

英国2019年3月29日午夜脱欧? 欧盟开出“分手费”价码:600亿欧元

欧洲议会会议长安东尼奥·塔亚尼13日为英国“脱欧”“分手费”开出价码,认为英国应当至少支付600亿欧元,才能满足其对欧洲联盟的财政承诺。美媒称,欧盟和英国的最近一轮谈判进展极小。但是,有件事终于确定下来了:英国脱欧的确切时间。

据美国石英财经网11月12日报道,英国退出欧盟的历史性时刻确定在2019年3月29日午夜。但是,不清楚双方对这个时间的看法是否一致。是布鲁塞尔的午夜还是伦敦的午夜?毕竟,欧盟总部所在地和英国首都都有一小时的时差。

英国“脱欧”后,300万在英欧盟公民的权利、“分手费”和英国与爱尔兰

边界是“脱欧”谈判的三大关键议题。欧盟方面认为,对公民权利的谈判目前进展相对最快;双方在“分手费”议题上僵持不下;对英国与爱尔兰边界的讨论则为时尚早。“如果欧盟接受(英国)少拿钱,”安东尼奥·塔亚尼说,“那么欧盟成员国公民将不得不填补亏空。可德国人、意大利人、西班牙人或荷兰人为什么要为英国人埋单呢?”

为期两天的欧盟和英国第六轮“脱欧”谈判10日在比利时布鲁塞尔欧盟总部落下帷幕,双方未就“分手费”等核心议题取得实质性进展。欧盟方面已经向英国下达“最后通牒”,要求英国在两周时间内就“分手费”问题作出明确回复,否则无法“解锁”第二阶段谈判。

据新华社

在华藏匿8年 从事英语培训 中国再向美国遣返一名美籍逃犯

记者从上海市公安局获悉,11月14日,应美国执法部门请求,中国警方在上海浦东机场将1名美籍逃犯遣返美国。上海警方和美国驻沪总领馆代表现场确认并见证了遣返过程。这是2017年以来中国警方向美方遣返移交的第4名逃犯,美方今年也已向中方移交了2名逃犯。

据警方表示,该犯因在美涉嫌盗窃车辆被美国警方通缉。2009年11月,该犯入境上海,在华藏匿至今,主要以英语培训教育为生,未发现其他违法犯罪情况。2017年8月,美方正式向中方提出协助遣返请求。接美方通报后,中国警方立即开展缜密侦查,并于9月15日将该犯拘留审查。

据澎湃新闻

外交部:中方关注两伊边境强震 愿提供力所能及帮助

外交部发言人耿爽14日在例行记者会上说,中方关注伊拉克和伊朗边境地区强烈地震造成重大人员伤亡的消息,愿根据有关国家需要提供力所能及的帮助。

耿爽说,中方对遇难者表示深切哀悼,向遇难者家属和灾区人民表示诚挚慰问。习近平主席已就此分别向伊拉克总统马苏姆、伊朗总统鲁哈尼发去慰问电。李克强总理向伊拉克总理阿巴迪发去了慰问电。他表示,中方正密切关注灾情进展,并同有关国家保持联系,愿根据有关国家需要提供力所能及的帮助。

据报道,强震已造成伊朗震区至少445人死亡、逾7000人受伤。伊拉克至少9人丧生,数百人受伤。据新华社

涉嫌定期“纳贡” 原朴槿惠大秘被捕

韩国前总统朴槿惠执政时曾担任国家情报院院长、青瓦台秘书室的李丙琪14日凌晨被紧急逮捕。他涉嫌在担任国情院院长期间向朴槿惠定期“纳贡”,与两名前任“上贡”总金额达40亿韩元(约合2378万人民币)。

李丙琪被视为朴槿惠阵营的核心人物之一。韩联社14日报道,李丙琪等3人在供述中表示,因无法拒绝青瓦台方面代表朴槿惠“意愿”的要求,他们不得已将“纳贡”当成一种惯例。

另据已被逮捕的“纳贡中介”、前青瓦台总务秘书李在晚和前国政宣传秘书安峰根供述,他们是在受到朴槿惠指示后从情报院收取“月供”。

据新华社

揭秘:海参价格为何参差不齐?

随着越来越多的人开始注重养生,海参作为养生进补的首选逐渐进入百姓餐桌。如今,市面上海参品种琳琅满目,但价格却参差不齐,广大消费者在动辄上万、低至几百的海参面前没了方向。

盐干海参、养殖干海参冒充野生干海参出售,用劣质的“糖参”增重坑害消费者,甚至用特殊工艺让干参看起来更漂亮,这都会降低海参的营养价值,甚至危害到人体健康,让消费者得不偿失。

海参品质真假难辨

“我在和平区一家水产店买了两盒冷冻好的即食海参,每盒一斤(10根装),共计220元,回家后拿出一根放在水里浸泡了一夜,第二天发现这根海参跟之前女婿从外地买回来的海参在颜色上相差好多,而且口感上也不太对。”家住大东区的李女士越想越不对劲,不敢继续食用。

昨天上午,李女士带着海参来到报社,记者看到,她购买的海参装在两个一模一样的透明塑料盒里,海参呈黑色,浑身长刺,分布均匀。“这海参就像是用模具倒出来似的,你看上面刺几乎都一样长,而且排列很整齐。”李女士越看这个海参,疑问越大。“不知道这种海参是用什么做的?是不是真的大连野生海参?会不会对身体有害?”

食用胶加海藻 制成假海参

带着这些疑问,记者咨询了业内人士,“很多地方都曾出现过用模具扣出假海参这种情况,目前市面上销售的真海参每斤价格都在千元以上,颜色和形状上乘的每斤至少3000元,提前发泡好的海参批发价也在数百元以上。”

一位从事海参批发多年的杜先生告诉记者,李女士买到的这种海参,他在几年前也听说过,这样的海参通常就是用海藻粉或魔芋粉打碎后用模具倒出来。为了使海参更有弹性,更逼真,商家还会添加胶类物质并进行染色,这样的海参根本没有什么营养价值,而且过多食用还会对人体不利。

另外,还有一些加工商抓住了消费者对海参知识知之甚少,不辨优劣的空档,前几年先是“糖干”泛滥成灾,以低价冒充淡干海参来卖。随后市场上又时兴“料干”了。所谓的“料干”就是在加工干参时用一种叫“麦芽糊精”的东西一起腌制。据说,这种东西既可以让干参增重30%,又能使干参的条型更饱满,刺型更挺拔。更重要的是能使小规格的海参在腌制完成后达到成品参的效果。杜先生表示,市面上各种坑人的手段频出,消费者想买到靠谱的海参还需明辨。



野生海参这么辨别

海参满大街都是,大部分海参卖家声称自家的是野生海参,野生海参真有这么贵吗?业内专家同时也为我们介绍了辨别野生海参的方法。

野生海刺参一般生长在水深20米左右的海域,通过底足行动来寻找食物,所以底足长得短而粗壮;而圈养的海参因为长期使用养殖人员投放的饵料不需要移动,且生活在浅水区域,底足的行动作用下降,吸附力差,变得细长。同时,野生海参的沙嘴大而坚硬。

野生海参因为生长水域深,水温低,日照少,生长慢,因此,肉质厚实有弹性,筋宽饱满,沉积的营养物质丰富;而圈养的海参生长得快,肉质松软不紧实。野生海参生长环境恶劣风浪多,饵料不充足,活动较多,背部和两侧的刺都很粗壮,而且粗细不一;而圈养海参环境风浪小,饵料丰富,活动较少,刺长得细长尖。

另外,野生刺参非常耐煮,即使煮的时间稍长一点,也不会有太大的影响,煮制后的海参参体有弹性,刺透亮,肉质筋道,有咬头,圈养刺参不耐煮,煮的时间稍长就发囊,肉质缺乏韧性,口感不好。并且,野生的海参无涩味,切口细腻、整齐、均匀。

沈阳晚报·沈报融媒记者 孙振丽