

一座空中连廊连通两校

资源共享,新增活动空间

武汉晚报讯(记者冷靖华)2月24日,航空路小学、卫星村小学改造工程启动。两校将通过“空中连廊”实现连通,预计2025年7月开工,2026年9月投入使用。

航空路小学与卫星村小学地处市中心,因建成年代久、空间狭小,面临学位紧张、活动空间不足等问题。改造项目创新采用“天空校园”设计,在两校教学楼二楼搭建悬浮“空中平台”,并以渐变蓝橙色的跨街连廊连通,实现兴趣教室、食堂等资源共享,新增活动空间。

记者现场探访时,学生家长刘思晴表示期待:“听说以后这里会变成一所大学校,孩子们的读书环境越来越好了!”

“我们融入‘无痕交通’理念,采用空中连廊的方式,解决了两所学校被万松园横路隔开的地理位置难题,实现了两所学校的打通连接。”设计师李涛表示,此举不仅破解地理分隔难题,还通过立体绿化提升学生幸福感,探索中心

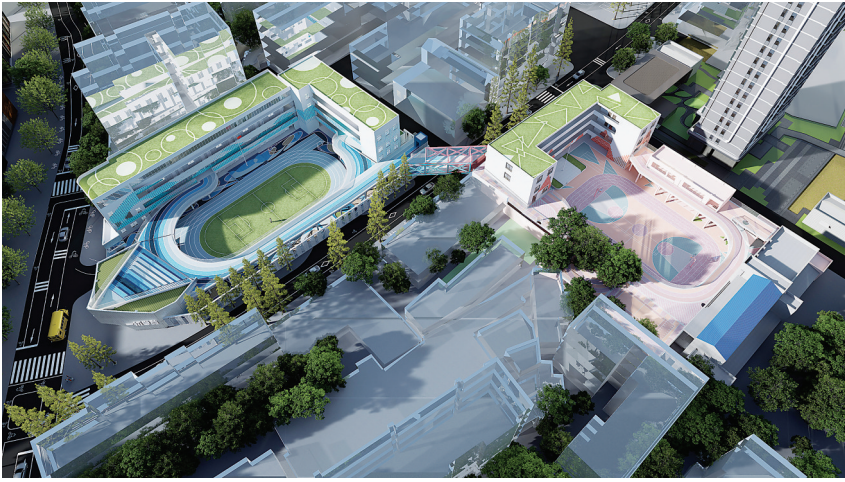
城区校园“向上发展”的新路径。

据介绍,这种武汉独一无二的“天空校园概念”,可让两所学校共用兴趣教室、食堂和教学资源,发挥出“1+1>2”的效果,连廊下的新建区域还能给学生增加更多活动空间,增加安全性。

在前期勘察中,设计团队发现,孩子们课间休息须下楼到一层,短短10分钟跑上跑下,时间紧张。为破解这一难题,此次改造还将在两个学校教学楼的二楼,各打造一个悬浮的“空中平台”,将学校内原本各不相关的场地整合成一体。

考虑到学校名字与航空航天元素相关,设计在色彩上选取了温暖、干净和有活力的蓝色与橙色,寓意山川、海洋和星辰大海。

“我们希望通过此次改造提升,打造武汉市中心城区学校更新的样板项目。”武汉城建集团相关负责人表示,在城市更新大背景之下,校园更新也是城市更新进程中的重要一环,不仅能够激



空中连廊将两所学校打通。

活校园空间、提升校园品质,还能为区域注入新的活力,让城市更加宜居宜业。

江汉区教育局相关负责人称,本次

改造提升作为江汉区旧校焕新的试点项目,将探索教育行业改造样板。该项目按江汉区一初学苑系标准进行打造,树立区域九年一贯制教育标杆。

四季豆有食品安全风险?

这样吃更安全,一些春菜食用时也要注意

新鲜四季豆味道鲜美、营养价值高,深受消费者喜爱。然而专家提醒,四季豆等豆类含有皂素和红细胞凝集素,如果烹饪不当,极易引发中毒。另外,除了四季豆,还有一些春季“第一口鲜”食用时需要小心。

小小四季豆可能引发大问题

中国农业大学营养与食品安全博士后王国义解释,皂素主要存在于豆荚外皮中,对人体消化道黏膜有较强的刺激性,可引起胃肠道局部充血、肿胀甚至出血性炎症;红细胞凝集素则主要存在于豆粒中,能破坏红细胞并引发凝血,导致人体出现强烈的呕吐反应。

西南医科大学附属医院急诊医学部副主任医师曹洪英提示,四季豆中毒症状一般发生在进食烹饪不当的四季豆后1.5~4小时。主要为胃肠道症状,表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻等,也可能伴随头痛、头晕、胸闷、心慌、冷汗、脱水、胃灼烧感、四肢麻木等症状。重度中毒还可能进一步出现嗜睡、抽搐、意识障碍、呼吸困难、无尿,甚至溶血性贫血、黄疸、血红蛋白尿等症状,威胁生命健康。

“不管是在外聚餐还是在家吃饭,如果多人出现这些症状,就要怀疑是不是食物中毒。”曹洪英建议,“如果有类似症状发生,务必及时前往医院急诊科进行诊断治疗。”

美味不能停 这样吃更安全

风险这么大,四季豆还能吃吗?国家食品安全风险评估中心副主任刘兆平介绍:“预防四季豆中毒的最好方法就是充分烹调,确保烧熟煮透。”皂素和红细胞凝集素都可被高温破坏,充分煮熟后可以放心食用。

浙江大学和杭州市市场监管部门于2019年进行的一次对照实验显示,用开水分别煮5分钟、10分钟的样品四季豆中仍有红细胞凝集素,而煮了20分钟和30分钟的样品四季豆中没有检出。

“并不是说四季豆让人中毒,而是没煮熟的四季豆会引起中毒。”成都川菜博物馆副馆长张辉强解释,如果食材用量大,加工时间紧,容易因追求色泽和口感而忽视充分烹调,另一方面如果大锅制作菜肴,容易出现受热不均从而导致四季豆夹生。

因此,张辉强建议,烹调前最好把四季豆两头的尖及荚丝去掉,在水中泡15分钟。在烹调过程中,首先注意菜量不能超过锅的一半;用油煸炒后,加适量水,盖上锅盖,保持100℃小火焖10余分钟;最后用铲子翻动,使其均匀受热。

受访专家还提醒,放置过久的四季豆会霉烂生虫或产生较多的亚硝酸盐,进食后可能造成霉菌或者亚硝酸盐中毒,因此在选购时要挑选新鲜的嫩四季豆,最好不买、不吃老四季豆。

这些春菜风险也需警惕

春季到来,各类新鲜食材陆续上市。除了四季豆,还有哪些食材需小心处理、烹饪?专家提示,野生蘑菇、野菜和春笋等也容易导致食物中毒,需要特别注意。

我国有毒野生蘑菇有数百种,仅凭颜色、生长环境等经验难以准确判断毒性。专家建议,最好规避风险的方法就是不采摘、不购买、不食用不认识和不熟悉的野生蘑菇。

“我们在日常接诊过程中经常遇到自行在野外采摘野生蘑菇食用中毒的患者,甚至还有在家庭聚会上食用导致

多人同时中毒的情况。”曹洪英医生提醒,野生蘑菇中毒不可小觑。

“在前期出现消化道症状后可能进入‘假愈期’,腹痛呕吐等症状好转,但是实际上这个时候可能已经进入器官功能损伤期。因此建议及时到医院进行正规的检查。”曹洪英说。

很多人爱好春天的“第一口鲜”,对春季野菜青睐有加。但部分野菜与有毒不可食用的植物很相似,如水芹与毒芹、血皮菜与化儿草、桑葚和马桑果等,如果不具备专业知识,误采误食可能引起中毒。蕨菜等野菜含有微量毒素,如果烹饪不当或一次性食用过多也可能引起中毒。

专家提醒,自行采摘野菜时要仔细辨识,尽量选取具有典型特征的野菜,不建议采摘卫生环境较差的地方以及公路、城市公共绿地等场所的野菜,更建议在菜市场、超市等正规渠道购买人工种植的“野菜”,避免食品安全风险。

近日,一些地方也出现因过量食用春笋,出现晕厥、呕血等症状的患者。医生提示,春笋纤维素含量高,且含有草酸,大量进食对胃肠道刺激明显,有消化道基础疾病的患者大量食用春笋容易引起胃溃疡甚至消化道出血,卧床老年人和过敏体质人群也不宜多食用。在食用春笋时,最好提前进行焯水处理,一个人一顿的进食量不要超过200克,尽量不要跟富含钙的食物如菠菜、海鲜等搭配。

据新华社电

讲文明 树新风 武汉晚报公益广告展播

