

压岁钱归属问题又成焦点 法律解读来了



AI制图

近日，“妈妈让上交2万压岁钱，孩子不干了”话题冲上微博热搜。春节期间，压岁钱这笔“巨款”的归属问题，再次成为网友们的热议焦点。

12岁的小王从长辈处收到2万余元压岁钱，妈妈让其上交，表示压岁钱是礼尚往来所得，应交给父母保管，孩子却觉得这是长辈给自己的，理由应由自己保管并支配，为此母子俩发生了争吵。

这一话题引发网友热烈讨论，部分家长认为压岁钱不应交给孩子保管，大额财产交给孩子“后果不堪设想”。也有家长认为，压岁钱除去礼尚往来的部分，剩余的可交给小孩自己保管，或将压岁钱用来理财。

在法律意义上说，“压岁钱”属于赠与行为，归孩子们所有。接受赠与属于民法上纯获利益的行为，不需要有相应的民事行为能力，当孩子或者监护人表示接受、钱款发生转移之时，“压岁钱”的所有权就归属于孩子们。在司法实践中，即使父母离异，也无权要求分割孩子的“压岁钱”。

当然，未成年人独立支配处分自己的财产，需要有相应的民事行为能力。不满八周岁的孩子，不能独立使用自己的“压岁钱”；已满八周岁的孩子，在购买学习用品、小玩具等实施与其年龄、智力相适应的行为时，可以使用“压岁钱”。

父母作为法定监护人，对未成年子女的财产有法定保管义务，可以帮助孩子保管“压岁钱”，但无权直接没收、随意处置孩子的“压岁钱”，更不能单纯拿这笔钱为自己消费，损害被监护人的财产权益。《中华人民共和国民法典》第五十三条第一款：监护人应当按照最有利于被监护人的原则履行监护职责；监护人除为被监护人的利益外，不得处分被监护人的财产。

中国政法大学教授夏吟兰在接受媒体采访时表示，根据《民法典》规定，限制民事行为能力人可以独立实施纯获利益的民事法律行为，8周岁是限制行为能力和无行为能力的一个分界线。红包就是纯获利行为，孩子可以交给家长让他们帮忙保管，但是保管也只是保管，家长不能替孩子花。

尽管法律给出了问题的答案，但法律规定的是社会行为的最低底线，在实际生活中，家长与孩子的财物很难分得一清二楚。与其纠结和争论“压岁钱该谁管”“羊毛出在羊身上”这些问题，使得子女和父母的关系变得对立，倒不如从压岁钱开始，给孩子进行财商启蒙。

早一点“放权”，在合理的引导下，让孩子从小学会管理资金，明确财物的权责归属，也许由此还会延伸出对相关法律的学习和体会，何乐而不为呢？

据新民晚报微信公众号

蔬菜应该怎样清洗？

蔬菜是我们日常饮食中不可或缺的一部分，它为我们提供了丰富的维生素和矿物质。烹饪前食物原料要进行必要的清洗，保证进入口中的蔬菜安全、营养。但你真的会洗蔬菜吗？

一些看似平常的洗菜习惯其实并不科学，不仅不能有效去除污垢，还可能让蔬菜的营养价值大打折扣。

1. 长时间浸泡蔬菜。许多人为了去除农药残留或污垢，会把蔬菜长时间浸泡在水中。长时间的浸泡会使蔬菜细胞壁变软，从而使农药和其他污染物更容易渗透进去。此外，一些水溶性的维生素也会溶解在水中，造成营养损失。

2. 使用过多的洗涤剂。有些朋友为了更好地去除农药残留，会使用过多的洗涤剂清洗蔬菜，如清洁剂、果蔬清洗剂等。洗涤剂中的化学成分如果清洗不彻底，会残留在蔬菜表面，带来二次污染，影响健康。另外，在一些实验中用洗涤剂来清洗蔬菜的效果，反而不如清水。

3. 先切后洗。蔬菜先切后洗，一来会增加营养流失，二来会增加食品安全风险。蔬菜中的许多营养成分，如维

生素C、叶酸等，都是水溶性的。如果先切后洗，这些营养成分容易从切口处流失，溶于水中。蔬菜切后再洗时，切割面上的农药残留物或污垢可能难以彻底清洗干净，还会使蔬菜的切面暴露在空气中，增加被细菌、灰尘、农残等污染的风险。

4. 用洗菜机。一些产品号称利用超声进行清洗，一些则用臭氧分解。更有不少商家宣传，洗菜机可以高效去农残，还没有新的污染。有研究数据显示，通过超声的方式清洗叶菜效果并不理想，农药去除率只有53%，效率低下。

其实，大多数蔬菜，可以用过流水冲洗并加上轻微搓洗来达到比较好的清洗效果。一些表皮粗糙的蔬菜，可以用柔软的毛刷进行清洁，也可以进行去皮处理；农残概率高且比较硬的蔬菜，可以在清洗后快速焯水进行去除。

总之，目前通过在水里加入小苏打、醋或面粉等的有效性并没有得到一致的结论，清洁剂和洗菜机也没有得到广泛的认可。通过最淳朴、简单的方式反而是有效且环保的。

据科普中国微信公众号

这种食物吃多了真的伤肾！很多人都爱吃

肾脏常被称为人体“天然净水器”。春节期间如何避免无意间“伤肾”？医学专家提醒，公众应走出日常误区，调整生活方式，掌握科学护肾知识。

民间常有“以形补形”的说法，认为吃动物肾脏可以补肾。对此，北京大学第一医院肾脏内科主任医师刘立军明确表示，这一说法缺乏科学依据。保护肾脏，不在于吃什么补什么，要避免高盐、高蛋白、高嘌呤饮食。

刘立军说，从医学角度看，动物肾脏中的蛋白质等营养物质经人体消化后，会分解为最基础的氨基酸，并不能定向“转移”到人体肾脏进行修复。

更值得警惕的是，动物肾脏本身属于高嘌呤食物。过量摄入嘌呤，会在人体内代谢产生尿酸。尿酸不仅可能诱发痛风，还会在肾脏沉积，引发痛风性肾病或尿酸肾病。

此外，如果本身肾功能不佳，高蛋白饮食会加重肾脏负担；而烧烤等烹饪方式往往伴随



AI制图

高盐，高盐分的摄入会促进体内的水钠潴留，进而引起高血压，进一步损伤肾脏。

重庆医科大学附属第一医院泌尿外科主任医师肖明朝建议，规律作息，每天保证7至8小时高质量睡眠。睡前避免高强度运动，可选择瑜伽、拉伸、散步等温和运动。此外，饮食上要保持清淡低盐，尽量选择清蒸、白灼等方式烹饪的菜肴，对肾脏更加友好。

据新华社

炖肉时出现的浮沫是营养精华还是脏东西？



AI制图

不知道大家注意过没有，炖肉的时候，锅里总会漂着一层浮沫。有时是褐色棉絮状的浮沫，有时又是白色绵密的泡沫。

有人说这是脏东西，不撇不行，也有人表示这些浮沫正是汤里的“精华”，是慢慢煮出来的高营养蛋白质，应该保留。那么，这层看起来不起眼的浮沫到底是什么？该不该撇？会影响我们的健康吗？

随着温度升高和炖煮时间延长，浮沫的颜色和形态也会发生变化，大致可以分为三个阶段。

第一阶段：红褐色浮沫。煮肉，特别是煮牛肉这种红肉时，需要冷水下肉，等到水开后汤的表面会逐渐浮起一层红褐色、棕色的泡沫和絮状物，看起来脏兮兮的。这种泡沫也被称为“血沫”，主要是血水、肌红蛋白和血红蛋白，会有较浓烈的腥膻味，建议大家及时撇去，避免影响肉和汤的口感风味。

第二阶段：白色浮沫。等到红褐色、脏脏的浮沫撇得差不多时，继续煮下去，汤里又会出现一些更加细小绵密的白色泡沫。这种泡沫比起前一种，几乎没有腥膻味，看起来比较干净，主要是蛋白质，但会使汤底显得不那么清澈透亮，追求“清汤”的朋友可以及时去除。

第三阶段：黄白色浮沫。接下来你会发现汤中漂浮的仅剩黄白色的大片“小泡沫”，还散发着具有吸引力的香气。这其实就是肉中溶出的脂肪油滴，能给肉汤增香提味，可以保留。但如果要控制脂肪摄入，则应该酌情去掉。

总的来说，炖肉时出现的浮沫，并不是什么“营养精华”，也不需要特意保留。它本质上是肉类在加热过程中，血水、蛋白质和脂肪等成分受热变化后形成的混合物，可以根据自身需求去处理。

据新华社每日电讯