



Phổ biến kiến thức

BẢN TIN NỘI BỘ CỦA LIÊN HIỆP CÁC HỘI KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT VIỆT NAM

Bếp lò không khói



Bếp lò không khói do bà Nguyễn Thị Thạn chế tạo

SỐ 113

10/1/2014



BẢN TIN PHỔ BIẾN KIẾN THỨC

Chịu trách nhiệm xuất bản

- TS Phan Tùng Mậu
Phó Chủ tịch Liên hiệp các
Hội Khoa học & Kỹ thuật
Việt Nam

Ban Cố vấn chuyên môn

- TS Phạm Văn Tân

Ban biên tập

- Nguyễn Minh Quang
- Tổng Văn Đĩnh

Thư ký biên tập

- Trần Quang Nam
- Phạm Thị Bích Hồng
- Trần Mạnh Hùng

Trình bày

- Quý Linh
- Duy Anh

Bản tin xuất bản định kỳ 2
số/tháng. Mọi thông tin
phản hồi về nội dung xin liên hệ
Ban Thông tin và
Phổ biến kiến thức:
Địa chỉ: 53 Nguyễn Du, Hà Nội
Điện thoại: (04) 3.9439821
Fax: (04) 3.8227593
Email: thongtin@vusta.vn.

TRONG SỐ NÀY

KHOA HỌC THƯỜNG THỨC

Hiểm họa từ việc
thu mua ốc bươu vàng .3

SẢN PHẨM MỚI - KỸ THUẬT MỚI

Chụp cắt lớp não
đo mức độ
đau đớn .5



NÔNG - LÂM - NGƯ NGHIỆP

Nuôi ong bằng
thùng xốp .12

SỨC KHỎE

Cấp cứu vì
ăn hoa loa kèn .15

GIA ĐÌNH - XÃ HỘI

Có nghĩa vụ cấp dưỡng
cho con chồng? .20

Hiểm họa từ việc thu mua ốc bươu vàng

Theo thông tin của phóng viên, hiện thương lái Trung Quốc đã dùng thu mua ốc bươu vàng ở miền Bắc và nhiều tỉnh thành. Tuy nhiên, hậu quả từ việc thu mua ốc bươu vàng đã ảnh hưởng không nhỏ đến mùa màng và gây ô nhiễm môi trường nghiêm trọng tại nhiều nơi trong cả nước.

Trước cơn sốt thu mua ốc bươu vàng, người dân tranh nhau bắt ốc, nhiều hộ bắt đầu thả nuôi và bảo vệ ốc - thay vì phải tận diệt để bảo vệ mùa màng. Ông Nguyễn Văn Út - một người chuyên nuôi vịt chạy đồng ở xã Thủy Tây, huyện Thanh Hóa, Long An cho biết, mấy năm trước, sau khi thu hoạch lúa thì chủ ruộng nào cũng kêu ông lùa vịt vào để ăn ốc bươu. Còn năm nay, không ai cho ông thả vịt vào ruộng, họ nói là để "dưỡng" ốc. Không ít hộ còn mua ốc giống (con to, bóng loáng) về thả nuôi trong ao, ruộng để chúng sinh sôi, có ốc bán lâu dài. Và bây giờ, khi thương lái Trung Quốc ngừng "ăn" thịt ốc, trong khi ốc bươu vàng đã được nông dân nuôi quá nhiều, tai họa ắt sẽ xảy đến với mùa màng.

Tương tự như vậy, vài tháng nay, ở thôn Cán Thượng, xã Cán Hữu (Quốc Oai, Hà Nội) rộ lên "phong trào" bắt ốc bươu vàng. Mới đầu chỉ vài chục hộ rồi lan ra cả thôn. Chỉ tính riêng ở làng Cán Thượng, mỗi ngày có hàng tấn ốc được thu gom và các đại lý chi hàng tỷ đồng để thu mua số ốc này. Bên cạnh việc thu lợi từ bán ốc thì việc chế biến ốc bươu vàng cũng gây nên những ảnh hưởng tiêu cực, nhất là nạn ô nhiễm từ các phụ phẩm của chúng. Các đường đi, bờ vùng, bờ thửa, gò đống... ngoài đồng đều có thể thành nơi chứa vỏ ốc. Có người lợi dụng ban đêm đổ trộm vỏ ốc ngay bờ đê, kênh rạch ven làng. Phần



Vỏ ốc được đổ tràn ra đường, gây ô nhiễm môi trường

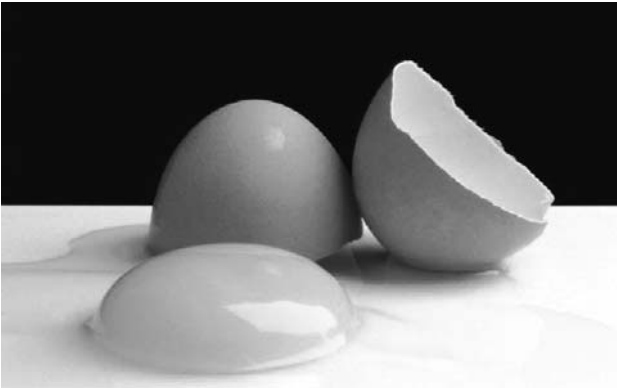
ruột không bán được, những hộ nuôi gà, vịt, thả cá tận dụng làm thức ăn, nhưng với số lượng quá lớn không thể tận dụng hết gây ô nhiễm môi trường. Phần cơ thể đọng lại trong vỏ ốc khó và lâu phân hủy tạo mùi hôi thối rất khó chịu, lan khắp đồng, theo gió bay vào khu dân cư. Các đồng vỏ ốc "cao như núi, dài như sông" đến khi nào phân hủy hết, gặp mưa sẽ trôi dạt xuống đồng ruộng, sông ngòi. Ở trong làng, sau mỗi ngày chế biến ốc, vương vãi các phụ phẩm nước luộc, vảy, ruột, phân ốc, làm đường đi nhầy nhụa, ruồi muỗi bay về rất mất vệ sinh. Còn các kênh rạch thoát nước thì tắc vì vỏ ốc, đen đặc, bốc mùi tanh, hôi thối, rất dễ phát sinh dịch bệnh. Số tiền để khắc phục hậu quả còn tốn kém gấp nhiều lần cái lợi trước mắt.

Qua sự việc này, mong bà con trong cả nước, đừng vì cái lợi trước mắt mà phá hủy môi trường sống của mình trong lâu dài, tiền lời thu được không đủ mua thuốc chữa bệnh. Các cấp chính quyền địa phương cũng nên có những biện pháp xử lý mạnh tay để tránh hậu quả lâu dài từ ốc bươu vàng.

NGUYỄN VĂN

Khoa học lý thú

Những lầm tưởng trong y học



Không nên ăn quá 300 milligram cholesterol một ngày.

Những nghiên cứu công bố mới đây khuyên bạn hãy loại bỏ 5 điều lầm tưởng sau để có chất lượng cuộc sống tốt hơn.

Khởi động trước khi chơi thể thao phòng tránh chấn thương

Nghiên cứu của Đại học Nevada (Hoa Kỳ) cho rằng, việc khởi động thực sự lại làm yếu cơ. Ngoài ra, báo cáo nghiên cứu cũng khuyên nên chạy bộ nhẹ nhàng khoảng 5 - 10 phút trước khi chơi thể thao 5 phút.

Ăn trứng tăng cholesterol
Theo Hiệp hội Tim mạch

Hoa Kỳ (AHA), chất béo no trong khẩu phần ăn mang đến nguy cơ mắc bệnh tim mạch cao hơn. Một quả trứng chỉ có 1,6g axit béo no, so với khoảng 3g trong 1 ly sữa. Với mức 213 miligam cholesterol trong hàm lượng chất, trứng vẫn ở dưới mức khuyến cáo của AHA không nên ăn quá 300 miligram cholesterol một ngày.

Cạo tóc giúp tóc mới mọc nhanh hơn, dày và đậm màu hơn

Các nhà nghiên cứu thuộc trường Y Đại học Indiana đã tiến hành những thử nghiệm lâm sàng so

sánh sự phát triển của tóc ở phần tóc bị cạo đối với phần tóc không bị cạo. Tóc mới thay thế tóc cũ đã bị cạo đi không hề đậm màu hơn hay dày hơn và cũng không mọc nhanh hơn. Khi tóc mọc lên sau khi bị cạo, nó mọc ở cạnh đã bị cạo mòn trên đỉnh sợi tóc làm cho tóc mới mọc lên dường như dày hơn thực tế. Tóc chỉ trông có vẻ có màu sẫm hơn bởi nó chưa bị ánh nắng mặt trời làm cho đổi màu.

Nên uống ít nhất 8 ly nước mỗi ngày

Nhiều nghiên cứu khẳng định rằng, lượng nước cần bổ sung cho cơ thể của người lớn là 2,5 lít mỗi ngày. Tuy nhiên, phần lớn lượng nước cần thiết đó đã có trong thức ăn mà chúng ta ăn hàng ngày, nhưng hầu hết mọi người lại không nghĩ đến điều đó. Theo như các nhà nghiên cứu thuộc đại học Indiana thì chúng ta đã có đủ nước từ hoạt động ăn uống thường ngày như uống nước quả, sữa và thậm chí là cả đồ uống có caffein.

LÊ NA

(theo Live Science)



Điện thoại xanh

Hai chiếc điện thoại di động được làm từ đĩa CD và vỏ chai nước cũ vừa được hãng Sony Ericsson trình



làng, trong nỗ lực bảo vệ môi trường của ngành công nghiệp điện thoại di động. GreenHeart C901 và Naite đều có những tính năng như những máy điện thoại thịnh hành hiện nay, gồm 1 camera, video, bluetooth, WAP cũng như khả năng truy cập mạng YouTube và Google Maps. Cả hai chiếc điện thoại này đều được chế tạo từ trên 50% các loại nhựa tái chế và sử dụng màu sắc hoàn toàn từ sơn nước. Hai chiếc máy còn có một ứng dụng cho người sử dụng biết được lượng khí thải nhà kính họ hạn chế được là bao nhiêu nếu họ đi bộ thay vì đi ô tô. C901 và Naite sẽ có mặt trên thị trường vào cuối năm nay. Sony Ericsson hy vọng với các sản phẩm thân thiện môi trường của mình, đến năm 2015 sẽ cắt giảm được 20% lượng khí thải điôxit carbon do hãng này thải ra môi trường.

AN KHUÊ (Theo DailyMail)

Chụp cắt lớp não đo mức độ đau đớn

Các nhà khoa học Anh lần đầu tiên đã phát minh ra cách chụp cắt lớp các hình ảnh não để đo mức độ đau đớn mà bệnh nhân đang phải chịu đựng. Sử dụng hình ảnh chụp cộng hưởng từ, các nhà nghiên cứu có thể phân biệt rõ ràng sự khác nhau giữa bộ não một

người đang chịu đau đớn với một người bình thường - điều



này không những có ý nghĩa trong y học mà cả về mặt luật pháp và xã hội. Các bác sĩ ngày nay sẽ có thể đo được mức độ chịu đựng một việc gì đó ở người bệnh, chứ không cần hỏi họ cảm thấy thế nào - đôi khi lại cho những thông tin không chuẩn xác.

A.KHUÊ (Theo Sunday Times)

Muốn con học giỏi, hãy trồng cây xanh ngoài cửa sổ

Các chuyên gia tâm lý môi trường Đại học Cornell (Hoa Kỳ) đã theo dõi một số trẻ em từ 7 - 12 tuổi sống trong các gia đình thường xuyên di chuyển nơi ở. Những em khi được chuyển đến nhà mới, có điều kiện ngồi học gần cửa sổ có nhiều cây xanh đều cho thấy khả năng tập trung cũng như kết quả học tập đều tăng lên. Một nghiên cứu khác do Đại học Illinois tiến hành với 99 trẻ em mắc bệnh thiếu tập trung (ADD) cũng cho thấy, biểu hiện bệnh nhẹ nhất khi các em thường xuyên được ngắm cây xanh và không gian bên ngoài. Cũng về vấn đề này, nghiên cứu quy mô lớn được tiến hành tại Đại học Georgia với hơn 10.000 học sinh lớp 5 tại 71 trường tiểu học thuộc bang Georgia cho thấy, những em học trong các phòng học có nhiều cửa sổ, với tầm nhìn mở rộng, có thể nhìn thấy sân vườn, đồi núi và các cảnh quan thiên nhiên... đạt điểm về từ vựng, Ngữ văn và Toán cao hơn các bạn học ở các lớp mà cửa sổ ít, hoặc nhìn ra đường phố, bãi đậu xe hay các cảnh quan đô thị.



HƯƠNG TIÊN
(Theo Sciam)



Bếp lò không khói do bà Nguyễn Thị Thạn chế tạo

Bếp lò không khói

Là hội viên Hội Phụ nữ ấp Tân Hoà, xã Hoà Thành, TP Cà Mau khi thấy thực tế sử dụng bếp lò của bà con có nhiều bất cập nên cách đây 6 năm, bà Nguyễn Thị Thạn, đã mày mò chế tạo thành công bếp lò không khói phục vụ cho hàng trăm bà nội trợ trong và ngoài tỉnh sử dụng.

Đa số người dân ở nông thôn hiện nay vẫn còn sử dụng các loại bếp truyền thống để đun nấu, nhưng nhược điểm lớn nhất là khói thải ra khá nhiều trong khi đun nấu do đốt cháy không hết nhiên liệu. Khói không những gây khó chịu mà còn ảnh hưởng đến sức khoẻ các bà nội trợ.

Để chế tạo thành công sản phẩm bếp lò không khói, bà Thạn phải trải qua nhiều công đoạn, từ bẻ sắt, trộn xi-măng, ngào đá, bắc vữa sắt, tạo hình và làm nhẵn bề mặt bếp bằng gạch men. Cái khó nhất trong quy trình làm bếp lò không khói chính là lò phải thông khói, từng bộ phận cấu tạo của bếp đòi hỏi độ chính xác cao. Bí quyết để lửa cháy đều, không bị hút giạt, trả khói lại... nằm ở cấu tạo của bộ phận cửa lò, các khe dẫn khói ra ngoài và ống dẫn khói.

Kích cỡ chiếc bếp của bà Thạn khoảng 0,8 - 1,2m, giá mỗi bếp từ 200.000 - 1 triệu đồng, tùy vào nhu cầu sử dụng của từng gia đình mà bếp có một, hai hoặc ba lò nấu. Do được nghiên cứu kỹ nên xoong, chảo đặt lên là vừa kín miệng bếp, khói không thoát ra ngoài. Không khí đi vào các lò đốt, sau đó được dẫn qua lò rôi thoát ra ngoài qua ống khói, đặt ở bên ngoài nhà bếp. Khi đun nấu, bếp lò này còn tiết kiệm được nhiên liệu tối đa so với bếp truyền thống.

Bà đã sản xuất hơn 500 bếp lò không khói với nhiều hình dáng bắt mắt, cầu

kỳ, đem lại nhiều tiện ích cho các bà nội trợ, nhưng ít ai biết rằng toàn bộ hành trang đồ nghề của người “kỹ sư” không bằng cấp Nguyễn Thị Thạn là những vật phế thải. Đo đạc bếp thì dùng que củi, tạo hình bếp bằng miếng mốp vụn, làm miệng bếp thì dùng cái xô bê, làm ống khói thì dùng cây chuối.

Chị Nguyễn Thị Ngọc Thê, Phó Chủ tịch Hội Liên hiệp Phụ nữ xã Hoà Thành, TP Cà Mau nhận định: Mô hình bếp lò không khói của bà Thạn góp phần tích cực vào phong trào xây dựng gia đình “5 không, 3 sạch” của phụ nữ địa phương. Ban Chấp hành Hội Liên hiệp Phụ nữ xã đã báo cáo thành tích của bà Thạn về Trung ương Hội.

Niềm vui lớn nhất của người phụ nữ cần cù, chịu khó Nguyễn Thị Thạn không chỉ là kinh tế gia đình có của ăn của để, con cái có việc làm ổn định, những tấm giấy khen của các cấp Hội Phụ nữ Việt Nam trao tặng, mà đó chính là những sản phẩm bếp lò vệ sinh, không gây ô nhiễm môi trường, bảo vệ sức khoẻ và “giữ lửa” gia đình cho phụ nữ Việt Nam.

BÍCH LÊ

Sử dụng bếp của bà Thạn, chị Nguyễn Thị Ngọc Diễm và bà Lê Thị Phụng, ấp Tân Hoà, xã Hoà Thành, TP Cà Mau đều nhận định: Lúc trước nấu bằng củi rơm (bếp lò có 3 ống táo) khói bụi nhiều. Từ khi sử dụng bếp lò của bà Thạn thì nhà bếp sạch sẽ, không có khói bụi. Đặc biệt là lò rất nóng, tiết kiệm tối đa nhiên liệu.



Bà Thạn bên chiếc bếp lò không khói

Sản phẩm mới - Kỹ thuật mới

Sáng chế máy đập lon phế liệu

Đó là sản phẩm của anh Nguyễn Đức Trí ở xã Cam Hòa, huyện Cam Lâm, tỉnh Khánh Hòa. Xuất phát từ nhu cầu thực tế, người nông dân này đã sáng chế chiếc máy đập lon phế liệu thành công và được ứng dụng trong thực tế rất hiệu quả, giúp người dân tiết kiệm được thời gian, công sức và tăng thu nhập.

Chỉ là một người nông dân thuần nông, không hề qua trường lớp đào tạo về cơ khí nhưng khi chứng kiến cách làm của người làm nghề thu gom phế liệu xử lý đồ phế liệu rất nguy hiểm, anh Trí đã nảy ra ý tưởng làm một cái máy đập lon.

Anh Trí kể: Một lần tình cờ đến thăm người thân, thấy hàng xóm nhà người thân làm nghề thu gom phế liệu đang phải đập lon rất vất vả, mất nhiều thời gian, công sức nhưng kết quả thu lại chẳng được bao nhiêu. Ngoài ra, khi đứng đập lon, người làm có thể gặp nguy hiểm tới sức khỏe bởi các mảnh sắc có thể bắn vào người, vào mắt; bụi kim loại gây các bệnh về phổi. Chứng kiến cảnh đó, anh nảy sinh ý tưởng thiết kế máy để làm công việc này.

Trong thời gian hơn 3 ngày, anh vừa nghiên cứu, tìm tòi các loại thiết bị máy móc để lắp ráp nhanh chiếc máy đập lon. Lần đầu tiên anh cho máy chạy thử, công suất của máy vượt sự mong đợi khi đạt từ 1- 1,5 tấn/ngày, đập được nhiều loại lon phế liệu, trọng lượng của máy gần 100kg. Sau khi vận hành thử thành công, anh chào bán tới một số chủ kinh doanh phế



Anh Trí bên sản phẩm sáng chế đầu tiên

liệu trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa, Phú Yên với giá 15 triệu đồng/chiếc.

Máy của anh Trí được xác nhận là mang lại hiệu quả công việc cao, các cơ sở không cần người đập lon, hạn chế được các khâu nguy hiểm trong quá trình tái chế phế liệu. “Chiếc máy đầu tiên làm thử chạy cho đến nay chưa hư hỏng bất cứ bộ phận nào. Tôi đang muốn nghiên cứu, cải tiến nhiều loại máy móc phục vụ khu vực nông thôn, như các loại máy giúp tăng năng suất nghề thủ công, các loại máy trộn để hạn chế khâu trộn nguyên liệu bằng tay... giúp người dân tiết kiệm được thời gian, công sức và tăng thu nhập”, anh Trí chia sẻ.

TOÀN NGUYỄN

Tri thức mới

Các chất tẩy rửa nên tránh

Để bảo vệ bản thân và gia đình, không nên mua các sản phẩm mà trong thành phần có một trong các chất được liệt kê dưới đây.

Alkylphenol ethoxylates (APEs): Được sử dụng phổ biến trong các sản phẩm tẩy rửa và diệt trùng. Thuộc nhóm các chất bị nghi ngờ có thể gây rối loạn nội tiết.

Ammonia: Gây ngộ độc nếu nuốt phải; gây rát, kích ứng mạnh đường hô hấp nếu hít phải; gây bỏng nếu tiếp xúc ngoài da.

Butyl cellosolve (còn có tên gọi khác là butyl glycol hay ethylene glycol monobutyl): Gây ngộ độc nếu nuốt phải; gây kích ứng mô phổi khi hít vào qua đường hô hấp.

Chlorine bleach (sodium hypochlorite): Là chất tẩy trắng được sử dụng phổ biến; gây kích ứng mắt, phổi.

Diethanolamine (DEA): Có thể kết



hợp với nitrosomes (chất bảo quản thường được sử dụng trong nhiều sản phẩm hóa mỹ phẩm nhưng không được ghi trên bao bì), tạo thành nitrosamines, nhóm chất gây ung thư, có thể xâm nhập qua da.

Phthalates: Thường được sử dụng để tạo hương thơm. Là chất bị nghi ngờ làm giảm khả năng sinh sản; gây ung thư gan ở động vật thí nghiệm và gây hen suyễn ở trẻ em...

HƯƠNG TIÊN

(Theo National Geographic)

Có đúng thế không?

Tại sao phụ nữ sống thọ hơn?

Theo các nhà khoa học thuộc Viện Nghiên cứu Xã hội, Đại học Y tế Cộng đồng Michigan (Hoa Kỳ), nguyên nhân chính khiến nam giới tử vong sớm là hành vi giới tính. Phụ nữ có xu hướng dành nhiều thời gian cho con cái hơn nam giới và giới nữ ở các thể hệ sau càng ít hơn thế hệ trước. Vì vậy, nam giới phải cạnh tranh với nhau để hấp dẫn và giữ người phụ nữ của họ.

Lối sống kém lành mạnh hơn cũng dễ dẫn tới nguy cơ tử vong cao hơn: Ăn quá nhiều và không điều độ làm tăng nguy cơ phá hủy ADN và các tế bào trong cơ thể; Không chịu tránh nắng làm nguy cơ ung thư

da cao gấp đôi phụ nữ: Tính hiếu chiến giải thích vì sao đàn ông dễ gây tai nạn giao thông... Ít khóc hơn phụ nữ cũng ảnh hưởng đến sức khoẻ của đàn ông. Ngoài ra, đàn ông thường phải làm việc nặng nhọc hơn để làm tròn trách nhiệm đối với gia đình và xã hội cho nên có nhiều áp lực hơn phụ nữ. Điều này khiến cho tỷ lệ đàn ông bị bệnh tim nhiều hơn từ 7 - 10 lần so với phụ nữ. Cuối cùng, thái độ của đàn ông về sức khoẻ và cuộc sống cũng có thể ảnh hưởng nặng nề đến tuổi thọ của họ. Một nghiên cứu ở Mỹ cho thấy, chỉ có 50% đàn ông đi kiểm tra sức khoẻ định kỳ. **AN KHUÊ (tổng hợp)**



Hiệu quả mô hình chuyển đổi đất lúa sang trồng ngô

Với mô hình kết hợp 3 nhà chuyển đổi từ cây lúa sang trồng bắp đã giúp nông dân thu về thêm hàng chục tỷ đồng. Sau 3 tháng có chủ trương chuyển đổi của Bộ NN&PTNT, người dân trồng bắp trung bình lãi 11 - 17 triệu đồng/ha, gấp 2,5 - 4 lần trồng lúa.

Đó là thông tin được đưa ra tại Hội thảo “Hoạt động khuyến nông phục vụ chuyển đổi cơ cấu cây trồng trên đất lúa vùng Đồng bằng sông Cửu Long” do Trung tâm Khuyến nông Quốc gia (TTKNQG) phối hợp cùng UBND tỉnh Đồng Tháp, Công ty Dekalb Việt Nam tổ chức ngày 25/10 vừa qua.

Tháng 6/2013, trước những khó khăn trong sản xuất, tiêu thụ lúa gạo và tình trạng liên tục nhập siêu nguyên liệu phục vụ ngành sản xuất thức ăn chăn nuôi, Bộ NN&PTNT đã đưa ra chủ trương chuyển đổi 200.000ha đất trồng lúa bắp bênh sang trồng màu. Sau 3 tháng triển khai chuyển đổi, theo đánh giá của Bộ, mô hình chuyển đổi từ trồng lúa sang canh tác ngô lai (do

TTKNQG và Công ty Dekalb Việt Nam phối hợp thực hiện) đã trở thành điểm sáng tại khu vực ĐBSCL, giúp nông dân thu về thêm hàng chục tỷ đồng. Tính riêng 3 tháng qua, bà con trồng ngô đã có mức lãi trung bình là 11 - 17 triệu đồng/ha, gấp 2,5 - 4 lần so với trồng lúa. Không chỉ tăng thu nhập cho bà con nông dân, việc chuyển đổi này còn góp phần đảm bảo nguồn nguyên liệu cho sản xuất thức ăn chăn nuôi. Ông Mai Thành Phụng (TTKNQG khu vực miền Nam) cho biết: “Ngô và đậu nành là hai cây trồng chủ chốt nhất cho chương trình chuyển đổi phục vụ nhiều mục tiêu. 9 tháng đầu năm 2013, chúng ta bỏ ra 2,42 tỷ USD nhập khẩu nguyên liệu thức ăn chăn nuôi, trong khi đó chỉ thu về 2,35 tỷ USD từ xuất khẩu gạo ra toàn thế giới. Đây là sự bất thường trong cơ chế sản xuất. Để giải quyết sự “bất thường” này, gần đây chúng tôi rất kỳ vọng vào mô hình canh tác ngô lai kết hợp cơ giới hóa của Công ty Dekalb. Mục tiêu là làm sao chúng ta có thể sản xuất ra được thêm



Ảnh minh họa

500.000 tấn ngô nông sản trong thời gian sớm nhất có thể và hướng tới mục tiêu chủ động nguồn ngô phục vụ ngành sản xuất thức ăn chăn nuôi”.

Cũng theo ông Phụng, công tác chuyển đổi lúa - ngô đã đạt được những thành công bước đầu, nhưng để mô hình có thể nhân rộng, cần đảm bảo hai vấn đề chính. Về đầu vào - nghĩa là hoạt động canh tác, ngành khuyến nông khu vực ĐBSCL cần gấp rút rà soát lại diện tích đất lúa thích hợp chuyển đổi, lên kế hoạch tuyên truyền và đào tạo cho nông dân về mô hình chuyển đổi. Về đầu ra - nghĩa là hoạt động thu mua, cần tích cực làm việc với các đơn vị thu mua, công ty sản xuất thức ăn chăn nuôi để doanh nghiệp có thông tin về chất lượng và nguồn cung ngô lai nội địa, tránh tình trạng nông dân được mùa mà doanh nghiệp lại phải đặt hàng từ nước ngoài, vì thiếu thông tin. **PV**



Thuận lợi khi trồng quế trên núi

Là xã miền núi đặc biệt khó khăn của Phú Thọ nhưng nhờ nắm bắt được đặc điểm của cây quế, bà con Trung Sơn đã trồng quế, thu hoạch, có tiền nuôi con ăn học, mua sắm phương tiện đi lại và các vật dụng sinh hoạt trong gia đình.

Được đưa vào trồng thử nghiệm tại vùng đất Trung Sơn từ những năm 80 của thế kỷ trước, cây quế không những có giá trị kinh tế cao mà còn góp phần bảo vệ thiên nhiên, môi trường sinh thái, giữ đất, giữ nước ở những vùng đồi núi dốc, đồng thời góp phần quan trọng giúp nhiều hộ đồng bào dân tộc xóa đói giảm nghèo và vươn lên làm giàu. Nhiều hộ thu hàng trăm triệu đồng từ rừng quế, nhiều gia đình có cuộc sống ổn định và trở nên giàu có nhờ cây quế.

So với các loại cây nguyên liệu, cây quế có tuổi đời khá dài, thường từ 15 - 20 năm mới cho giá trị cao, thế nhưng ít có loại cây trồng nào ở đất miền núi lại có giá trị kinh tế cao như cây quế. Từ vỏ, cành, thân đến lá đều có thể sử dụng và bán được với giá cao. Lá quế tươi được các chủ lò ép tinh dầu quế đến tận vườn mua với giá 1.200đ/kg. Vỏ quế dù bấp bênh lúc cao lúc thấp nhưng hiện giá hơn 9.000đ/kg. Gỗ quế bán 3,5 triệu đồng/m³. Một cây quế to bán cả lá, cành, vỏ, cây được hơn 2 triệu đồng. 1ha quế bán rế cũng được vài trăm triệu đồng. Ở Trung Sơn nhà nhiều trồng vài chục ha, nhà ít trồng quanh nhà một chục, hai chục gốc tới khi thu hoạch cũng có kha khá vốn trong tay.

Anh Đinh Văn Đóa, Phó Chủ tịch UBND xã cho biết: Người dân trồng đại trà quế từ năm 90 - 92 đến giờ đã có nhà thu



Thu hoạch vỏ quế

hoạch. Lúc đầu trồng quế có thể trồng mau, sau tỉa dần. Khi cây quế được 3 - 4 tháng tuổi, người dân có thể trồng xen sắn để che nắng cho quế. Trồng 3 vụ sắn thì quế lớn tự khép tán, không cần chăm sóc quế tự lớn đến khi được 7 - 8 năm thì thu cây bán lần 1; đến khi rừng quế được 15 - 16 năm thu hoạch lần 2. Khi được 20 năm thì có thể khai thác hết.

Ở Trung Sơn, nhiều hộ dân thoát nghèo nhờ cây quế, nhiều hộ làm được nhà cũng nhờ quế. Hơn 600ha quế nơi vùng khó khăn này đã giúp cho đời sống của người dân được thay đổi. Toàn xã hiện có 2 xe tải, hai lò nấu tinh dầu quế. Anh Tuấn chủ lò tinh luyện dầu quế từ lá quế cho biết: Năm 2012, lò của tôi thu mua 300 tấn lá tươi, vụ quế năm nay thu trên 100 tấn, trung bình mỗi năm người trồng quế trong xã bán được hơn 300 tấn lá khô, ngoài 2 lò ở xã ra, bà con còn bán lá cho các thương lái ở Yên Bái xuống mua. Hy vọng hơn 600 ha quế sẽ là "cửa để dành" giúp người dân Trung Sơn thoát khỏi đói nghèo.

LÊ THƯƠNG



Nuôi ong bằng thùng xốp

Thay vì nuôi ong bằng gỗ theo cách truyền thống, mới đây, lương y Phạm Ngọc, 52 Hải Thượng Lãn Ông, TP Ninh Bình đã đưa ra giải pháp sử dụng thùng xốp phế liệu thay thế gỗ làm thùng nuôi ong.

Lương y Phạm Ngọc cho biết, nuôi ong bằng thùng xốp gỗ cổ truyền có nhiều nhược điểm gồm: Để ngoài trời hay bị đinh rỉ, gỗ mục khi hỏng khó sửa chữa; dễ bị mối mọt tấn công hoặc bị nút nê vào mùa hanh khô; vào mùa xuân gỗ bị ướt do mưa nên việc xê dịch, vận chuyển thùng ong gặp khó khăn. Ngoài ra, mùa hè nắng nóng làm nhiệt độ trong thùng tăng quá cao, còn vào mùa đông lạnh giá lại khiến nhiệt độ trong thùng xuống thấp. Chính điều này đã làm giảm quá trình sinh sản của ong chúa. Hơn thế, việc dùng thùng gỗ còn có nhược điểm là tuổi thọ thấp (chỉ được 2 - 3 năm) và giá thành cao.

Ông Ngọc cho biết, thùng xốp để làm tổ ong có kích thước trong lòng rộng; 28cm; dài 45cm; cao 30cm (tối đa có thể đặt được 6 - 7 cầu ong) hoặc có thể sử dụng các loại thùng rộng 50cm; dài 45cm; cao 30cm (thùng loại này có thể đặt được 10 cầu ong).



Thùng nuôi ong bằng xốp

Cách làm được tiến hành rất đơn giản: Dùng dây thép 3ly (nên dùng dây mạ kẽm để chống rỉ sét) uốn hình chữ U có chiều dài khoảng 5cm, chiều rộng khoảng 3cm xuyên qua thùng xốp cách miệng thùng khoảng 3cm làm cầu nối giữ 2 phần xi măng trong, ngoài. Lấy xi măng cát đắp gờ gác tai cầu, dùng nước xi măng pha với sơn xây dựng quét khắp trong và ngoài, để khô rồi đặt các cầu ong vào như đối với thùng gỗ. Việc quét sơn (nước xi măng pha đặc rồi pha thêm sơn xây dựng hoặc keo sơ dừa, hoặc vôi nước) nhằm giúp phía trong ong không gặm thủng còn phía ngoài thì làm đẹp cho thùng xốp. Chỉ cần nước xi măng khô mặt là có thể thả ong được.

Do xốp không co ngót nên vào mùa hanh khô không bị nút nê (chỉ cần vít chặt khe nắp là trong thùng ong đã có độ ẩm thích hợp). Dùng thùng xốp còn dễ sửa chữa nếu bị ong gặm thủng hoặc thủng chỉ cần dùng xi măng đắp lại là xong (với những lỗ thủng to thì dùng xi măng bột thêm nước vừa đủ sau đó quện xi măng với giấy vệ sinh là có thể vá lại dễ dàng).

Nếu hằng năm kiểm tra quét vá lại những chỗ bị bong tróc, thủng thì tuổi thọ có thể vài ba chục năm.

MINH HÀ

Thùng xốp có nhược điểm là thùng nhẹ dễ bị gió làm lật đổ nên cần lưu ý chặn, dè... cẩn thận. Ngoài ra, thùng hay bị gà mổ thủng và đôi khi do không quét đều xi măng nên dễ bị ong gặm mất trong và cửa thùng. Người sử dụng cần khắc phục bằng cách kê cao lót tấm đệm rộng hơn thùng ong mỗi chiều 15 - 19cm nếu có nuôi gà. Kiểm tra đắp vá lại những chỗ bị hư do gà mổ hay ong gặm bằng vữa xi măng.



Kỹ thuật làm mạ vụ xuân chống rét

Để làm mạ vụ xuân chống rét hiệu quả, bà con cần lưu ý một số giải pháp sau đây:

Xử lý giống

Cho giống vào nước để làm sạch tạp chất, loại bỏ lép, lửng và luyện giống (tránh hiện tượng rạn nứt gạo bên trong hạt giống khi xử lý). Sau đó, tiến hành xử lý giống bằng một trong những biện pháp sau:

- *Xử lý bằng nước ấm 54°C (3 sôi - 2 lạnh):* Cho hạt giống vào ngâm trong nước ấm 54°C (tỷ lệ 1 phần giống - 3 phần nước) khoảng 15 phút, sau đó vớt ra đãi sạch.

- *Xử lý bằng nước vôi 2%:* Dùng 0,2kg vôi tôi sạch pha với 10 lít nước sạch, khuấy đều và để lắng, sau 2 giờ đồng hồ chúng ta tách lấy phần nước vôi trong bên trên dùng để xử lý giống trong khoảng 120 phút (tỷ lệ 1 phần giống/3 phần nước vôi trong). Sau đó vớt ra đãi sạch.

Giống sau khi đã được xử lý bằng 1 trong 2 phương pháp trên, đem ngâm vào nước sạch (1 phần giống - 3 phần nước) đến khi giống no nước thì vớt ra đãi sạch, để ráo



Ảnh minh họa

nước (với lúa lai ngâm khoảng 18 - 24 giờ, lúa thuần ngâm trên 24 giờ, tùy đặc điểm của từng loại giống) rồi đem ủ trong khoảng 60 - 72 giờ. Trong quá trình ngâm giống, cứ 4 - 6 giờ thay nước, đãi chua một lần. Chú ý kiểm tra, tưới thêm nước ấm, đảo đều giống khi cần để đảm bảo độ ẩm, nhiệt độ, đảm bảo khả năng nảy mầm cũng như sức sống của mầm lúa.

Làm đất

Đất phải được cày bừa kỹ, sạch cỏ dại, chủ động tưới tiêu. Lên luống rộng 1 - 1,2m, chiều dài luống tùy ruộng, nên dài từ 8 - 10m (không làm luống quá dài, gió thổi bay nylon).

Đối với mạ sân: Yêu cầu nơi làm mạ phải thoáng gió, đủ ánh sáng, khi làm mạ dùng đất bùn ao thoáng, trong hoặc bùn ruộng (không lấy bùn

ở những nơi yếm khí, ao tù, đọng, âm u hoặc bùn ao hồ ngay sau những đợt mưa) trộn đều với các loại phân bón và rải dày từ 2 - 3cm, tạo thành luống rộng từ 1 - 1,2m.

Gieo mạ và tuổi mạ

Khi mạ có rễ dài bằng hạt thóc, mầm dài bằng 1/2 rễ thì đem gieo mạ. Yêu cầu gieo chìm mạ, thưa vừa phải để cây đánh đánh và khỏe mạnh. Khi mạ có 3 lá thật trở lên thì tiến hành xúc đất (không nên nhổ cây). Lượng bón: 200 - 300kg phân chuồng hoai mục hoặc tốt nhất là phân hữu cơ vi sinh và 100kg super lân/500m². Trong điều kiện thời tiết nhiệt độ dưới 15°C, tuyệt đối không được sử dụng phân đạm bón cho mạ.

Yêu cầu 100% phải che phủ nylon. Nếu nhiệt độ ngoài trời dưới 15°C không được mở nylon. Khi thời tiết ấm trên 20°C và mạ đã có lá thật, tiến hành luyện mạ bằng cách mở nylon ở 2 đầu luống và trước khi cấy 4 - 5 ngày tiến hành mở từ từ toàn bộ nylon che phủ phù hợp kế hoạch, tiến độ cấy lúa của gia đình mình.

NHÂN SANG

Trồng cà chua nghịch mùa

Cà chua nhờ vào giống mới nên trồng được quanh năm. Tuy nhiên, vào mùa mưa (mùa nghịch) thì bất lợi, đòi hỏi phải tuân thủ nghiêm ngặt về kỹ thuật, kỹ lưỡng trong chăm sóc nhưng lợi tức thu được cao gấp 2 - 3 lần so với cà chua chính vụ.

Cà chua là loại cây chịu ẩm, chế độ nhiệt độ tối hảo cho cây 21 - 24°C, nếu nhiệt độ đêm thấp hơn ngày 4 - 5°C thì cây cho nhiều hoa. Cà chua là cây ưa sáng, không nên gieo cây con ở nơi bóng râm. Khi cây ra hoa đậu trái và trái đang phát triển là lúc cây cần nhiều nước, nếu đất quá khô hoa và trái non dễ rụng; nếu đất thừa nước, hệ thống rễ cây bị tổn hại và cây trở nên miễn cảm với sâu bệnh. Nếu gặp mưa nhiều vào thời gian này trái chín chậm và bị nứt.

Cà chua có thể trồng trên nhiều loại đất khác nhau. Đất thịt pha cát, nhiều mùn hay đất phù sa, đất bồi giữ ẩm và thoát nước tốt và chứa tối thiểu là 1,5% chất hữu cơ là thích hợp nhất. Cà chua trồng tốt nhất sau vụ cải bắp hay dưa leo, những loại cây cần bón nhiều phân hữu cơ và đạm. Cà chua thích hợp trên đất có pH = 5,5 - 7,0. Đất chua hơn phải bón thêm vôi.

Giống cà chua có nhiều loại. Giống F1 nhập nội như giống Red Crown 250, cho thu hoạch 65 - 70 ngày sau khi trồng, thời gian thu hoạch dài, năng suất 30 - 40 tấn/ha. Giống cà chua TN52, là giống lai F1, trồng được quanh năm, trái to, đỏ đẹp, thịt dày cứng, trọng lượng trái trung bình 90 - 100g, thu hoạch 65 - 70 ngày sau khi trồng, năng suất biến động từ 20 - 30 tấn/ha. Giống cà chua F1 số 607, là giống lai F1, kháng bệnh héo xanh tốt, chịu nhiệt, trồng được quanh



năm; trái dạng trứng, ngắn, hơi vuông, màu đỏ tươi cứng, trọng lượng trung bình 100 - 120g/trái... Giống địa phương có thể kể như giống cà chua cùi, giống cà chua bòn bon, giống cà chua giò...

Cà chua nhờ vào giống mới nên trồng được quanh năm. Tuy nhiên, vào mùa mưa (mùa nghịch) thì bất lợi, đòi hỏi phải tuân thủ nghiêm ngặt về kỹ thuật, kỹ lưỡng trong chăm sóc nhưng lợi tức thu được cao gấp 2 - 3 lần so với cà chua chính vụ. Phần lớn cà chua trồng trong mùa khô vụ Đông Xuân nhiều nhất. Cà chua thu hoạch khoảng 75 - 80 ngày kể từ khi gieo trồng, thời gian thu hoạch kéo dài 30 - 60 ngày tùy vào loại giống và điều kiện chăm sóc. Năng suất từ 10 - 15 tấn/ha (giống địa phương); từ 30 - 40 tấn/ha (giống nhập nội).

Việc canh tác cà chua rất có ý nghĩa về việc cải thiện chế độ dinh dưỡng, trình độ kỹ thuật và tăng năng suất và giá trị gieo trồng trên mỗi đơn vị diện tích. Tuy nhiên, việc trồng cà chua được phát triển mạnh vì cà chua trồng trong điều kiện nóng ẩm dễ mắc nhiều bệnh gây hại và khó phòng trị.

ĐẶNG NÔNG DÂN



Cùng rút kinh nghiệm

Cháu P.P.T. (3 tuổi ở Bắc Ninh) phải nhập viện trong tình trạng nôn, ho liên tục và hơi sặc mùi dầu hỏa. Mẹ cháu cho biết, gia đình đã đựng dầu hỏa vào chai Lavie nên cháu cầm lên uống. Tuy người nhà đã nhìn thấy nhưng không kịp ngăn cháu. Sau khi uống dầu hỏa, cháu bị ho sặc sụa và nôn thốc nôn tháo. Các bác sĩ đã khám và cho nhập viện ngay để theo dõi vì có thể cháu bị hội chứng hít viêm phổi do hóa chất sau 24 - 48 giờ.

Lời bàn: Việc người lớn dùng các chai nước, chai nước ngọt để đựng hóa chất, lại để ở tầm tay với của trẻ, đã gây



Mẹ đoảng, con hốt hoảng vì ngộ độc

ra rất nhiều ngộ độc cho trẻ. Thông thường, các chai nước ngọt như trà xanh, C2... rất "hấp dẫn" trẻ nhỏ. Các em sẽ tìm cách để tiếp cận và uống. Do đó, người lớn không nên để các loại thuốc độc hại trong các chai nước, càng không được để ở tầm tay với của trẻ em. Khi bắt gặp trẻ có hiện tượng uống nhầm phải chất độc thì cần tìm cách gây nôn cho trẻ rồi cho trẻ súc miệng bằng nước sạch, sau đó nhanh chóng đưa trẻ đến các cơ sở y tế gần nhất.

BS NGUYỄN VŨ

Cấp cứu vì ăn hoa loa kèn

Hái hoa loa kèn vàng để ăn với lẩu chay, các nhà sư ở Tịnh xá Kỳ Quang, xã Hiệp An, huyện Đức Trọng, Lâm Đồng có triệu chứng xây xẩm mặt mày, bước đi không vững và nôn ói. Vụ ngộ độc xảy ra sau bữa ăn trưa ngày 9/10 tại Tịnh xá Kỳ Quang. Có 6 người cùng dùng món lẩu chay ăn với hoa loa kèn nhưng 4 người phải nhập viện cấp cứu tại Bệnh viện Đa khoa Lâm Đồng. Hai người còn lại do dùng món này ít nên chỉ ngộ độc nhẹ, được điều trị tại

địa phương. Lúc nhập viện, các bệnh nhân bị ngộ độc đều trong tình trạng lơ mơ, nôn ói và mắt kiểm soát, có người còn nói sảng la hét âm ỉ. Đến sáng 10/10, các bệnh nhân đều đã qua cơn nguy kịch.

Lời bàn: Hoa loa kèn màu vàng có vị đắng hơn khổ qua (mướp đắng). Tại Đà Lạt, Lâm Đồng, loa kèn được trồng rất nhiều nơi. Cây màu trắng có chiều cao khoảng 2m, cây hồng thấp hơn, riêng giống màu vàng thấp từ 1m trở xuống. Chất độc chiết xuất từ lá và

hoa loa kèn có thể được sử dụng giống như một chất gây ảo giác hiệu quả trong y tế nhưng khi dùng quá liều sẽ dẫn đến tử vong. Thành phần gây tác động bao gồm atropine, hyoscyamine và scopolamine gây nên triệu chứng mê sảng, điên loạn. Vì vậy, bà con tuyệt đối không nên dùng. Khi có các triệu chứng như trên cần nghĩ ngay đến trường hợp bị ngộ độc, nhanh chóng đưa nạn nhân đến các cơ sở y tế để được xử trí kịp thời, tránh những hậu quả đáng tiếc.

BS NGUYỄN VŨ



Giải rượu ngày Tết

Ngày Tết được coi là ngày vui, chén rượu vui đầy trong ngày gặp mặt là niềm vui lớn. Nhưng ở nhiều vùng, bà con có thói quen dùng rượu quá nhiều trong ngày Tết. Điều này dễ dẫn đến ngộ độc rượu, gây hại cho sức khỏe, làm mất không khí vui của ngày Tết. Dưới đây là một số hướng dẫn để bà con cùng nhận biết và xử lý ngộ độc rượu trong ngày Tết.



Ảnh minh họa

Khi bị ngộ độc rượu, nạn nhân sẽ giảm và mất khả năng vận động tự chủ, không điều khiển được hành vi, nói líu lo, gọi nhầm tên người... Khi cơ thể không còn chuyển hóa được, rượu uống vào sẽ bị nôn ra. Những trường hợp ngộ độc quá nặng, rượu sẽ ức chế trung tâm hô hấp và gây ngừng thở. Người uống có thể nguy hiểm tới tính mạng nếu không được cấp cứu kịp thời.

Khi có người bị ngộ độc rượu, người nhà cần chú ý chăm sóc cho bệnh nhân, tuyệt đối không nên để bệnh nhân ngủ li bì suốt ngày hoặc suốt đêm bởi có thể hạ đường huyết, hạ nhiệt độ. Trường hợp bệnh nhân không thể dậy và ặn được thì nên đưa tới bệnh viện ngay để tránh xảy ra những tình huống đáng tiếc.

Trước hết, cần cho người say uống một lượng nước ít nhất cũng bằng lượng rượu uống vào để pha loãng nồng độ rượu trong cơ thể và giúp cho quá trình đào thải rượu được nhanh chóng và thuận lợi. Sau đó, tìm cách gây nôn hết, xúc mạnh hai bên má. Có thể áp dụng một trong những bài thuốc sau đây:

- Dùng 3 lát gừng tươi giã nát, trộn với một ít giấm và đường, rồi ép lấy nước để uống.

- Dùng 1 nắm đậu xanh giã nát, ít trà mạn và 1 chén nước, đun lên để uống.
- Lá dong (dùng để gói bánh chưng) 100 - 200g rửa sạch, giã nát, vắt lấy nước cho uống.
- Dùng củ cải trắng ép lấy nước hoặc đun sôi lên để uống.
- Nếu bị say kèm đau đầu, hãy giã rau cần tươi hoặc lá dong rồi vắt lấy nước cốt để uống.
- Uống 1 cốc nước chanh, nước cam ấm hoặc nước ép quả lê hay quả lựu.
- Uống 1 cốc nước mía pha chút nước cốt chanh hoặc quất.

Sau đó, cởi khuy áo cổ, tháo thắt lưng và đặt người bị ngộ độc nằm nơi thoáng mát (tránh gió lùa). Tư thế nằm úp xuống giường, hai tay xuôi ra sau, mặt nghiêng về bên trái. Nếu có biểu hiện bất thường như co giật, thở không đều, ngã chảy máu tai, mắt, loạn nhịp tim phải đưa đến cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu kịp thời.

Để phòng, tránh ngộ độc rượu, chỉ nên mua và sử dụng các loại rượu đóng chai có nguồn gốc, nhãn mác rõ ràng. Tuyệt đối không nên lạm dụng rượu, nhất là đối với người bệnh mắc các bệnh mạn tính như tim mạch, đái tháo đường, huyết áp.

NGUYỄN LIÊN

Giải pháp giảm thiểu vi phạm bản quyền

Hỏi: Đề nghị Bản tin Phổ biến kiến thức cho biết có hệ điều hành nào thay thế với hệ điều hành Windows không?

THU HOÀI (Bắc Ninh)

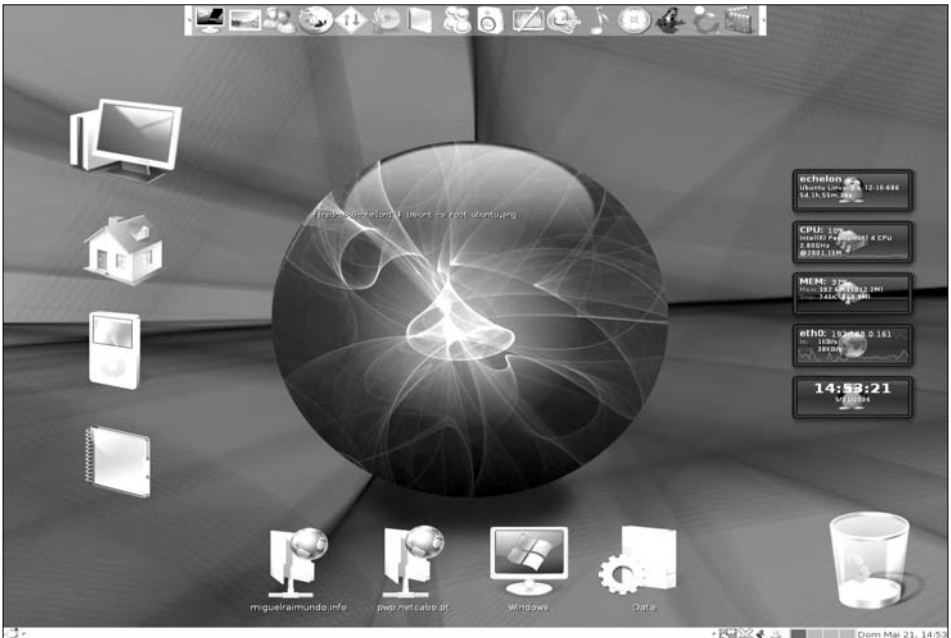
Trả lời: Đó là Ubuntu - hệ điều hành mở thay thế Windows. Hệ điều hành này luôn có phiên bản mới miễn phí cho người dùng. Một trong những thay đổi về cách sử dụng

chính là thay đổi nền tảng người dùng. Có lẽ, người dùng trong cơ quan nhà nước thường quá quen với những ứng dụng trên Windows, khi chuyển sang mã nguồn mở trên hệ điều hành miễn phí nền tảng Linux gây ra một khó khăn. Điều này đã dẫn đến nhiều vụ vi phạm bản quyền phần mềm nghiêm trọng, các phần

mềm chủ yếu là: Windows, Microsoft Office, LạcViet, Vietkey...

Các phần mềm nguồn mở được đưa vào sử dụng bao gồm: Các phần mềm văn phòng OpenOffice, thư điện tử trên máy trạm Mozilla ThunderBird, trình duyệt web Mozilla FireFox và bộ gõ tiếng Việt Unikey.

PHẠM NGỌC (ghi)



Ảnh minh họa

Nguy cơ khi đi xe máy "nhái"

Hỏi: Hiện nay xe máy tay gas "nhái" được bán trên thị trường với giá "rẻ bất ngờ". Tôi muốn biết, nếu đi loại xe đó có nguy cơ gì không?

TRỊNH ĐỨC TUẤN
(Lê Lợi, Nghệ An)

ThS Hoàng Ngọc

Thuyết, giảng viên Khoa Sư phạm Kỹ thuật, trường Đại học Sư phạm Hà Nội trả lời: Do được sao chép bằng công nghệ hiện đại nên nhìn bên ngoài, các chi tiết xe có hình dáng, kích thước giống nhau.

Tuy nhiên, chất lượng sản phẩm có nhiều khác biệt. Đặc biệt, các chi tiết của xe máy Trung Quốc được chế tạo bằng vật liệu không phù hợp với điều kiện làm việc của chi tiết nên bị mài mòn nhiều hơn, có thể bị bó kẹt do có độ giãn nở quá lớn. Do các chi tiết của động cơ được chế tạo theo công nghệ "nhái" nên có độ dung sai lắp ráp không phù hợp, sau một thời gian sử dụng các chi tiết sẽ bị mài mòn quá tiêu chuẩn kỹ thuật gây ra hư hỏng bất thường. Một số chi tiết của khung sườn có thể thay đổi hình dạng khi xe hoạt động trên đường rung xóc. Cụ thể, xe máy nhái thường có những hư hỏng như sau:



Xe Spacy nhái

Khung sườn xe máy nhái thường bị lệch do biến dạng dẻo, bạc sườn các khớp nối bị mài mòn trong thời gian ngắn. Giảm xóc của xe nhái không chịu được tải trọng khi hoạt động trên đường xấu. Do sai lệch khung sườn nên khi lái xe tay lái thiếu chính xác, xe không cân bằng khi chạy trên đường. Động cơ xe nhanh hỏng và thường xảy ra nhiều hư hỏng bất thường như: Sục dầu, hao dầu cacte, khí xả có màu trắng do có lẫn dầu bôi trơn, bugi bị nhiễm điện gây ra chết máy bất thường hoặc khó khởi động được.

Hệ thống đánh lửa không có bộ phận điều

chỉnh đánh lửa sớm nên máy không phát huy được hết công suất, lãng phí nhiên liệu. Ngoài ra, bộ chế hoà khí xe nhái tạo ra hòa khí (xăng hòa trộn không) không tối ưu, mức tiêu thụ nhiên liệu nhiều hơn so với xe Nhật. Hộp số vô cấp của xe ga cần có tính cân bằng cao, những chi tiết này cần được sản xuất bằng công nghệ cao với chất liệu phù hợp và quy trình sản xuất hiện đại...

Cũng theo ThS Thuyết, không nên đi xe máy nhái bởi nguy cơ gây mất an toàn khi tham gia giao thông là rất cao. Ngoài ra, xe hay bị hỏng sửa sẽ mất nhiều thời gian và tốn kém.

THU HIỀN (ghi)

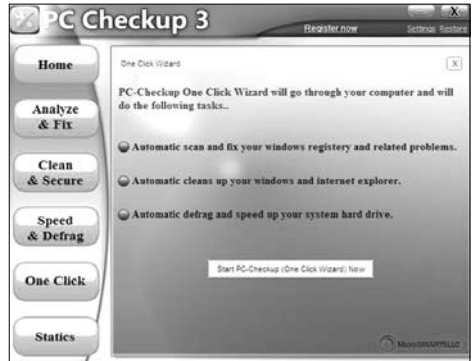
Kiểm tra toàn diện máy tính bằng một cú nhấp

Hỏi: Tôi nghe nói có chương trình "một cửa" kiểu như PC-Checkup, người sử dụng chỉ việc nhấp chuột một lần để máy tính thực hiện tuần tự nhiều chức năng quan trọng trong đó có: Kiểm tra và vá lỗi Windows, dọn dẹp hệ điều hành, trình duyệt web, sắp xếp lại ổ cứng và tăng tốc độ máy tính...? Xin hỏi cụ thể chương trình đó như thế nào?

VŨ THÁI ANH
(Hà Đông, Hà Nội)

Trả lời: PC-Checkup là chương trình mà thay vì bạn phải lựa chọn các công việc cần phải làm sau đó theo dõi tiến trình và kích hoạt các quá trình khác, người dùng chỉ cần kích hoạt một lần và để phần mềm tự động làm việc với chiếc máy tính. PC-Checkup hỗ trợ tự động quét và vá lỗi các bản Windows có lỗi hỏng. Tính năng này nhất thiết yêu cầu máy tính của bạn phải kết nối Internet, chương trình sẽ tự động cập nhật các bản vá trực tuyến và cài đặt vào hệ điều hành trên máy tính người sử dụng. Đồng thời, một số vấn đề liên quan đến bảo mật cũng được theo dõi kỹ lưỡng như: Kiểm tra các phần mềm gián điệp Spyware, kiểm tra tính hợp pháp để bảo vệ bản quyền...

Sau khi tìm lỗi hỏng và vá lỗi, bước kế tiếp trong chương trình One-Click (một cú nhấp) là PC-Check thực hiện việc dọn dẹp Windows cũng như trình duyệt Web (Internet Explorer). Các file không cần thiết trong Clipboard, Cookies, History, RecycleBin, Temp, Cache... sẽ được gỡ bỏ để tăng tốc độ xử lý cho RAM và Chip. Bước cuối cùng của quá trình là tự



Kiểm tra toàn bộ máy tính bằng một cú nhấp chuột

động phân mảnh ổ hệ thống và tăng tốc độ xử lý của ổ cứng. Nếu bạn là người luôn thiếu thời gian cho công việc và sắp xếp dọn dẹp lại chiếc máy tính, đảm bảo luôn hoạt động ổn định, bạn có thể yên tâm phó mặc chiếc máy tính của mình cho chương trình PC-Checkup vào thời gian rảnh như ăn trưa, họp... Trước khi kích hoạt chương trình tự động, các bạn chú ý nên điều chỉnh lại thời gian cho chế độ Standby (chuyển máy tính vào trạng thái chờ), thời gian chờ hợp lý là khoảng 2 tiếng. PC-Checkup kết thúc nhanh hay chậm phụ thuộc vào từng chiếc máy tính cụ thể và thời lượng sử dụng cũng như các chi tiết trên máy tính. Tuy nhiên, để hoàn tất toàn bộ quá trình cũng tốn ít nhất khoảng 1 tiếng. Độc giả quan tâm đến chương trình PC-Checkup có thể liên hệ với Ban Thời sự Khoa học để nhận file cài đặt.

HỒNG HẠNH (ghi)

Giải đáp thắc mắc về vấn đề xã hội

Hỏi: *Chồng tôi ly hôn với vợ cũ, hàng tháng anh có nghĩa vụ cấp dưỡng cho đứa con chung của hai vợ chồng. Một thời gian sau khi kết hôn với tôi, chồng tôi mất đột ngột do tai nạn giao thông. Xin hỏi, tôi có phải thay mặt chồng tiếp tục thực hiện nghĩa vụ cấp dưỡng cho con riêng của chồng tôi không?*

NGUYỄN THỊ QUÝ
(Cầu Giấy, Hà Nội)

LS Trần Mạnh Dũng

trả lời: Điều 61 Luật Hôn nhân & Gia đình quy định những trường hợp chấm dứt nghĩa vụ cấp dưỡng như

Có nghĩa vụ cấp dưỡng cho con chồng?

sau: "Người được cấp dưỡng đã thành niên và có khả năng lao động; Người được cấp dưỡng có thu nhập hoặc tài sản để tự nuôi mình; Người được cấp dưỡng được nhận làm con nuôi; Người cấp dưỡng đã trực tiếp nuôi dưỡng người được cấp dưỡng; Người cấp dưỡng hoặc người được cấp dưỡng chết; Bên được cấp dưỡng sau khi ly hôn đã kết hôn với người khác;

Các trường hợp khác theo quy định của pháp luật".

Đối chiếu với quy định nói trên, chồng bạn chết đã chấm dứt nghĩa vụ cấp dưỡng của chồng bạn với người con đó. Do vậy, bạn không phải thay mặt chồng mình tiếp tục thực hiện nghĩa vụ cấp dưỡng thay cho con riêng của chồng.

HỒNG ANH (ghi)



Ảnh minh họa