

出游、聚会前 要签安全责任书吗

近年来,老年人在聚会中出现意外的新闻层出不穷。有的组织者为了规避责任与风险,便主张签订《老年人聚会责任书》。这张聚会责任书到底有没有用?

出游前收到安全责任书

66岁的许先生日前正带着妻子跟一群朋友在一处山村避暑。出发前一天,他收到了“避暑好友群”里组织者发来的《朋友活动聚会安全责任书》,要求仔细阅读、确认。这份责任书内容如下:

经大家商议并形成如下共识:一、本次活动自愿参加,经费AA,并已征得家人同意;身体状况不佳者不勉强参加;组织者均为义务志愿行为。二、参与者已对自身健康评估,并已得到活动风险的注意提示,如活动期间发生疾病或其他意外,同行者应给予帮助照顾并视情况送医救治,但不承担法律和经济责任。三、参与者确认已得到饮酒警示,如因饮酒过量发生意外或伤害,醉酒者自行负责,强行劝酒灌酒者除外。四、搭乘他人车辆的朋友确认已得到交通风险提示,如搭乘中出现意外,应在车辆保险的范畴内处理,搭乘者不追究车辆所有者、驾驶人的法律和经济责任。

聚会责任书签还是不签

老年人出游,有很多是自发组织,为规避安全隐患,一些人想出了签订老年人聚会责任书的方法。责任书签还是不签?

“中老年人聚会、游玩,都是坚持自愿原则,组织者是义务服务,如果不签责任书,以后谁还敢组织活动?”一支广场舞队的队长说。

67岁的赵先生表示,自己经常参加集体活动,在活动前签免责书,会提醒自己在活动中更注意安全。“免责书是保障,但不是挡箭牌。”河南襄阳王洋的父母经常聚会。她认为,父母出行前有必要签免责书,但关键还是团队要把准备工作做好,把风险降到最低。



律师:法定义务仍不能免除

这种安全责任书有效吗?浙江赤松律师事务所律师章丹清说,这要具体区分:如果聚会活动是非营利性的自发性活动,只有几个热心人牵头,无偿组织和联络,选择的聚会方式和地点符合老年人的身体和精神特点,甚至安排了医务人员随团,本质上来说是民事互助行为,即使因个人身体原因发生了意外,其他参与者甚至组织者不承担责任;如果组织者有营利行为,且组织的活动和场所存在危险或安全隐患,老年人因此受伤,组织者应承担相应责任。

不过,尽管协议有效,但法定义务不能约定免除。建议组织者尽到安全保障义务,组织活动的场地、聚会方式、时间等要符合老年人特点,同行人员也有相互救助的义务。

章丹清说,老年人可在参加活动前签署一份免责声明,或组建微信群,由组织者在群里充分说明并告知活动情况及注意事项,购买商业保险以分解风险。子女作为家属,知道老年人准备聚会,有义务帮助他们及时全面了解活动的具体细节,结合父母的身体及精神特点提出参与与否的意见,还可以提出活动建议。

来源:《金华日报》



在家种盆薄荷 提神醒脑还可以食用

如果不知道要养什么花,推荐大家养盆薄荷。薄荷的生命力特别强,只要每天浇点水,有一点阳光就可以长成郁郁葱葱,十分好看。

水分和光照

薄荷需要充足的水分来维持生长,所以每天或隔天就要浇水,保持土壤湿润不干燥就可以了。薄荷缺水枝叶会耷拉下来,只要浇足了水又会恢复到原来的样子,很耐养。

薄荷枝叶干枯了也没关系,把枯枝剪掉,每天浇水,从根部又会长出很多新的小薄荷芽。

薄荷可以适应半日照的环境,如果光照充足会长得更加健壮。室内的环境如果没有光照,薄荷会徒长,枝叶都是细细长长的,比较瘦弱,把它放到向阳的窗边就可以了。

扦插繁殖

薄荷的生命力特别强,直接剪下它的枝叶,插在水瓶里,过两三天枝干底部就会长出白色的根来,可以移植到其他的盆里,只要家里有一盆薄荷就能发出很多。

如果怕忘记浇水可以直接采用水培的方式

来养薄荷,剪下一些健壮的枝叶,插在水培花器里,隔几天换一次水就好。

清凉驱蚊

薄荷的枝叶中含有易挥发的薄荷油、薄荷醇、薄荷酮等,闻起来十分清凉,对人体无害,有提神醒脑的作用,摆一盆在书桌上很不错。

薄荷的特殊香味也可以起到驱赶蚊子苍蝇的效果,空间大的地方要多放几盆。

被蚊虫叮咬了用新鲜薄荷叶捣碎擦在皮肤上可以止痒消炎。

饮品

天气炎热,摘几片薄荷叶就可以做成夏日清爽饮料,放几片柠檬,一勺蜂蜜,还可以加一点冰块,清凉解暑。

做菜

薄荷叶自带清凉的气味,能去除肉类的腥膻味,还可以提香。烹制牛羊肉时,里面放薄荷叶就很不错;煮鱼/煎鱼时,放薄荷会更香;薄荷拌豆腐,非常清爽。

薄荷炒鸡杂

做法:①买回来的鸡杂放入小盆里,放入一匙的盐搓一会,然后清洗干净。把洗好的鸡杂冷水下锅焯水,然后洗净浮沫。把洗好的鸡杂鸡肠杂小段,鸡胗切薄片备用。薄荷洗净后控干水分。姜蒜切片,葱切葱花,辣椒切段备用。

②油烧热,下辣椒、姜蒜片炒出香味。放入鸡杂翻炒生。放入少许料酒翻炒翻炒。

③放入薄荷翻炒两下。

④放适量盐、酱油、味精翻炒均匀即可起锅。

小贴士

1、薄荷的成分容易因受热而挥发失效,所以宜在起锅前再放入。2、孕妇不宜过量食用,以尽

量避免使用为好。又因薄荷有抑制乳汁分泌的作用,所以哺乳中的妇女也不宜多用。

薄荷拌豆腐

做法:①取适量薄荷叶,细细切碎;把洗净的辣椒切成圈;将剩余的薄荷叶铺入盘中,待用。

②将辣椒、蒜末、薄荷叶碎装入碗中,加入盐、生抽、芝麻油拌匀。

③锅中注入清水烧开,倒入豆腐,搅拌片刻余煮去豆腥味,捞出,沥干水分。

④余煮好的豆腐对半切开,切成小块,摆入盘中,将调好的味汁浇在豆腐上即可。

来源:新浪网