiết bị về tự vận hành, thậm chí gắn ghép thêm bộ phận mà

không có người hướng dẫn bài bản về an toàn.

Nhằm giảm rủi ro trong quá trình ứng dụng cơ giới hóa, máy móc thiết bị trong sản xuất nông nghiệp trên địa bàn thành phố, Chi cục phát triển nông thôn TP.HCM biên soạn sổ tay về an toàn lao động trong ứng dụng cơ giới hóa vào sản xuất nông nghiệp, hỗ trợ tuyên truyền các biện pháp phòng ngừa tai nạn trong lĩnh vực sản xuất nông nghiệp, góp phần hạn chế những tai nạn lao động trong lĩnh vực nông nghiệp.

Khi ứng dụng máy móc cơ giới hóa, để đảm bảo an toàn cần loại trừ các yếu tố nguy hiểm và có hại phát sinh trong quá trình sản xuất như lưỡi dao trong máy cắt cỏ, lưỡi cưa, bộ phận bánh răng, xích tải,... Người lao động ứng dụng máy móc phải trong điều kiện an toàn, không vận hành khi thiết bị có biểu hiện hư hỏng, đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng và cảnh báo. Khi mới sử dụng lần đầu cần có sự hướng dẫn chi tiết, nên vận hành thử trong phạm vi hẹp cho quen. Máy móc trong sản xuất nông nghiệp thường sử dụng trong điều kiện ngoài trời, ẩm, ướt, trơn trượt... nên hết sức chú ý, nhất là đường điện kết nối.

Phòng tránh tai nạn lao động, ngăn ngừa rủi ro là bảo vệ tính mạng cho người lao động.

Thời gian qua, hàng loạt tai nạn lao động trong sử dụng điện và máy móc nông nghiệp chiếm tỷ lệ khá cao, tần suất tai nạn hiện nay là 7,99 (tức là cứ 100 ngàn người lao động thì có 799 lượt người bị tai nạn lao động), tần suất trong sử dụng máy móc thiết bị nông nghiệp là 8,56 (tức cứ 100 ngàn người lao động thì có 856 trường hợp bị tai nạn). Máy cơ giới nông nghiệp gây ra khoảng 80% số tai nạn lao động trong nông nghiệp và khoảng 20% số tai nạn là do công cụ cầm tay. Vì vậy, ngành nông nghiệp cần triển khai các quy định về an toàn trong sản xuất bao gồm trồng trọt, chăn nuôi và thủy sản.

(Theo KHPTO)

KỸ THUẬT GIÂM CÀNH HOA HỒNG

Trồng hoa bằng cành thực chất chính là phương pháp giâm cành, và hầu như thời điểm nào cũng có thể thực hiện được. Song thời gian được cho là tốt nhất để giâm cành rơi vào khoảng từ tháng 2 đến tháng 4 và từ tháng 8 đến tháng 10.

Khi giâm cành vào mùa mưa

khá tốt, như vậy sẽ đỡ công tưới nước. Còn giâm vào mùa nắng thì phải theo dõi tưới nước thường xuyên, luôn luôn giữ đất ẩm thì cành mới đâm rễ và mọc lên tươi tốt được. Đồng thời khi giâm cành vào mùa nắng phải giâm ở nơi có bóng râm hoặc phải làm giàn che ở bên trên.

Đất để giâm cành

Để giâm cành hồng, nên giâm trong loại đất trấu hun, được trộn thêm với một chút phân hữu cơ như phân bò hoai mục hay phân trùn quế.

Khi giâm, cần xới đất cho tơi và tưới thêm nước cho đủ ẩm. Lúc giâm, nên cắm cành sâu khoảng 2cm thẳng đứng, không nghiêng ngả.

Kỹ thuật cắt cành giâm

Sau khi đã chọn được cành khỏe mạnh, dài chừng 20cm, dùng một cái dao hoặc kéo thật sắc để không làm dập góc cành, cắt xéo một góc 45 độ. Cắt bỏ đi những nụ hoa đã tàn, toàn bộ lá và gai ở phần dưới, còn phần trên có thể tỉa hay để lại đều được.

Cành ngay sau khi cắt cần ngâm vào dung dịch kích thích mọc rễ và đem trồng ngay để tránh vi khuẩn thâm nhập, làm chết cành hồng.

Phân bón

Sau khi giâm, chỉ cần cung cấp đủ nước, không để đất quá ẩm làm cành hồng bị úng là được.

Khi cành bắt đầu ra lá, có thể dùng một số chất kích thích để kích cây phát triển nhanh và nở hoa to như IAA hay NAA, hay một số chất phổ biến hơn như Antonik hay N3M, Super Roo.

Chăm sóc chậu hồng sau khi giâm

Tưới nước

Nên dùng vòi phun nhẹ để tưới nước đều cho chậu hoa hồng vào buổi sáng và lúc chiều mát nếu vào những ngày nắng gắt. Tưới nước vào buổi chiều không nên tưới quá trễ để lá và hoa không còn bị dính nước.

Đối với cách trồng hoa hồng bằng cành trong chậu, chậu chứa lượng đất ít nên khả năng giữ nước thường không cao, cần tưới nước thường xuyên. Tùy vào điều kiện, môi trường trồng mà điều chỉnh liều lượng cho phù hợp.

Bón phân

- Sau khi trồng được 3 – 5 ngày: Phun phân bón lá như Atonik, ba lá xanh 16.16.8, rong biển, HVP 30.10.10,... để bộ rễ tốt, ra hoa màu sắc đẹp hơn. Lưu ý: không được tưới phân lên hoa.

- Sau khi trồng được 10 – 15 ngày: Thời điểm cây ra rễ và phát

lá non, bổ sung thêm phân hạt như phân dơi, NPK, DAP hay Dynamic. Bón xung quanh gốc cây, không được quá gần gốc sẽ ảnh hưởng đến rễ cây, sau đó lấp đất lại và tưới nước để giúp cây hấp thụ tốt dinh dưỡng.

Định kỳ phun bón lá 1 lần và 1 lần bón gốc xen kẽ hằng tháng.



Cắt tỉa

Nên thường xuyên cắt bỏ lá hoa hư, hoa tàn, lá héo úa. Đối với hoa đã nở nên cắt bỏ, khi cắt cần cắt bấm ngọn thêm hai tầng lá để cành hoa có sức đâm nhánh mới, cho ra những nụ hoa mới.

Phòng chống sâu bệnh hại

Nên tưới đủ nước cho hoa hồng, không những để lá cây quang hợp tốt mà còn tránh bị nhện đỏ, khi cây quá khô sẽ dễ xuất hiện nhện đỏ hút chích, khiến lá cây bị nhạt màu, vàng úa, quăn queo rồi rụng dần, cây bị suy yếu. Lúc này cần tưới đủ nước, bón thêm phân bón lá, bổ sung dưỡng chất cho hoa hồng.

Trường hợp hoa hồng bị rệp sáp, xuất hiện các chấm trắng gần

ngọn hay dưới mặt lá thì dùng tay ngắt bỏ lá, tiêu diệt các đốm trắng đi. Còn nếu bệnh lan rộng, nặng hơn thì nên chọn và sử dụng loại thuốc bảo vệ thực vật phù hợp, không gây độc hại cho môi trường và sức khỏe con người.

(Theo tintuonline.com.vn)

SỨC KHỎE CHO MỌI NGƯỜI

TÁC DỤNG CHỮA BỆNH VÀ GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG CỦA CHUỘT

Chúng ta thường biết đến chuột là một loài động vật đáng ghét, chúng là tác nhân gây ra nhiều bệnh nguy hiểm và phá hoại mùa màng tuy nhiên chuột vẫn có rất nhiều lợi ích mà ít người biết đến trong đó có tác dụng chữa bệnh và giá trị dinh dưỡng của chuột rất cao.

Tác dụng chữa bệnh của chuột

Loài chuột có tác dụng chữa bệnh rất tốt có thể kể đến bệnh cam tích ở trẻ nhỏ, người suy nhược cơ thể hay mắc các chứng bệnh về xương khớp, thịt chuột cũng có tác dụng làm sáng mắt, tinh thần minh mẫn....

Theo Đông y thì thịt chuột có vị ngọt, chất không độc có tác

dụng bổ sung dưỡng khí, mạnh gân cốt, rất tốt cho tim mạch người suy nhược.... có thể nói chuột là một vị thuốc quý trong Đông y, được các lương y và thầy thuốc tin dùng. Nói đến tác dụng chữa bệnh của chuột thì không thể quên đi chuột bao tử một thứ thuốc tuyệt vời có tác dụng rất tốt cho người bị suy nhược cơ thể, hồi sức nhanh, lấy lại tinh thần, minh mẫn... Những con chuột bao tử dùng để làm thuốc cần phải được chọn lọc và thường đó là loài chuột đồng, đây là loài chuột được xem là sạch cũng như an toàn nhất.



Thịt chuột có tác dụng chữa bệnh và giá trị dinh dưỡng rất cao.

Giá trị dinh dưỡng của thịt chuột

Thịt chuột là một loại thực phẩm giàu dinh dưỡng đối với sức khỏe con người, trong thịt chuột giàu chất đạm ít mỡ nhiều nạc đặc biệt rất giàu protein một chất rất có lợi cho sức khỏe con người. Cách chế biến thịt chuột cũng rất đơn giản, có thể chiên xào, hấp,

rán đều được...

Các thầy thuốc cũng khuyên bệnh nhân của mình nên sử dụng loại thịt giàu dinh dưỡng này kết hợp với các loại thuốc đông y như hà thủ ô, đậu đen, trần bì... sẽ mang lại giá trị dinh dưỡng của thịt chuột cao nhất cũng như là chữa trị và phòng chống bệnh tật.

Những điều cần chú ý khi sử dụng chuột trong chữa bệnh và làm thực phẩm

Như chúng ta đã biết trong thịt chuột có thể chứa nhiều mầm bệnh nguy hiểm cũng như tập tính sống của vật này vì vậy khi sử dụng và chế biến các bạn phải chú ý những điều sau để tránh được bệnh truyền nhiễm mà chuột có thể gây ra đồng thời cũng mang lại giá trị dinh dưỡng của thịt chuột cao nhất.

- *Chuột làm thuốc và thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm*

Chuột được chế biến làm thuốc hay thực phẩm phải được làm sạch sẽ loại bỏ những hạch, các bộ phận như đầu chi có nguyên nhân chính gây bệnh, nếu có thể nuôi chuột để làm thuốc và lấy thịt là cách làm hiệu quả mà đảm bảo an toàn nhất, tuy nhiên trên thực tế chúng ta vẫn sẵn bắt tự nhiên là chính.

- *Không ăn chuột không rõ nguồn gốc*

Khi đi mua chuột về ăn hay làm thuốc bạn nên chú ý nguồn gốc xuất xứ, không mua chuột nhiễm bệnh hay chứa mầm bệnh hoặc không an toàn vì nguy cơ ngộ độc rất cao.

- *Nên chọn cách diệt chuột nào mang lại hiệu quả*

Đặt bẫy chuột bắt gọn chúng sẽ tốt hơn mà chúng ta lại có thể sử dụng chuột làm thuốc và thực phẩm, cách tiêu diệt chuột bằng hóa chất rất độc hại mà rất tốn kém phải không nào vì vậy nên các bạn phải thật cân nhắc nhé.

(Theo dietmoicontrung.org)

NHỮNG LỢI ÍCH TUYỆT VỜI CHO SỨC KHỎE KHI ĂN DƯA CHUỘT MỖI NGÀY

Từ xa xưa, dưa chuột đã được người Ấn Độ sử dụng như một phương thuốc truyền thống.

Bảo vệ khỏi các bệnh về thần kinh: Fisetin có trong dưa chuột có hiệu quả trong việc cải thiện sức khỏe não bộ. Dưa chuột cũng chứa phốt-pho - một chất mà nếu thiếu sẽ làm tăng nguy cơ mắc các bệnh về nhận thức. Vì vậy, ăn dưa chuột sẽ giúp não bộ minh mẫn và tập trung.

Nhanh chóng giảm mỡ thừa:

Hàm lượng nước cao trong dưa chuột khiến bạn nhanh chóng cảm thấy no, từ đó ngăn ngừa ăn uống quá độ và hỗ trợ bạn trong việc giảm cân. Dưa chuột không chứa chất béo và chứa rất ít calo, nhờ đó đây là một loại trái cây tuyệt vời cho người ăn kiêng.

Giảm nguy cơ ung thư:

Ngoài các thành phần chống oxy hóa và kháng viêm, Fisetin - có trong dưa chuột còn có liên quan đến việc giảm nguy cơ mắc một số bệnh ung thư.

Cải thiện tiêu hóa: Dưa chuột chứa nhiều chất xơ và nước hỗ trợ hệ tiêu hóa. Các vitamin có trong dưa chuột cũng giúp cải thiện chức năng tiêu hóa. Ăn một quả dưa chuột mỗi ngày giúp giải quyết các vấn đề về tiêu hóa, giúp cơ thể khỏe mạnh hơn.

Bù nước cho cơ thể: 95% thành phần của dưa chuột là nước, vì vậy ăn dưa chuột mỗi ngày cải thiện lượng nước trong cơ thể, từ đó có tác động tích cực đến sức khỏe của bạn. Nếu bạn lười uống nước, ăn dưa chuột là một giải pháp thay thế tuyệt vời.

Làn da mềm mịn và căng bóng hơn: Dưa chuột cung cấp nước cho cơ thể, và rất tốt cho làn da của bạn. Bên cạnh đó, dưa chuột còn chứa các loại vitamin B

như niacin và riboflavin, cùng với vitamin C và kẽm - những chìa khóa cho làn da khỏe mạnh. Dưa chuột cũng chứa axit caffeic giúp chống lại viêm da và kích ứng da. Các chất dinh dưỡng trong dưa chuột giúp ngăn ngừa lão hóa da.

Cải thiện chất lượng tóc và giảm rụng tóc: Các vitamin B có trong dưa chuột tốt cho sức khỏe tóc và da đầu. Biotin, niacin, riboflavin và các vitamin B5, B6, C đóng vai trò quan trọng đối với sự phát triển tóc. Các chất này cũng ngăn ngừa rụng tóc và bạc tóc sớm.

Cải thiện sức khỏe tim mạch: Dưa chuột chứa kali, magie và vitamin K - 3 chất dinh dưỡng quan trọng đối với chức năng của hệ tuần hoàn. Ăn dưa chuột thường xuyên còn giúp giảm hàm lượng cholesterol có hại.

Kiểm soát đường huyết: Dưa chuột giàu các hợp chất phenol, flavonoid và triterpene. Theo các nhà khoa học, ăn nhiều dưa chuột có thể giúp kiểm soát lượng đường trong máu.

Xương chắc khỏe hơn: Dưa chuột chứa vitamin K và canxi, hai chất thiết yếu cho xương chắc khỏe. Vitamin K được cho rằng giúp giảm nguy cơ gãy xương,

đồng thời đóng vai trò quan trọng trong việc hấp thu canxi vào xương.

Giải độc cơ thể: Dưa chuột được cho rằng có chứa các thành phần giải độc tự nhiên. Ăn dưa chuột thường xuyên có thể giúp loại bỏ các độc tố và bã thừa trong gan và ruột, cải thiện sức khỏe toàn diện.

Cải thiện sức khỏe răng miệng: Dưa chuột chứa molybdenum và flo, một tổ hợp có khả năng điều trị sâu răng. Lượng canxi có trong dưa chuột cũng giúp răng chắc khỏe hơn.

Giảm hôi miệng: Ngậm 1 lát dưa chuột trong miệng khoảng 30 giây, các phytochemicals trong dưa chuột có tác dụng làm sạch và khử mùi hôi trong miệng.

Cân bằng hormone: Phốt-pho là chất dinh dưỡng then chốt đối với sự cân bằng hormone trong cơ thể. Chất này tương tác với các tuyến nội tiết, hỗ trợ việc sản sinh và tiết các hormone. Dưa chuột chứa khoảng 4% hàm lượng phốt-pho một người lớn cần mỗi ngày.

Thải độc tố: Lượng nước có trong dưa chuột được ví như một chiếc chổi huyền ảo, quét sạch các độc tố tích tụ trong cơ thể, kể cả các chất cặn lắng gây ra sỏi.

(Theo vov.vn)

NGỘ ĐỘC VÌ CUA GIÃ SẴN

Việc mua cua bán sẵn tuy tiện lợi nhưng thường là cua không ngon, có cả những con gãy chân, thậm chí cả cua chết. Cua giàu đạm, canxi nhưng khi chết lại rất độc.

Bà Trần Thị P. (Hà Nội) nghe theo giới thiệu đặt mua cua giã sẵn từ quê mang ra cho ngon. Chẳng ngờ, ăn xong mọi người trong gia đình bà đều bị đau bụng, buồn nôn, đi ngoài liên tục, người mệt lả, môi khô, miệng khát.

Theo BS Hoàng Xuân Đại, chuyên viên Bộ Y tế, canh cua vừa dễ ăn và mát tốt cho sức khỏe nhưng nên mua cua sống để làm. Việc mua cua bán sẵn tuy tiện lợi nhưng thường là cua không ngon, có cả những con gãy chân, thậm chí cả cua chết.

Cua giàu đạm, canxi nhưng khi chết lại rất độc. Chất độc này không bị phân hủy bởi nhiệt độ sôi nên việc ngộ độc là khó tránh khỏi. Do đó, nên mua cua tươi về chế biến để đảm bảo vệ sinh.

(Theo khoaocdoisong.vn)

**KINH TẾ & THÔNG
TIN THỊ TRƯỜNG**

KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

TRỞ THÀNH ĐỘNG LỰC CHỦ YẾU CỦA TĂNG TRƯỞNG VÀ NÂNG CAO SỨC CẠNH TRANH NỀN KINH TẾ

Bộ trưởng Chu Ngọc Anh khẳng định, khoa học và công nghệ (KH&CN) ngày càng gắn bó mật thiết và đồng hành với các mục tiêu phát triển của các ngành, lĩnh vực, giúp nâng cao năng lực và sức cạnh tranh của doanh nghiệp và cả nền kinh tế.

Ngày 03/01/2020, tại Hà Nội, Bộ KH&CN tổ chức Hội nghị tổng kết công tác ngành KH&CN năm 2019 và triển khai công tác năm 2020. Tham dự Hội nghị có Phó Thủ tướng Chính phủ Vũ Đức Đam; đại diện Lãnh đạo các cơ quan Bộ, ban, ngành Trung ương; Lãnh đạo UBND một số tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và Lãnh đạo 63 Sở KH&CN; đại diện một số viện, trường, tổ chức KH&CN và doanh nghiệp có nhiều thành tựu trong hoạt động KH&CN; các phóng viên, biên tập viên các cơ quan thông tấn, báo chí;... Về phía Bộ KH&CN, có Bộ trưởng Chu Ngọc Anh; các đồng chí Lãnh đạo Bộ và nguyên Lãnh đạo Bộ KH&CN cùng tập thể cán bộ chủ chốt của Bộ KH&CN và các

đơn vị trong ngành.

Hội nghị là dịp để đánh giá các kết quả đã đạt được trong năm 2019, cũng như trao đổi, thảo luận để đưa ra các giải pháp để triển khai hiệu quả nhiệm vụ được Chính phủ, Thủ tướng Chính phủ giao ngay từ những ngày đầu, tháng đầu của năm 2020.

Phát biểu tại Hội nghị, Bộ trưởng Bộ KH&CN Chu Ngọc Anh cho biết, năm 2019, được sự quan tâm, chỉ đạo sâu sát của Đảng, Quốc hội và Chính phủ, sự phối hợp chặt chẽ của các bộ, ngành, cơ quan trung ương và địa phương, sự đồng hành của doanh nghiệp và người dân (đặc biệt là sự đóng góp của cả lực lượng công nhân và nông dân), khoa học và công nghệ nước nhà đã có nhiều kết quả đáng khích lệ, đóng góp vào thành công chung của cả nước.



Bộ trưởng Chu Ngọc Anh phát biểu khai mạc Hội nghị

Các bộ, ngành, cơ quan đã

chung tay cùng Bộ và ngành KH&CN để từng bước tháo gỡ khó khăn vướng mắc, tạo hành lang ngày càng thông thoáng hơn cho hoạt động khoa học, công nghệ và đổi mới sáng tạo. Khoa học và công nghệ ngày càng gắn bó mật thiết và đồng hành với các mục tiêu phát triển của các ngành, lĩnh vực, giúp nâng cao năng lực và sức cạnh tranh của doanh nghiệp và cả nền kinh tế.

Bước sang năm 2020 với nhiều cơ hội và thách thức đan xen, ngay từ ngày đầu năm, Chính phủ đã ban hành Nghị quyết số 01 và Nghị quyết số 02 thể hiện quyết tâm lãnh đạo, chỉ đạo cả nước cùng phấn đấu để hoàn thành thật tốt kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội năm 2020 và giai đoạn 2016-2020. Nghị quyết số 01 đã thể hiện phương châm hành động của Chính phủ năm 2020 là "Kỷ cương, liêm chính, hành động, trách nhiệm, sáng tạo, hiệu quả".

Khoa học, công nghệ và đổi mới sáng tạo được xác định phải thực sự trở thành động lực chủ yếu của tăng trưởng, nâng cao năng suất, chất lượng, hiệu quả và sức cạnh tranh của nền kinh tế. Để triển khai kịp thời chỉ đạo của Chính phủ, Ban Cán sự đảng

Bộ đã xây dựng dự thảo Nghị quyết của Ban Cán sự để quán triệt đến các cấp ủy Đảng, chính quyền trực thuộc tập trung lãnh đạo, chỉ đạo xây dựng kế hoạch và triển khai các nhiệm vụ trọng tâm, giải pháp cụ thể của Bộ và ngành KH&CN được giao tại Nghị quyết số 01/NQ-CP và Nghị quyết số 02/NQ-CP.

"Ngay sau Hội nghị này, trên cơ sở tiếp thu các ý kiến góp ý của các đồng chí và các quý vị đại biểu, Ban Cán sự đảng Bộ sẽ hoàn thiện và ban hành Nghị quyết để triển khai thực hiện", Bộ trưởng nhấn mạnh.

Báo cáo tại Hội nghị, Thứ trưởng Bộ KH&CN Trần Văn Tùng nhấn mạnh, năm 2020 là năm có ý nghĩa đặc biệt quan trọng. Để góp phần hoàn thành thắng lợi nhiệm vụ công tác năm 2020 và kế hoạch 5 năm 2016-2020, Bộ KH&CN sẽ tiếp tục phối hợp chặt chẽ với các bộ, ngành, cơ quan trung ương và địa phương triển khai 5 nhiệm vụ trọng tâm.

Một là, Triển khai các Chương trình, đề án trọng tâm: Tập trung xây dựng và triển khai Chương trình hành động của Chính phủ thực hiện Kết luận số 50-KL/TW ngày 30/5/2019 của Ban Bí thư;

Nghị quyết số 52-NQ/TW ngày 27/9/2019 của Bộ Chính trị; Chiến lược Sứ hữu trí tuệ đến năm 2030; Thực hiện đồng bộ các giải pháp về kinh tế, thương mại, đầu tư và cải thiện môi trường kinh doanh để kích cầu công nghệ và nhu cầu đổi mới sáng tạo từ khu vực doanh nghiệp. Tăng cường năng lực hấp thụ công nghệ của doanh nghiệp thông qua việc tiếp tục khuyến khích doanh nghiệp đầu tư lập quỹ phát triển KH&CN, thành lập viện nghiên cứu, doanh nghiệp KH&CN, doanh nghiệp khởi nghiệp sáng tạo. Tăng cường hợp tác công tư trong triển khai các dự án công nghệ quy mô lớn và hỗ trợ khởi nghiệp sáng tạo...

Trong khuôn khổ Hội nghị, đại diện Lãnh đạo Đảng, Nhà nước đã trao Huân chương Lao động hạng nhất cho Đồng chí Trần Quốc Khánh, nguyên Thứ trưởng Bộ KH&CN và Huân chương Lao động hạng ba cho Đồng chí Phạm Công Tạc, Thứ trưởng KH&CN.

Hai là, tiếp tục hoàn thành lang pháp lý để thúc đẩy sự phát triển của khoa học, công nghệ và đổi mới sáng tạo.

Ba là, tiếp tục đổi mới tư duy trong công tác quản lý khoa học,

công nghệ và đổi mới sáng tạo. Tiếp tục đổi mới hệ thống sáng tạo quốc gia theo hướng lấy doanh nghiệp làm trung tâm và trường đại học là chủ thể nghiên cứu mạnh. Thúc đẩy hệ sinh thái khởi nghiệp sáng tạo quốc gia để phát triển mạnh lực lượng doanh nghiệp khởi nghiệp sáng tạo có tiềm năng tăng trưởng nhanh. Thúc đẩy gắn kết, hợp tác giữa các trường đại học, viện nghiên cứu với khu vực công nghiệp và doanh nghiệp để đẩy mạnh thương mại hóa kết quả nghiên cứu trong thực tiễn sản xuất, KD.

Bốn là, đẩy mạnh hợp tác và hội nhập quốc tế, thúc đẩy hợp tác nghiên cứu chung để tranh thủ nguồn lực và tri thức của các quốc gia tiên tiến, đồng thời từng bước nâng tầm năng lực và trình độ nghiên cứu trong nước. Thu hút, khai thác thế mạnh của đội ngũ các nhà khoa học tài năng là người Việt Nam ở nước ngoài.

Năm là, đề nghị các cấp các ngành, các địa phương quan tâm, chỉ đạo để đưa nhiệm vụ, giải pháp về KH, CN và ĐMST gắn trực tiếp với nhiệm vụ, giải pháp về phát triển kinh tế - xã hội trong quá trình xây dựng văn kiện đại hội đảng các cấp.

(Theo VietQ.vn)

KINH TẾ VIỆT NAM 2019: NHIỀU ĐỈNH NHƯNG CHƯA BỀN VỮNG

Tại Diễn đàn Đối thoại kinh tế Việt Nam 2020, Tiến sĩ Nguyễn Đình Cung, Viện Trưởng Viện nghiên cứu và quản lý kinh tế Trung ương cho rằng, chúng ta nói kinh tế năm 2019 đạt và vượt 12 chỉ tiêu, trong đó có 5 chỉ tiêu vượt, còn lại nhiều chỉ tiêu đạt. Tuy nhiên, đằng sau cái đạt và vượt đó có những chỉ tiêu liên quan đến môi trường nói là đạt, nhưng môi trường sống như TP Hà Nội và TPHCM lại kém hơn. Bởi vậy chúng ta nên nhìn lại và đánh giá kết quả đạt được.

Theo ông Cung: “Xuất nhập khẩu cũng vậy, đạt trên 500 tỷ USD, chỉ là mặt được của vấn đề. Đằng sau con số tăng trưởng đó, kinh tế Việt Nam có độ mở lớn, độ rủi ro rất cao. Xuất khẩu cao chủ yếu do doanh nghiệp (DN) nước ngoài, như vậy, kinh tế Việt Nam đang lệ thuộc mức độ nào đó vào đầu tư nước ngoài (FDI) và cũng phụ thuộc vào một số thị trường”.

Theo TS Võ Duy Nghi, kinh tế phải đa dạng thị trường, nhưng nhìn vào cơ cấu xuất khẩu năm 2019, cả ở thị trường gia tăng và thị trường giảm xuống đều thấy

sự rủi ro, dễ bị tổn thương. Ngoại thương chuyển từ nhập siêu sang xuất siêu là một tín hiệu đáng mừng sau hàng thập kỷ nhập siêu. Tuy nhiên, phải thừa nhận rằng các DN FDI mới là nhân tố chính góp phần tăng kim ngạch xuất khẩu. Chỉ cần một vài doanh nghiệp lớn như Samsung “hắt hơi sổ mũi” sẽ kéo theo kim ngạch xuất khẩu cả nước bị ảnh hưởng nghiêm trọng.

Mặt khác, kim ngạch nhập khẩu giảm còn do các công trình đầu tư chậm tiến độ, chậm giải ngân, những điều này cũng góp phần giúp cán cân thương mại nghiêng về phía xuất khẩu.

Tăng trưởng của Việt Nam còn phụ thuộc quá nhiều vào đầu tư, trong khi hiệu quả đầu tư vẫn là vấn đề đáng quan ngại. Hàng loạt công trình đầu tư lãng phí, thất thoát, chậm tiến độ trong thời gian qua, điển hình như dự án đường sắt Cát Linh - Hà Đông, nhiệt điện Thái Bình 2, nhiệt điện Long Phú, thép Thái Nguyên... Đây chính là những nhân tố góp phần làm nên tăng trưởng ngày hôm nay, nhưng cũng sẽ là những “quả bom nổ chậm” kéo lùi sự tăng trưởng kinh tế sau nhiều năm nữa.

ThS Nguyễn Đức Thành, Phó

Tổng giám đốc Ngân hàng Vietinbank nhận định, bên cạnh những thành công, nền kinh tế của Việt Nam còn có rất nhiều thách thức, khó khăn phải đương đầu trong năm 2020 và những năm tiếp theo. Ví dụ như năm 2019, xuất khẩu của Việt Nam tăng trưởng khoảng 8%, nhưng cơ cấu thị trường cũng đặt ra những lo ngại.

Trong khi tăng trưởng xuất khẩu vào thị trường Mỹ khoảng 30% thì ở các thị trường lớn, truyền thống mức độ tăng trưởng lại tương đối thấp khoảng dưới 4% và Việt Nam vẫn tiếp tục nhập siêu rất lớn từ thị trường Trung Quốc. Nếu nhìn lại những năm trước, thì tốc độ tăng trưởng xuất khẩu của Việt Nam đang chậm lại rõ ràng. Năm 2016, 2017 tốc độ tăng trưởng xuất khẩu 20% hiện đã giảm xuống 8%.



Tuy nhiên, nhìn vào bức tranh nền kinh tế nhiều đỉnh vẫn đầy những mảng tối lo âu. Muốn có nền kinh tế thực sự có chất lượng,

thì không được đổi tăng trưởng bằng ô nhiễm môi trường. Chính phủ phải mạnh tay hơn với các dự án chậm tiến độ, chậm giải ngân. Minh bạch hóa các thủ tục hành chính, chống tham nhũng, tăng lòng tin của người dân và nhà đầu tư. Chính phủ cần xem xét lại việc khai thác tài nguyên để bảo đảm sử dụng hợp lý và hiệu quả, không để tình trạng khai thác và bán tài nguyên, khoáng sản với giá thấp.

Đặc biệt, theo các chuyên gia kinh tế, GDP của nước ta năm 2019 đạt 7,02% chủ yếu nhờ khu vực kinh tế tư nhân trong nước. Tăng trưởng đầu tư của khu vực kinh tế tư nhân tăng 17%, xuất khẩu của khu vực kinh tế trong nước đạt khoảng 19%, cao hơn nhiều so với bình quân chung của cả nước và cao hơn khu vực đầu tư nước ngoài.

Do vậy, muốn phát triển kinh tế bền vững phải thúc đẩy khu vực kinh tế tư nhân. Cần cổ phần hóa các DNNN, tạo điều kiện để DNTN trong nước liên doanh, liên kết, ưu tiên mua cổ phần của DNNN. DNTN dần nắm giữ cổ phần của DNNN rồi lớn lên chắc chắn sẽ đưa đất nước phát triển hơn.

(Theo khoaocdoisong.vn)

VĂN HÓA-GIÁO DỤC

LỄ HỘI TẾT VIỆT NĂM 2020 – “BẢN SẮC VĂN HÓA VIỆT”

Ông Bùi Tá Hoàng Vũ - giám đốc Sở Du lịch TP.HCM, chia sẻ: “Nguyện vọng của TP.HCM là tổ chức một lễ hội đầy tính nhân văn, đậm bản sắc văn hóa dân tộc để trong tương lai xa hơn, Lễ hội Tết Việt sẽ ngày càng hấp dẫn hơn, trở thành một trong những điểm đến hấp dẫn không thể bỏ qua của ngành du lịch TP.HCM”.

Lễ hội Tết Việt năm 2020 giới thiệu những phong tục, những giai thoại về ngày Tết cổ truyền của đất nước Việt Nam đến với mọi tầng lớp dân tộc, các du khách trong nước và quốc tế, đặc biệt là thế hệ trẻ qua nhiều hoạt động tái hiện lễ tết đa màu sắc như triển lãm, sân khấu hóa các câu chuyện huyền thoại, thưởng thức các món ăn đặc sắc khắp 3 miền đất nước và trải nghiệm các trò chơi giải trí hấp dẫn ngày Tết.



Đến lễ hội Tết Việt, du khách đã được cảm nhận trọn vẹn không gian ngày Tết cổ truyền của dân tộc với 5 hoạt động chính:



Xem Tết: Không gian gia đình ngày tết của ba miền đất nước Bắc - Trung - Nam được tái hiện qua các ngôi nhà cổ để thể hiện những không gian tưởng nhớ và thờ cúng tổ tiên ông bà trong lễ hội của người Việt. Bên cạnh đó, du khách cũng mãn nhãn với các màn trình diễn ảo thuật, múa lân, võ thuật Vovinam, cùng các tiết mục nghệ thuật đặc sắc chào đón Tết được tổ chức tại khu vực sân khấu chính của Lễ hội như các tiết mục âm nhạc đón Xuân, biểu diễn nhạc cụ dân tộc, các chương trình ca nhạc truyền thống ba miền... tạo nên không khí vui tươi, rộn ràng, sôi động.

Lễ Tết: Tái hiện các nghi lễ quan trọng của ngày Tết cổ truyền nhằm truyền cảm hứng và nâng cao giá trị văn hóa gia đình qua hình thức sân khấu hóa như tục dựng cây Nêu, lễ cúng tổ tiên ông

bà, lễ đón giao thừa, câu chuyện Lang Liêu với sự tích bánh chưng bánh dày vào ngày đầu năm. Các nghi thức đã được tái hiện một cách hấp dẫn, dễ hiểu nhưng đầy tính sáng tạo, nghệ thuật, cho các em thiếu nhi và thế hệ thanh niên trẻ thêm tự hào về văn hóa dân tộc Việt Nam.

Chơi Tết: trong suốt 3 ngày diễn ra Lễ hội, các gia đình và các em thiếu nhi đã được trải nghiệm nhiều trò chơi dân gian ngày Tết hấp dẫn như kéo co, ném lon, ném vòng, bịt mắt đập niêu... cùng nhiều trò chơi tập thể được tổ chức tại các điểm khác nhau trong khu vực Lễ hội. Các hoạt động cộng đồng như Hò giã gạo, hát bài chòi với các nghệ nhân dân gian đến từ các miền của đất nước sẽ được biểu diễn và mở ra cho du khách tham gia, đặc biệt không gian trải nghiệm bánh chưng ngày Tết, gói bánh cùng người nổi tiếng (hoa hậu, á hậu, nam vương, ca sĩ, người mẫu, nghệ nhân...), không gian dạy gói bánh Tết dành cho thanh thiếu niên, sinh viên học sinh, du khách tham gia tìm hiểu và trải nghiệm.

Chợ Tết: du khách đến tham quan lễ hội đã được cảm nhận bầu không khí rộn ràng, nhộn nhịp và thỏa sức mua sắm những sản

phẩm chuẩn bị ngày Tết cho gia đình với nhiều đặc sản mới lạ đến từ khắp các vùng miền của đất nước được bày bán qua gần 50 gian hàng theo hình thức chợ phiên ngày Tết trong khuôn viên lễ hội.

Ăn Tết: du khách đã được trải nghiệm thiên đường ẩm thực với hàng trăm món ăn đậm đà hương vị Tết đến từ các vùng miền của đất nước tại các gian hàng được thiết kế mang dấu ấn đặc trưng của ba miền Bắc - Trung - Nam. Điểm nhấn của Lễ hội là khu trưng bày triển lãm mâm cỗ ngày Tết trong không gian ngôi nhà Việt với không khí và lối trang trí ngày Tết cổ truyền - nơi tinh hoa ẩm thực và sản vật trù phú của Việt Nam trở thành tác phẩm nghệ thuật đỉnh cao dưới bàn tay của các nghệ nhân.



Theo ông Lê Tân - phó chủ tịch, tổng thư ký Hiệp hội văn hóa ẩm thực Việt Nam, tổng đạo diễn chương trình, mục tiêu là khơi dậy tình yêu văn hóa và niềm tự hào đất nước trong giới trẻ qua Lễ

hội Tết Việt năm 2020, các em thiếu nhi, các thế hệ thanh niên trẻ hoặc các du khách quốc tế tham gia Lễ hội cảm nhận được sự thú vị qua các trải nghiệm, hiểu biết và yêu thích những hoạt động truyền thống gia đình của ngày Lễ Tết thì đó chính là sự thành công mà chương trình hướng đến.

(Theo KHPTO)

NHỮNG CHÍNH SÁCH MỚI CÓ HIỆU LỰC TỪ 1.1.2020

Từ ngày 1.1.2020, nhiều luật, chính sách mới sẽ có hiệu lực thi hành. Một trong những nội dung đáng chú ý nhất đó là Luật Phòng, chống tác hại của rượu, bia chính thức có hiệu lực.

Luật Phòng, chống tác hại của rượu, bia: Cấm người điều khiển phương tiện giao thông uống rượu, bia

Luật Phòng, chống tác hại của rượu, bia gồm 7 chương, 36 điều có hiệu lực thi hành từ ngày 1.1.2020. Theo đó, luật này quy định cấm “điều khiển phương tiện giao thông mà trong máu hoặc hơi thở có nồng độ cồn”.

Luật này còn quy định nhiều nhóm hành vi bị nghiêm cấm khác, như: Xúi giục, kích động, lôi kéo, ép buộc người khác uống

rượu, bia; Người chưa đủ 18 tuổi uống rượu, bia và bán, cung cấp, khuyến mại rượu, bia cho người chưa đủ 18 tuổi. Rượu có độ cồn từ 15 độ trở lên bị cấm quảng cáo dưới mọi hình thức. Các doanh nghiệp, cá nhân không được cung cấp thông tin không chính xác, sai sự thật về ảnh hưởng của rượu, bia đối với sức khỏe.

Luật Chăn nuôi: Phải đối xử nhân đạo, không đánh đập, hành hạ vật nuôi

Luật Chăn nuôi, gồm 8 chương, 83 điều chính thức có hiệu lực từ ngày 1.1.2020. Luật quy định phải đối xử nhân đạo với vật nuôi; không đánh đập, hành hạ vật nuôi. Cơ sở giết mổ phải có biện pháp gây ngất vật nuôi trước khi giết mổ; không để vật nuôi chứng kiến đồng loại bị giết mổ. Ngoài ra, luật yêu cầu sớm di dời các cơ sở chăn nuôi ra khỏi thành phố, thị xã, thị trấn, khu dân cư không được phép chăn nuôi.

Luật Trồng trọt: Kinh doanh phân bón phải được cấp phép

Luật Trồng trọt gồm 7 chương, 85 điều có hiệu lực từ ngày 1.1.2020. Theo luật, phân bón là hàng hóa kinh doanh có điều kiện và phải được phân cấp Quyết định công nhận phân bón được phép

lưu hành tại Việt Nam, trừ phần bản hữu cơ được sản xuất để sử dụng không vì mục đích thương mại. Quyết định này có thời hạn 5 năm và được gia hạn.

Luật Thi hành án hình sự 2019: Người đồng tính, chuyên đổi giới tính được giam giữ riêng

Luật Thi hành án hình sự 2019 gồm 16 chương, 207 điều. Luật bổ sung quy định người đồng tính, người chuyên đổi giới tính, người chưa xác định rõ giới tính được giam giữ riêng. Phạm nhân lao động không quá 8 giờ mỗi ngày và không quá 5 ngày mỗi tuần; được nghỉ chủ nhật, ngày lễ, Tết.

Luật Đầu tư công: Thời gian giải ngân vốn trước ngày 31.1 hàng năm

Luật Đầu tư công gồm 6 chương, 101 điều. Luật quy định thời gian giải ngân vốn kế hoạch đầu tư công trung hạn giai đoạn trước đến hết ngày 31.1 năm đầu tiên của kế hoạch đầu tư công trung hạn giai đoạn sau (trước là đến hết ngày 31.12). Đặc biệt, vốn kế hoạch đầu tư công chỉ được bố trí để thanh toán nợ đọng xây dựng cơ bản phát sinh trước năm 2015.

(*Theo laodong.vn*)

CÔNG NGHỆ THÔNG TIN

CÁCH TẠO THIỆP CHÚC MỪNG NĂM MỚI CANH TÝ TRÊN ZALO

Những tấm thiệp chúc mừng năm mới Canh Tý 2020 sẽ mang mọi lời chúc may mắn, phúc lộc và thành đạt tới người thân trong gia đình và bạn bè. Không chỉ có những công cụ tạo thiệp chúc Tết mà với Zalo chúng ta sẽ có ngay những tấm thiệp để gửi tới nhiều người khác nhau, từ bạn bè, đối tác trong công việc. Với mỗi một đối tượng chúc Tết cụ thể, Zalo sẽ có những câu chúc khác nhau sao cho phù hợp và thể hiện sự tôn trọng của bạn với đối phương.

Bước 1:

Khi bạn truy cập vào Zalo sẽ thấy ngay phần tạo thiệp chúc mừng năm mới, **nhấn Tạo thiệp**. Chuyển sang giao diện mới bạn sẽ lựa chọn **đối tượng muốn gửi thiệp**, đồng nghiệp, cấp trên, gia đình, bạn bè,... Mỗi một đối tượng sẽ đều là những câu chúc Tết khác nhau, rất hay và ý nghĩa.

Nếu muốn **thay sang lời chúc khác** thì **nhấn Thay lời chúc**.

Bước 2:

Khi đã chọn xong thiệp để gửi, bạn **chọn Đăng nhật ký** thì thiệp sẽ được đăng lên Nhật ký ngay

lập tức. Nếu chọn **gửi thiệp** cho người khác thì nhấn **Gửi thiệp**.



Bước 3:

Chúng ta **nhập mô tả hình ảnh** nếu bạn muốn thêm lời nhắn tới đối phương, **chọn người gửi** rồi **nhấn biểu tượng Send** để gửi là xong.

(Theo quantrimang.com)

CÁC THỦ THUẬT TIỆN ÍCH TRÊN MÁY TÍNH

14 thủ thuật dưới đây là những mẹo hay thu thập trên Reddit tất cả chúng ta nên biết để giúp trải nghiệm trên máy tính dễ dàng và thú vị hơn bao giờ hết.

1. Mở lại tab vô tình bị đóng

Nếu bạn muốn mở lại tab vô tình bị đóng, hãy bấm *Control/Command* (cho máy Mac) + *Shift+T*, và tab bị đóng sẽ xuất hiện lại.

2. Chụp ảnh lại một phần màn hình

Nếu bạn chỉ muốn chụp ảnh một phần màn hình, đây là cách đơn giản nhất để làm việc đó, dù bạn dùng máy Mac hay một Windows PC:

Với máy Mac, hãy bấm *Command + Shift + 4* và công cụ này sẽ xuất hiện. Chỉ cần kéo thả vào đúng phần màn hình mà bạn muốn chụp. Thả tay và thế là ảnh sẽ được lưu luôn vào desktop.

Đối với máy Windows, vào *Start* và chọn *Snipping Tool*.

3. Thực hiện lại lệnh vừa làm trên Excel

Quá đơn giản, chỉ cần *F4*, thế là xong. Ví dụ, bạn đặt lệnh bôi đen một cell và tô vàng toàn bộ. Bây giờ, để tô vàng một cell khác, bạn chỉ cần bôi đen ô đó và bấm *F4*.

4. Mở một đường dẫn trong tab trình duyệt mới chỉ bằng một cú click

Bấm vào nút giữa của con chuột, vậy là bạn đã mở một đường dẫn trong một trình duyệt mới. Và nếu bạn click chuột giữa vào một tab, nó sẽ đóng lại.

5. Sao chép một tập tin bằng cách kéo thả

Để sao chép một tập tin trên máy Mac, hãy giữ nút *Alt* (hoặc *Control* trên các máy

Windows) sau đó click và kéo thả tập tin.

6. Tạm ngừng video đang phát trên YouTube

Để tạm ngừng một video trên YouTube, hãy bấm phím *K*, để phát tiếp, lại bấm lại phím *K*. Để tua nhanh về trước 10 giây, bấm *J*, để tua lùi 10 giây, bấm *L*.

7. Chuyển cửa sổ đến bất cứ phía nào trên màn hình hoặc sang màn hình tiếp theo

Nếu bạn click vào phím *Windows* kèm theo một *phím mũi tên* (phải, trái, trên, dưới), cửa sổ hiện tại của bạn sẽ được chuyển sang các phía tương ứng của màn hình. Tương tự như vậy, khi bạn bấm *Windows + Shift + phím mũi tên*, bạn sẽ di chuyển của sổ *Windows* đến bất cứ màn hình nào ở phía tương ứng. Tính năng này chỉ có trên máy *Windows*.

8. Xóa bộ nhớ đếm trong vài giây

Để xóa nhanh bộ nhớ đếm, chỉ cần bấm *Control + Shift + R*. Thao tác này cũng sẽ làm mới trang của bạn.

9. Khóa máy nhanh

Bạn cần đứng lên ra ngoài trong vài phút và không muốn ai ngó vào công trình dở dang của mình, vậy đừng quên bấm tổ hợp

phím *Windows + L*.

Trên máy *Mac*, click *Command + Option + Eject* (hoặc nút *Power* nếu máy bạn không có ổ đĩa quang).

10. Lộn ngược màn hình

Trò này chủ yếu được dùng để trêu chọc bạn bè của bạn mà thôi. Nếu bấm *Control + Alt +* một trong những *phím mũi tên*, màn hình sẽ lộn theo hướng tương ứng.

Lưu ý: Trò này không thể thực hiện cho mọi loại máy (và chỉ có trên *Windows* mà thôi).

11. Biến một cửa sổ trình duyệt thành công cụ chỉnh sửa văn bản

Nếu bạn muốn biến cửa sổ trước mặt mình thành một công cụ để bạn thoải mái viết thêm ghi chú, xóa, và thậm chí vẽ vời thì hãy thử sao chép những dòng dưới đây vào thanh địa chỉ: `data:text/html,`

```
data:text/html,<title>Text Editor</title><body contenteditable style="font-size:2rem;font-family:georgia;line-height:1.4;max-width:60rem;margin:0 auto;padding:4rem;">
```

12. Chỉnh sửa trình duyệt Chrome theo ý thích

Đầu tiên, hãy vào *Chrome*, bấm *F12*, sau đó gõ `document.designMode = "on"`. Sau đó bạn có thể chỉnh

sửa bất cứ dòng chữ nào xuất hiện trên màn hình.

13. Phóng to/thu nhỏ màn hình

Bấm *Control/Command* (với Mac) + 0 để đưa về cỡ màn hình mặc định

Control/Command (với Mac) + dấu + để phóng to

Control/Command (với Mac) + dấu - thu nhỏ

14. Tìm kiếm ngược trên Google Chrome

Trong Google Chrome, nếu bạn bấm *S* kèm theo phím phải chuột vào hình ảnh, bạn sẽ thực hiện được một lệnh tìm kiếm ngược. Điều đó có nghĩa là thay vì gõ từ khóa để tìm kiếm một hình ảnh, bạn có thể theo dấu và tìm xem hình ảnh đó bắt nguồn từ trang web nào.

(Theo news.zing.vn)

THÔNG TIN CHUYÊN GIA VÀ SẢN PHẨM CÔNG NGHỆ

CÔNG TRÌNH SỬ DỤNG CÔNG NGHỆ BƠM NƯỚC KHÔNG DÙNG ĐIỆN ĐẦU TIÊN Ở VIỆT NAM

Mới đây, tại thôn Sáo Hồ (xã Thái Phìn Tùng, huyện Đông Văn, tỉnh Hà Giang), UBND tỉnh

Hà Giang và Bộ khoa học và công nghệ đã tổ chức khánh thành công trình bơm nước sinh hoạt không dùng điện (PAT) thuộc dự án Kawatech.

Công trình này do Viện khoa học địa chất và khoáng sản Việt Nam và Viện quản lý nước và lưu vực sông - quản lý tài nguyên nước và kỹ thuật môi trường (Đức) thực hiện. Kinh phí do Đức tài trợ 2,5 triệu Euro, Bộ khoa học và công nghệ tài trợ gần 9 tỷ đồng, UBND tỉnh Hà Giang đối ứng hơn 60 tỷ đồng. Sau hơn 5 năm thực hiện, công trình đã hoàn thành hệ thống bơm PAT với 2 tổ bơm, tổng công suất đạt 19 lít/giây. Hệ thống này có thể bơm cấp 1.800 m³ nước/ngày (tương đương khoảng 10.000 dân theo tiêu chuẩn 180 lít/người/ngày hoặc 20.000 dân theo tiêu chuẩn 90 lít/người/ngày); xây dựng đường ống áp lực có khả năng chịu được áp lực nước tới 80 atmosphere, tương đương cột nước cao 800 m, với chiều dài khoảng 2,5 km; tuyến ống thép áp lực đường kính D150, tổng chiều dài khoảng 2,391 km bơm nước lên bể chứa với độ chênh cao 540 m so với điểm hệ thống bơm nước...

Công trình bơm nước không

dùng điện tại Hà Giang là công trình đầu tiên tại Việt Nam và thứ 2 tại Đông Nam Á ứng dụng công nghệ bơm nước không dùng điện.

(Theo KHPTO)

TÁCH SILICIC OXIDE TỪ VỎ TRÁU ĐỂ LÀM LỖI LỌC NƯỚC

Ông Nguyễn Trọng Việt (Hải Dương) cho biết, chính ông đã sáng chế ra loại lõi lọc nước bằng cách tách silicic oxide từ vỏ trấu để lọc nước, nhằm tận dụng được phụ phẩm, tạo ra loại vật liệu lọc nước an toàn, hiệu quả. Khi tách được silicic oxit trong những điều kiện nhiệt độ, môi trường hợp lý, thì sẽ chế tạo thành một loại chất xộp có độ bền cao. Đây là nguyên liệu để triển khai thiết kế sản phẩm lõi lọc nước từ sứ xộp, có nhiều ưu điểm như có thể lọc nhiều loại nước khác nhau, như nước sông, hồ, ao bị ô nhiễm, khử được mùi trong nước, khử được dioxin song vẫn giữ được các yếu tố vi lượng trong nước qua quá trình lọc. Khi tiến hành vệ sinh lõi lọc, chỉ cần dùng khăn sạch lau là có thể tiếp tục đưa vào sử dụng.

Thiết bị này có thể lọc nước sông, hồ thành nước sạch với tốc độ lọc tinh 0,7 lít/phút, áp lực bơm nước máy đạt 3 lít/phút.

Nước sạch này không có tác hại phụ do dùng hoá chất, bảo đảm khả năng diệt khuẩn (trong thời hạn bảo hành 12 tháng), giữ được các yếu tố vi lượng có lợi cho cơ thể trong nguồn nước tự nhiên. Loại sứ xộp do ông chế tạo có độ bền cao (có thể sử dụng 10 đến 20 năm) và lõi lọc siêu nhỏ, nhỏ hơn lõi lọc của thiết bị của Mỹ tới 10 lần, của Nhật 4 lần. Giá thành sản phẩm là 220.000 đồng/thiết bị, lại có thể thay thế lõi lọc chỉ với giá 70.000 đồng/lõi. Mặt khác việc bảo dưỡng lõi lọc khá đơn giản, chỉ cần dùng giẻ lau hoặc khăn mặt lau sạch là lõi lọc trắng, tốc độ lọc như ban đầu.

(Theo khoa hoc doisong.vn)

HỎI – ĐÁP

Hỏi: Xin cho hỏi Cách làm gà khô xé cay ngon thế nào?

Trả lời:

Cách làm gồm 5 bước:

Nguyên liệu làm gà khô xé cay

1 kg thịt ức (lườn) gà, 2 muống canh tỏi băm, 5 nhánh sả, 1 củ gừng tươi, 1 thìa cà phê tiêu, 2 thìa cà phê đường, 4 thìa nước mắm, 1 thìa cà phê muối, 100 gram lá chanh, 10 gram bột nghệ, 1 thìa màu điều, 2 gói ngũ vị hương, 10 gram ớt bột, 200 gram

ớt tươi, 1 củ hành tây.

Rửa sạch thịt gà, ngâm với rượu trắng để khử mùi, xả sạch, để ráo.

Lột sả bỏ bớt vỏ già, cắt ngắn, đập dập sả.

Lột vỏ hành tây, rửa sạch, chẻ múi cau (làm 4 hay 6).

Gọt vỏ gừng, rửa sạch, băm nhuyễn.

Rửa sạch lá chanh, chia làm 3 phần bằng nhau. Trong đó hai phần giữ nguyên. Một phần xắt nhuyễn.

Bước 1: Nấu khoảng 3 lít nước. Khi nước sôi, lần lượt cho vào nồi: sả đập dập, một phần lá chanh, hành tây, một muống cà phê muối. Khi nước sôi lần nữa, cho thịt gà vào luộc chín.

Bước 2: Khi thịt gà chín, bạn vớt thịt ra đĩa, để nguội. Xé nhỏ thịt gà thành sợi.

Bước 3: Đặt thịt gà đã xé vào nồi khác. Lần lượt cho tiêu, đường, mắm, tỏi, màu điều, bột nghệ, ớt bột, ngũ vị hương, gừng, một phần lá chanh xắt nhỏ, 100 gram ớt tươi vào. Trộn đều. Để thịt ngấm gia vị khoảng 30 phút.

Bước 4: Đổ nước luộc gà xâm xấp thịt gà đã ướp. Đặt nồi thịt lên bếp, nấu với lửa nhỏ đến khi cạn nước. Tắt bếp.

Bước 5: Làm nóng chảo chống

dính, trút thịt gà từ nồi sang (không dùng dầu ăn). Thêm tiếp 100 gram ớt tươi, phần lá chanh còn lại vào. Đảo đều với lửa vừa đến khi thịt gà khô. Tắt bếp. Để thịt gà khô xé cay nguội, bỏ vào hủ, dùng dần.

(Theo news.zing.vn)

Mẹo vặt:

- Bí quyết luộc gà cúng

Cứ mỗi lít nước cho vào 20g hành tím đã được nướng sơ, lột vỏ ngoài cùng, 1 muống cà phê muối. Hành sẽ làm thơm nước luộc gà. Cho gà vào lúc nước nguội để da gà không bị nứt vỡ. Sau đó luộc gà trong nước sôi lăn tăn không sủi bọt.



Để tạo cho gà có màu vàng óng, trông ngon mắt, tránh tình trạng luộc xong da bị sạm, xin màu thì khi gà vừa chín tới, bạn vớt ra khỏi nước sôi và ngâm ngay vào thau nước sạch, lạnh. Ngâm đến khi nào thịt gà nguội hẳn mới nhắc ra để giữ màu da

không bị sạm xuống. Sau đó, để thịt ráo nước một chút, dùng mỡ gà đã thắng quệt một lớp lên da, da gà sẽ có màu vàng bóng và căng mượt.

(Theo khoaoc.tv)

- Bia làm mềm quần áo.

Với những lon bia đã hết hạn hoặc nhà bạn chẳng ai dùng đến, đừng vứt chúng đi, bởi bia có tác dụng rất tốt trong việc làm mềm quần áo và giúp màu trang phục được bền lâu hơn. Chỉ việc ngâm quần áo vào trong bia 1 giờ đồng hồ sau đó giặt lại bằng nước sạch và để khô tự nhiên, trang phục của bạn sẽ trở nên mềm mại hơn và những chất trong bia sẽ giúp khôi phục màu sắc ban đầu của quần áo.

Đặc biệt, với những loại quần áo mới sau khi được ngâm vào bia sẽ bền màu hơn bình thường đấy. Ngoài ra, nếu đồ gỗ trong nhà bị bám bẩn ở những nơi khó lau chùi, chỉ cần một ít bia hòa vào với nước rửa sau đó thấm vào khăn ẩm và lau sạch. Để chúng khô tự nhiên và chỉ sau một vài phút, đồ gỗ của bạn sẽ sáng bóng như mới. Bạn có thể đổ bia vào bồn cầu hoặc nền nhà vệ sinh rồi sau đó ngâm chừng 30 phút, dùng bàn chải cọ thật sạch, bạn sẽ

thấy sáng bóng như mới.

- Cảnh trọng với thịt xông khói

Theo PGS.TS Nguyễn Duy Thịnh, Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Đại học Bách khoa Hà Nội, mấy năm gần đây, trào lưu sử dụng thực phẩm ăn nhanh như đồ xông khói thường tăng nhanh vào dịp Tết. Tuy vậy, dù được làm từ nguyên liệu đúng chuẩn thì đây cũng không phải là thực phẩm tốt cho sức khỏe. Bởi thành phần chính của khói để hun thịt luôn có chứa hợp chất phenol. Hợp chất phenol có tác dụng chống lại quá trình oxy hoá, tạo màu, mùi cho thực phẩm và tiêu diệt các vi khuẩn nhiễm trong thực phẩm. Tuy nhiên, khi phenol nhiễm vào trong thịt hun khói khi ăn nhiều sẽ có trong cơ thể và có thể gây ra một số bệnh cho con người và gây độc cho đường tiêu hoá.

Trong thịt hun khói nói chung có chứa nhiều muối, ăn quá nhiều có thể khiến tăng huyết áp, gây các bệnh về tim mạch. Khi ăn, phải đảm bảo đây là loại thịt còn hạn sử dụng, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được hút chân không đảm bảo... Người dân cần hết sức sáng suốt khi lựa chọn thực phẩm dịp cuối năm.

(Theo khoaocdoisong.vn)