

靠“吹气和吸气”控制帆船——

瘫痪女子环航英国



利斯特驾船环游英国

英国肯特郡敦克尔克市37岁妇女希拉里·利斯特从小被诊断出“反射性交感神经萎缩症”，她从脖子以下全身瘫痪，只有头部、眼睛和嘴巴能够活动。然而从今年5月开始，利斯特通过3根吸管，独自操纵一艘6米长特制帆船展开了驾船环游英国的创纪录挑战。在整个1400英里的航程中，四肢瘫痪的利斯特只能通过吸气和吹气来控制船舵和帆。今年8月31日，利斯特终于成功完成了驾船环游英国的挑战，当她抵达肯特郡多佛尔港时，受到了人山人海的欢迎。

身患怪病四肢瘫痪

据报道，现年37岁的希拉里·利斯特是英国肯特郡敦克尔克市人，她拥有英国牛津大学耶稣学院的“生物化学”学位。利斯特从小就热爱运动，像男孩子一样顽皮，可是从11岁起，她的膝盖就开始越来越疼痛，15岁时，利斯特已经下肢瘫痪，只能通过轮椅代步。17岁那年，利斯特被诊断出患有的一种罕见的

“反射性交感神经萎缩症”，这是一种神经系统的退化性病变，患者会出现疼痛、运动功能低下等症状。从那以后，利斯特只能眼睁睁地看着自己的肢体感觉逐渐丧失殆尽。到1999年利斯特和丈夫克利福德结婚时，她的两只胳膊也彻底失去了知觉。利斯特从脖子以下全身瘫痪，只有头部、眼睛和嘴巴能够活动。在婚后4年中，利斯特整天只能坐在家中无所事事，她变得越来越孤僻，甚至考虑自杀了结余生。

2003年，利斯特发现了航海这项运动，从此投入其中。

靠吸管“吹”越英吉利海峡

2005年初，利斯特在曾经驾船环游世界的女航海家埃玛·里查兹的帮助下，租到了一艘8米来长的玻璃纤维帆船，这艘帆船随后接受了特殊改造，从而使四肢瘫痪的利斯特可以通过吹吸3根与一套电脑控制部件相连的塑料吸管来操纵帆船。当利斯特驾驶这艘特制帆船时，她只需通过吹气和吸气就可以轻松

自如地控制帆船进行航行。3根吸管中，第一根管子用来控制船舵，吸气时船舵会右转，呼气时船舵会左转；第二根管子则用来控制调整两张帆的绞盘，使帆帆伸缩自如。第三根管子则可以让利斯特自如地控制船上的自动驾驶仪、升高或降低船帆下桁的高度等。

2005年8月23日，利斯特从英国多佛尔港起航，花6小时13分钟成功横渡英吉利海峡，顺利抵达了法国加莱港。利斯特成了首位征服英吉利海峡的四肢瘫痪者，她同时还刷新了四肢瘫痪者单独航行最远距离的世界纪录。2007年7月，利斯特又独自驾船环游了英吉利海峡的怀特岛，并成了世界上首位驾船环游怀特岛的四肢瘫痪女性。

成功驾船“环游英国”

然而，征服英吉利海峡并不是利斯特的终极目标，今年5月，利斯特又展开新的航海挑战——驾驶6米长的“阿耳特弥斯20号”特制帆船从英国多佛尔港出发，沿顺时针

方向独自驾船环游英国！在过去几个月时间里，利斯特驾船相继经过了英吉利海峡、爱尔兰海和北海，她只在白天航行，晚上则靠岸休息。在利斯特驾船环游英国的旅程中，一艘支援船始终一路伴随她左右，为她提供各种水上支持。利斯特的援助小组每天晚上都会根据全球定位系统记录下她每日航线的终点经纬度，然后将利斯特的帆船拖进一个沿岸港口，让利斯特上岸休息；第二天，他们会再将利斯特的帆船重新拖回前一天的终点处，好让利斯特展开新一天的航程。

今年8月31日，利斯特终于成功完成了驾船环游英国的挑战，并顺利抵达了家乡肯特郡多佛尔港。

成功驾船环游英国的利斯特再次创下了一项新的世界纪录，使她成了历史上第一个独自驾船环游英国的四肢瘫痪女性。

事实上，驾船环游英国并不是利斯特的终极梦想，她最大的梦想是有一天能和朋友们一起驾船环游世界。 木子

群牛怪举动 集体跳崖“自杀”

3天内有28头牛死亡 警方正调查

近日，瑞士阿尔卑斯山脚下的瀑布村发生了一件怪事，3天内，相继有28头牛纷纷跳悬崖“自杀”。这让当地农民与科学家大为困惑。

据报道，在短短3天时间里，这些牛相继跳下数百米高的悬崖而死亡，当地警方调来直升机，将死牛的尸体吊离，以免污染地下水。

一位警方发言人称：“我们

在当地没有发现大型食肉动物的行踪，不知这些牛为什么会如此奇怪地死去。”发言人同时表示：“生活在山区的牛，通常对周围的危险会做出评估，也许这是导致它们纷纷‘自杀’的原因，我们正在进一步调查。”

据悉，阿尔卑斯山地区牛坠落悬崖摔死的事曾有发生，但数十头牛相继坠崖死亡，这还是头一回。 法制晚报

4000颗糖果拼出英国地图



糖果拼出的英国地图

英国艺术家保罗·贝克用超过4000颗全英国最受欢迎的糖果将大不列颠变成了“甜不列颠”。

“甜不列颠”地图制作相当精细，包括了诸如巨石阵和伦敦塔桥等英国的标志性地标，还囊括了袖珍版的北方天使、银石赛道、尼斯湖水怪、哈德良长城以及斯诺登峰。

“要将4000颗糖果精确地在每一个区域正确地摆放的

确是一项艰苦的工作，但令人欣慰的是，最后的效果确实秀色可餐。”

这项2米长的作品创作历时二个月。来自伦敦的49岁食品模型艺术家保罗说，因为一些糖果会在阳光下融化，这一令人垂涎的杰作花费了原计划的两倍时间。他指出，“甜不列颠”可以保存很长时间，因为糖本身就是一种防腐剂。

钱江晚报

杞浓



宁夏的枸杞鲜果
(只够鲜鲜8小时)

288小时控温发酵
(葡萄酒的酿造工艺)

金色灿烂的美酒

味美醇佳的杞浓酒



金色的杞浓酒

枸杞鲜果酿造，好喝又营养

- 说到葡萄，人们几乎都同时见过新鲜葡萄和葡萄干。而说到枸杞，多数人只见过枸杞干，少数人见过新鲜枸杞。宁夏的枸杞，8月成熟，颗颗鲜红，沾满露水，汁多甘甜，香气扑鼻，被称为“果中圣品”。她的采摘期只有短短的十天，仅有八小时的新鲜时间，过后就迅速被晒干成枸杞干。
- 酿酒发酵的过程，就是糖转化

成酒的过程。经过288小时控温发酵，枸杞鲜果中具有滋补作用的枸杞多糖转化成了金色的美酒，其他的营养成分完全融入金灿灿的酒液中。

- 杞浓酒的酿造工艺不同于传统的枸杞浸泡酒，只有发酵酿造的杞浓酒，枸杞的营养成分才能有效析出，入口更加甘甜，回味无穷。

荣誉出品：江西江中食品有限责任公司
免费电话：8008691155 | 网址：www.qinong.com.cn

