



KIỂM TRA MÁY TÍNH ĐỂ BÀN TẠI CỬA HÀNG TRƯỚC KHI CHỌN MUA

Bạn đang có nhu cầu trang bị một bộ máy tính để bàn mới và mặc dù đã tham khảo qua rất nhiều thông tin về cấu hình máy từ internet và bạn bè nhưng chắc chắn rằng bạn sẽ vẫn còn nhiều băn khoăn bởi có nhiều sự lựa chọn khi đến cửa hàng máy tính. Các thủ thuật sau đây sẽ giúp bạn tiến hành kiểm tra sơ bộ để có được các đánh giá chính xác trước khi quyết định mở hầu bao. Lưu ý, các thủ thuật này sẽ rất chính

► [xem tiếp trang 4](#)

DƯA HẦU VÀ NHỮNG ĐIỀU CẦN BIẾT KHI SỬ DỤNG

Dưa hấu là một trong những loại thực phẩm ưa thích của người Việt Nam, ngày nay với sự phát triển của khoa học Dưa hấu đã được trồng khắp các mùa trong năm với nhiều màu sắc, kích cỡ, hình dạng...

Thành phần chính của dưa hấu chứa 90% là nước, đây là lý do tại sao dưa hấu được lựa chọn là một trong những loại quả giải khát hữu hiệu nhất, 10% thành phần

► [xem tiếp trang 5](#)

HỆ THỐNG MÁY X-QUANG KỸ THUẬT SỐ

X quang kỹ thuật số là sự phát triển hiện đại của X quang cổ điển ở thời đại tin học ngày nay. Chúng tôi xin điểm qua các phương pháp số-hóa hình X quang và đi sâu vào 2 kỹ thuật vừa được du nhập vào Việt Nam là X quang điện toán (computed radiography) sử dụng tấm tạo ảnh phosphor và X quang trực tiếp (Direct radiography) dùng bảng cảm ứng (sensor panel).

► [xem tiếp trang 2](#)

EMAIL FILING ASSISTANT LITE: TỰ ĐỘNG LỌC THƯ APPLE MAIL TRONG MAC

Email có thể nói là một phương tiện trao đổi thông tin phổ biến nhất hiện nay cho người dùng internet. Không ít người do điều kiện công việc, lâu ngày không mở hộp thư email, thế là số lượng hộp thư đến quá nhiều và bắt đầu chồng chất lên nhau. Nếu được sắp xếp nó sẽ dễ dàng hơn nhiều khi bạn mở ra đọc các thư đó. Email Filing Assistant Lite là một ứng dụng miễn phí cho máy Mac có chức năng lọc thư trong

► [xem tiếp trang 7](#)

Cây Chuối

3. Đặc điểm thực vật học:

a) Bộ rễ chuối: rễ bất định mọc từ bề mặt của trung tâm củ chuối thành từng nhóm 3-4 rễ một; đường kính 4-8 mm, dài có thể tới 2,5m, đâm sâu 60 cm. Rễ chuối hút nước yếu nên phải tưới nhiều lần hơn.

b) Củ chuối: là bộ phận quan trọng nhất của cây chuối, nó sinh ra lá, hoa quả ở trên, rễ và các con ở dưới. Củ tạo ra thân cây và phát ra hoa chuối.

► [xem tiếp trang 5](#)

Trong số này:

- Các chất quanh ta	Trang 6
- Mứt quả sấy khô TQ chứa chất phụ gia độc hại	Trang 8
- Tối ưu hóa Windows với 1 click chuột	Trang 8
- Phân vùng đĩa cứng miễn phí trong Windows với EaseUSPartition Master home	Trang 9
- Social Folders: Đồng bộ và sao lưu các tập tin truyền thống xã hội vào máy tính	Trang 10
- Dọn sạch khay hệ thống bằng công cụ miễn phí Tray Cleaner	Trang 11

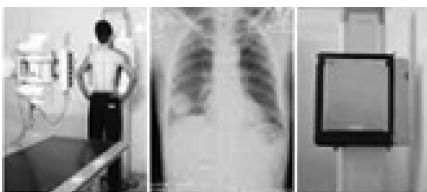


HỆ THỐNG MÁY X-QUANG KỸ THUẬT SỐ

Chúng tôi so sánh các điểm mạnh yếu giữa hình X quang cổ điển và X quang xử lý số, và so sánh giữa kỹ thuật X quang điện toán và X quang trực tiếp. Từ đó xác định ưu điểm hiển nhiên của X quang xử lý số về chất lượng hình ảnh, lưu trữ, truy tìm, và khả năng thực hiện X quang viễn thông (Teleradiology).



Từ vài năm gần đây, **máy chụp ảnh kỹ thuật số** (digital camera) đã nổi lên với những ưu thế như: không cần đến phim, ảnh chụp xong có thể xem ngay, chất lượng ảnh cao hơn nhờ dùng các phần mềm chỉnh sửa, việc lưu trữ gọn nhẹ, sao chép hoặc in ra giấy dễ dàng, đặc biệt có thể được truyền đến những nơi xa nhanh chóng qua mạng Internet.



Chụp X-quang (CR) X-quang (ảnh phim) Máy chụp X-quang (DR)

Còn **X quang kỹ thuật số** thì ra sao?

Thật sự **X quang kỹ thuật số** đã có trước từ khoảng 20 năm rồi, và được gọi là kỹ thuật X quang điện toán CR (Computed radiography). Một thời gian sau, xuất hiện hệ thống **Bầu tăng quang/máy ảnh CCD (II/ CCD camera)** thường được chụp mạch máu xóa nền và một số thủ thuật X quang can thiệp khác. Đến khoảng cuối thập niên 90, mới xuất hiện kỹ thuật **X quang trực tiếp DR (Direct radiography)**, cho hình X

quang kỹ thuật số không cần qua máy Laser scan như CR hoặc CCD camera.

X quang kỹ thuật số là từ riêng dùng để nói đến hình X quang qui ước kỹ thuật số để phân biệt với các hình Siêu âm, Cắt Lớp Điện Toán và Cộng Hưởng Từ cũng là những hình kỹ thuật số được tạo do máy điện toán.



X quang qui ước cổ điển dùng hệ thống phim/bia tăng quang để chụp các bộ phận của cơ thể. Phim sau khi được phơi xạ, sẽ được đưa vào phòng tối để xử lý bằng hóa chất hiện hình và định hình. Sau đó sẽ được đọc trên 1 hộp đèn xem phim. Đây là một hình vĩnh viễn, không sửa đổi được, khó lưu trữ, sao lục và truy tìm.

Để phù hợp với thời đại điện toán và Internet ngày nay, vấn đề chuyển đổi hình X quang qui ước ra dạng số là bước tiến cần phải có, Medic đã đầu tư nhiều trang bị kỹ thuật để tạo ra hình **X quang kỹ thuật số**:

1. Sử dụng máy quét (scanner) hoặc máy chụp ảnh kỹ thuật số chụp lại từ 1 phim X quang cổ điển: đây chỉ là ảnh sao chép của hình X quang, không cải thiện được chất lượng, nhưng thuận tiện trong việc lưu trữ, truy tìm, sao lục và truyền tải qua mạng. Trong thời gian qua đã ứng dụng để hội chẩn nhiều trường hợp khó từ Rạch Giá, Cần Thơ với TTYK Medic TPHCM, hoặc từ TTYK Medic gửi hội chẩn với các giáo sư tại Pháp, Mỹ...

2. Hệ thống Bầu Tăng

quang và máy ảnh kỹ thuật số (Intensifying Imager / Charge Couple Device camera): Hệ thống gồm đầu đèn X quang và bầu tăng quang thường dính nhau dạng chữ C (C-arm). Khả năng cung cấp ảnh tức thời (real time) dạng soi huỳnh quang (Fluoroscopy), có thể cho ảnh video và ảnh X quang kỹ thuật số. Thường bị hạn chế bởi kích thước bầu tăng quang với đường kính nhỏ. Hiện tại Medic có 3 máy loại này của hãng OEC Mỹ bởi màn tăng quang từ 24 cm đến 30 cm. Đang được dùng để chụp các kỹ thuật về đường tiêu hóa: thực quản, bao tử; chụp tử cung vòi trứng dạng video HSG và đặc biệt là chụp mạch máu và làm các thủ thuật can thiệp.

3. Hệ thống X quang điện toán (Computed Radiography):

Đây là hệ thống gần giống X quang cổ điển: máy phát tia X quang bình thường và phim/bia tăng quang được thay bằng **tấm tạo ảnh** (Imaging plate) có tráng lớp Phosphor lưu trữ (storage) và kích thích phát sáng (photostimulable luminescence). Tấm tạo ảnh khi được tia X chiếu lên sẽ tạo nên 1 tiềm ảnh (latent image), sau đó tấm tạo ảnh này sẽ phát quang lần 2 khi quét bởi 1 tia laser trong máy Kỹ thuật số hóa (digitizer), ánh sáng này được bắt lấy (capture) và cho ra hình kỹ thuật số tức là có sự chuyển đổi từ hình analog ra digital. Hình này sẽ được chuyển qua máy điện toán chủ để được xử lý. Tấm tạo ảnh sẽ được xóa bởi nguồn ánh sáng trắng và tái sử dụng.

Tại Medic đang sử dụng 2 máy:

- Máy ACR 2000 hãng Lumisys (Mỹ) từ năm 2000.
- Máy ADC Solo Agfa bắt đầu từ 1/10/2002.

. **Hệ thống X quang trực tiếp (Direct Radiography).** Kỹ thuật này

➤ Xem tiếp trang 3

► Tiếp theo trang 2

HỆ THỐNG MÁY X-QUANG KỸ THUẬT SỐ

giống máy chụp ảnh kỹ thuật số, vì cũng dùng nguyên tắc tương tự là bảng cảm ứng và cho hình ngay sau khi chụp. Tại Medic chúng tôi có máy Paxscan 4030 Hãng Varian. (Mỹ)

Hệ thống máy vừa đưa vào sử dụng ngày 14/11/2002. Nguyên tắc tạo ảnh là nhờ Bảng cảm ứng (Sensor panel) cấu tạo do sự kết hợp của lớp nhấp nháy (Scintillator) gồm các lớp cesium iodide/thallium và tấm phim mỏng transistor (TFT) với silicon vô định hình (amorphous silicon), kích thước 30x40 cm với 127mm Pixel nên có độ phân giải cao. Bảng cảm ứng này thay thế cặp phim/bìa tăng quang cổ điển, sau khi được phơi xạ, sẽ chuyển hình và hiển thị trên màn hình máy điện toán sau 5 giây. Và có thể chụp tiếp ngay không cần xóa.

SO SÁNH X QUANG KỸ THUẬT SỐ & X QUANG CỔ ĐIỂN.

- Phim X quang cổ điển đã được sử dụng hơn 100 năm, do đó đã tạo thành 1 phần xạ có điều kiện cho các BS, muốn đọc phim X quang là phải có tấm phim lớn và hộp đèn xem phim. Ngoài vấn đề phim rất nhạy với ánh sáng, qui định phòng tối ngặt nghèo, chất lượng phim tùy thuộc nhiều vào các yếu tố phơi xạ mà chỉ sơ xẩy sẽ làm cho phim đen hoặc trắng quá, lại còn phụ thuộc rất nhiều vào nồng độ, nhiệt độ các hóa chất trong khi làm hiện hình và định hình, khó khăn để lưu trữ và sao chép phim. Phim X quang qui ước là một hình cố định, ta không thể cải thiện chất lượng hình sau khi đã phơi xạ, nên phải chụp lại nếu chất lượng kém (3% chụp lại tại Medic) vừa hao tiền lại tăng độ nhiễm xạ của bệnh nhân.

- X quang kỹ thuật số có thể xem trực tiếp trên màn hình monitor và chỉnh sửa, phóng to vùng cần quan sát v.v...

- Tấm tạo ảnh phosphor lưu trữ (Phosphor storage plate) và Bảng Cảm ứng (Sensor Panel) có khả

năng chụp lại nhiều lần, có dải phơi xạ rộng hơn phim X quang qui ước, nên không sợ hư phim do tia quá yếu hoặc quá mạnh. Hầu như không có trường hợp phải chụp lại.



Hình X quang phơi cổ điển

Hình X quang phơi kỹ thuật số

Hình X quang điện toán nhờ có các phần mềm chuyên dùng xử lý nên sẽ cho các hình ảnh chất lượng cao hơn hẳn phim X quang cổ điển: như khả năng có thể khảo sát xương và phần mềm hoặc khảo sát nhu mô phổi và trung thất cùng trên một phim.

- Việc lưu trữ các hình ảnh trở nên dễ dàng trong các đĩa CD-ROM và việc truy lục, sao chép nhanh chóng hơn.

- In bằng máy in khô (Dry Imager) chỉ sử dụng đầu nhiệt nên không còn các hóa chất và phòng tối, vì phim khô không bị ánh sáng ảnh hưởng.

- Khả năng X Quang viễn thông (Teleradiology) nhờ có thể chuyển hình ảnh qua mạng Internet.

- Điểm yếu của X quang kỹ thuật số là máy móc, phim khô đắt tiền hơn so với hệ thống X quang cổ điển.

2. SO SÁNH X QUANG ĐIỆN TOÁN (CR) VÀ X QUANG TRỰC TIẾP (DR):

- DR cho ảnh X quang số trực tiếp (sau 5 giây) nên nhanh hơn CR cho ảnh sau khi được máy Digitizer quét (90 giây).

- DR có bảng cảm ứng chụp liên tục không cần xóa, CR cần phải xóa tấm tạo ảnh gần 30”.

- DR có bảng cảm ứng sử dụng gần như vĩnh viễn, CR có những tấm

tạo ảnh có tuổi thọ và có thể bị hao mòn sau một thời gian.

- DR không cần cassette, có thể ghi tên trực tiếp tên bệnh nhân nhờ máy điện toán chủ, CR cần cassette, và phải có máy ID station để ghi lý lịch bệnh nhân.

- DR cho ảnh ngay, được sử dụng để làm máy soi X quang kỹ thuật số (Digital fluoroscopy) cho hình tức thì (real-time), CR chỉ cho hình sau khi quét bởi laser.

- Nhưng DR thường có bảng cảm ứng cố định, chỉ dùng cho 1 máy X quang, CR có nhiều cassettes nên có thể sử dụng cho nhiều phòng.

- DR hiện đại hơn CR và đang còn tiếp tục nghiên cứu để đạt mức tối ưu.

- DR gọn nhẹ hơn CR . Do đó có thể tạo hệ thống X quang số di động với DR.

- Chi phí cho DR cao hơn CR.

- Chất lượng hình do DR & CR tương đương.

KẾT LUẬN.

Ngày nay, dù đã có Siêu âm, Cộng hưởng từ, Cắt lớp Điện toán, nội soi, xạ hình SPECT v.v..., nhu cầu chụp X quang cổ điển vẫn còn nhiều. Tại Medic số lượng bệnh nhân chụp X quang đạt gần 1000 người/ngày, chỉ kém khoa siêu âm. X quang kỹ thuật số là sự phát triển chuyển đổi bắt buộc ở thời đại tin học ngày nay. Ngoài các tiện lợi vốn có của loại hình kỹ thuật số như chất lượng hình ảnh, lưu trữ, truy tìm, sao chép, việc truyền tải hình ảnh qua mạng để giúp thực hiện được môn X quang viễn thông (teleradiology), nhờ đó sẽ hội chẩn với các chuyên gia hình ảnh học Y khoa trong và ngoài nước, mang lại ích lợi trực tiếp cho bệnh nhân và phát triển được môn hình ảnh học Y khoa.



KIỂM TRA MÁY TÍNH ĐỂ BÀN TẠI CỬA HÀNG TRƯỚC KHI CHỌN MUA

xác nếu bạn thực hiện chúng trên các máy tính nguyên bộ, riêng với các máy tính được lắp ráp bằng nhiều linh kiện rời rạc thì bạn cũng nên xem xét lại thành phần cấu hình mỗi khi chúng có kết quả kiểm tra chênh lệch nhau nhiều quá.



1/ Với máy tính tất cả trong một (All in One)

Hãy chắc chắn rằng màn hình cảm ứng phản ứng tốt với các điều hướng của bạn, như sau:

- Điều hướng thông qua các tính năng khác nhau của hệ điều hành. Swipe thông qua một số hình ảnh mẫu (tìm thấy các thư mục mặc định trong phân vùng đĩa chứa hệ điều hành). Khởi động trình duyệt và điều hướng một số trang Web.

- Ngoài ra, bạn cũng nên kiểm tra hệ thống loa của máy tính bằng cách mở thử các trò chơi hoặc các tập tin media sẵn có của hệ điều hành.



2/ Kiểm tra tiếng ồn

Để kiểm tra tiếng ồn của máy tính khi nó đang hoạt động, bạn hãy ghé tai vào sát bên hông thùng máy, lắng nghe và chú ý đến các tiếng động lớn một cách bất thường. Bạn cũng nên chú ý lắng nghe xem các quạt tản nhiệt phía sau thùng máy có hoạt động hay không. Lưu ý, cửa hàng có thể là một nơi khá ồn ào, do đó, cách nhanh nhất là bạn hãy so sánh tiếng ồn được tạo ra giữa các máy và hãy nghi ngờ khi

một máy tính nào đó phát ra tiếng ồn lớn hơn các máy khác.



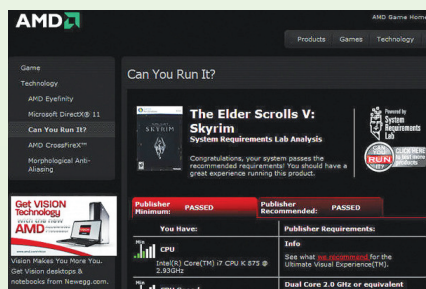
3/ Thời gian khởi động

Để kiểm tra thời gian khởi động của máy tính, bạn cần có một chiếc đồng hồ đếm giờ hoặc một chiếc điện thoại có cài sẵn phần mềm giả lập đồng hồ sau đó đo thời gian kể từ lúc nhấn nút nguồn cho đến khi nó đã bắt đầu sẵn sàng để bạn sử dụng.



4/ Khả năng xử lý đồ họa

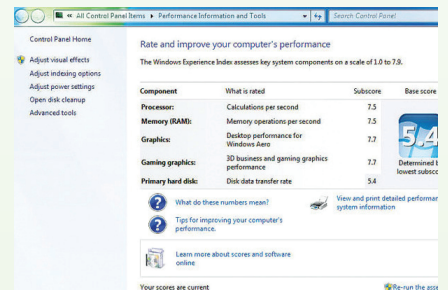
Nếu bạn muốn mua máy tính mới để chơi các trò chơi có yêu cầu xử lý đồ họa cao thì hãy tiến hành kiểm tra xem chúng có được dán logo đồ họa của AMD hay Nvidia hay không để giúp loại bỏ các máy tính có khả năng xử lý đồ họa yếu (thường là các máy tính có tích hợp đồ họa trên bo mạch chủ). Sau khi đã chọn xong các máy tính có trang bị card màn hình rời, bạn tiến hành kết nối chúng vào mạng internet rồi truy cập vào các địa chỉ : <http://tinyurl.com/736u68m> (với card đồ họa của AMD) hoặc <http://tinyurl.com/85u4k43> (với card đồ họa



của Nvidia) sau đó thực hiện theo các yêu cầu để tiến hành đánh giá khả năng xử lý đồ họa và hiệu suất hoạt động của máy tính.

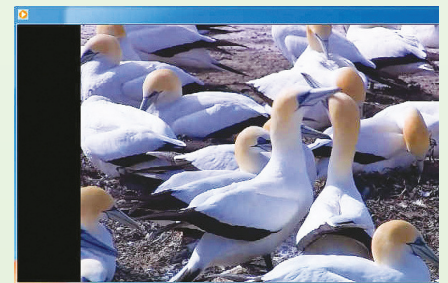
5/ Hiệu suất của các thành phần bên trong máy tính

Windows 7 Home Premium (hoặc cao hơn) sẽ có một công cụ chẩn đoán được gọi là Windows Experience Index, nó giúp bạn đánh giá và cho điểm bộ vi xử lý, ổ đĩa, bộ nhớ, hiệu suất card đồ họa và "chấm" điểm tổng thể cho máy tính, tất nhiên, điểm số càng cao thì hiệu suất hoạt động của máy tính càng tốt. Bạn có thể truy cập Windows Experience Index bằng cách vào Control Panel sau đó nhấn chuột vào biểu tượng Performance Information and Tools.



6/ Media Playback

Mở một trong các tập tin video có sẵn trong Windows 7 bằng cách nhấn nút Start và nhấp vào tên người dùng ở góc trên bên phải của trình đơn (nó có thể là tên của cửa hàng, thương hiệu của máy tính, hoặc Default). Mở thư mục Videos, bấm đôi chuột vào một đoạn video và quan sát chất lượng hình ảnh cũng như âm thanh xem có bị giật hình hay "nói lắp" hay không.



Võ Xuân Vỹ

DƯA HẦU VÀ NHỮNG ĐIỀU CẦN BIẾT KHI SỬ DỤNG



còn lại gồm các loại đường như: sucrose, fructose, glucose; vitamin B1, B2, C; axit folic, caroten pantothenic và các loại khoáng chất: magie, kali, sắt... tất cả các thành phần này đều hỗ trợ cho quá trình tiêu hóa và giúp sự loại bỏ độc tố cơ thể thông qua các tuyến mồ hôi của cơ thể.

Thêm vào đó Dưa hấu cũng là vị thuốc lợi tiểu tốt nhất, khi dùng nước ép dưa hấu sẽ làm giảm độc tố trong gan, thận và góp phần làm giảm nguy cơ tạo thành sỏi trong

gan và thận. Dưa hấu làm giảm chứng khó tiêu, làm trung hòa axit dư thừa trong dạ dày. Ngoài ra, nó cũng rất có ích đối với những người bị bệnh tim mạch, bệnh gút, xơ cứng và viêm khớp.

Bên cạnh những lợi ích của quả dưa hấu, việc ngộ độc cấp tính từ việc sử dụng loại quả ngon, ngọt này xảy ra ngày càng gia tăng. Việc lạm dụng các chất bảo vệ thực phẩm, sử dụng các loại phân bón với hàm lượng cao của nitơ-nitrate (muối axit nitric, nitrate natri...) của người trồng sẽ làm quả chín sớm hơn. Việc sử dụng phân bón có hàm lượng nitrate cao vào đất sẽ tích tụ chất này trong ruột của quả dưa. Bản thân nitrate rất độc hại mà nó còn là tiền chất của các hợp chất N-nitroso đây là một trong những chất gây ung thư cao. Khi chúng ta ăn dưa hấu, việc chuyển đổi nitrate thành nitrite xảy ra ở đường tiêu hóa có sự tham gia của một số vi khuẩn. Nitrite không giống nitrate là những hợp chất độc hại nhưng nó làm giảm

chức năng vận chuyển của máu, ảnh hưởng đến hemoglobin vận chuyển oxy đến các mô. Trong trạng thái bình thường của máu người có chứa khoảng 2% methemoglobin, nếu nó tăng lên đến 30% thì xuất hiện các triệu chứng của ngộ độc cấp tính (cảm giác mệt mỏi, nhức đầu, khó thở) và nó tăng lên đến 50% thì có thể gây tử vong.

Ngoài ra, một trong những yếu tố gây nguy hiểm có thể thấy là trong quá trình vận chuyển vỏ của dưa hấu có những vết nứt nhỏ, vì thế người bán sẽ cắt nhỏ quả dưa đó ra và bán theo từng miếng nhỏ. Đó chính là cơ hội giúp cho các loại vi khuẩn xâm nhập vào dưa hấu và gây ra nhiễm trùng đường ruột cấp tính. Do đó người tiêu dùng cần lưu ý hạn chế việc sử dụng dưa hấu đã cắt sẵn bán tại các chợ, các xe đẩy và khi mua dưa hấu về nhà bạn nên rửa kỹ vỏ của nó bằng nước ấm để có được cảm giác ngon miệng và an toàn hơn

Vũ Thanh Minh

Cây Chuối (tiếp theo)

c) Lá chuối: bẹ lá hợp thành thân giả, các cuống lá hình chữ V, ở giữa là lóng giả. Gặp điều kiện sinh trưởng khắc nghiệt, lóng giả sẽ ngắn và cây bị chùn đọt; còn khi điều kiện tốt cứ 7-10 ngày cây ra một lá. Khi một nửa số lá sẽ ra cây bắt đầu phân hóa mầm hoa; trong thời gian này một nửa số lá còn lại tiếp tục tổng ra ngoài; phải tìm mọi cách để duy trì số lá xanh trên cây. Muốn có năng suất cao cần tối thiểu 10 lá xanh vào lúc trở buồng.

d) Hoa quả: bắp chuối di chuyển trong ruột thân giả rồi trở ra ngoài;

mỗi nải chuối được một lá mo màu đỏ đậm lên; mỗi ngày bắp chuối nở 1 nải. Như vậy sau cỡ 1 tuần mới trở hết nải, từ khi bắp chuối nhú đến lúc thu hoạch (chớm chín) qua 80-90 ngày. Tùy theo số lượng lá xanh mà quyết định số nải chừa lại. Phần bắp chuối sẽ được cắt đi cách nải chừa lại cuối cùng 20 cm.

4. Giống: Sau đây là một số giống chuối

a) Già hương: trái to tương đối thẳng, ăn ngọt và thơm. Vỏ trái có nhiều đốm trứng cuốc là biểu hiện nhiễm bệnh khi chín. Đây là nhược

điểm thường gặp (bệnh Panama).

b) Già lùn: cây cao dưới 2 m, trái cong; chịu hạn, lạnh và úng. Có năng suất trung bình, dễ bị bệnh (Sigatoka).

c) Già Đà Lạt (La ba): cây cao 3 m, nải sai trái và mọc khít trên buồng, thịt quả ngọt và thơm. Mẫn cảm với bệnh Sigatoka và đốm trứng cuốc.

d) Già cui: cao cỡ 2,5 m; chịu hạn và úng. Mẫn cảm với bệnh Sigatoka, năng suất cao. Chuối thường được nhân nhanh bằng phương pháp nuôi cấy mô. (còn nữa)

Nguyễn Cẩm Nhung



CÁC CHẤT QUANH TA (Tiếp theo)

3. Các phương pháp ủ phân:

Có hai kiểu ủ phân thông dụng: ủ nổi và ủ chìm

Ủ nổi: có thể ủ chay hoặc ủ có men. Ủ chay không dùng phân men hay phân chuồng, mà chỉ đơn thuần là dùng rơm rạ, xác cây... đã băm nhỏ, rắc thêm ít phân đạm. Cách làm như sau: Xếp một lớp xác cây, rơm rạ thành luống với bề ngang 3-4 m, dày 80-100cm trên một nền đất nện kĩ, có chiều dài tùy ý; mỗi lớp rắc thêm phân đạm theo tỉ lệ 10-12 kg SA hay 4-5 kg urê cho 1 tấn rơm rạ hay xác cây. Phun nước cho đủ ẩm (khoảng 500l/tấn xác cây).

Chỉ khi rơm rạ thứ nhất này bắt đầu lên men, nhiệt độ tăng tới 50-60°C thì mới xếp chồng lên đó đợt 2, đợt 3...cho đến khi đống ủ cao đến 2m. Như đã nói, cách ủ này tương đối lâu; tùy theo thời tiết có thể 4-5 tháng mới đem bón được.

Ủ phân men vẫn tốt hơn. Đầu tiên rải lớp cỏ vụn hay than bùn dày 5-10 cm để giữ cho nước phân không thấm xuống đất, rải rơm rạ thành từng lớp dày 15-20 cm. Nếu rác độn khô thì phải ngâm nước hay tưới để đạt $W = 70-80\%$ (W : độ ẩm), các loại cây xanh hay cỏ tạp thì thường phơi héo mới ủ; cứ mỗi lớp lại rải vôi (3%) hay apatit bột (5%) và 15-20% phân chuồng so với tổng lượng nguyên liệu. Rải lớp khác chồng lên và cứ như vậy cho tới khi đống phân cao 1,5-2m (bề ngang và chiều dài vẫn như ở trên). Trên cùng một lớp đất bột hay than bùn dày 10-15cm, phủ rơm rạ để che mưa.

Sau 45 ngày đảo một lần, thêm nước và lại đánh đống. Mùa nắng thì sau 2-3 tháng thì đủ

hoai mục và có thể đem bón; mùa lạnh thì có thể kéo dài tới 4-5 tháng. Để đẩy nhanh quá trình ủ và tăng chất lượng phân, có thể thêm 0,5% SA ngay sau khi rải nguyên liệu để cân đối tỉ lệ C/N (xem dưới đây), xúc tiến các hoạt động vi sinh trong đống phân.

Ủ chìm: Thực ra đây là ủ nửa chìm. Đào hố sâu 0,8-1,2m; đất đào được lấy đắp lên thành bờ xung quanh; bề ngang 2-3m; chiều dài tùy ý. Dưới đáy và thành bờ hố cần nện chặt để tránh thấm, hao phân (nếu tráng xi măng thì tốt).

Rải rác độn cùng với phân men như trên, lèn chặt, có thể thêm 0,5% SA (khi phải thêm SA hay urê thì tránh thêm vôi cùng lúc để tránh làm mất chất đạm, khi đó nên thêm bột đá vôi, dolômit, apatit nhưng không được thêm supe lân vì độ axit cao). Tiếp tục rải các lớp khác cho tới khi đống phân cao hơn miệng hố 50-80 cm. Lèn chặt, tưới nước, phủ bột đất và rải rác lên trên. Sau 3-5 ngày đống phân bắt đầu nóng tới 65°C rồi nhiệt độ giảm dần, sau 10 ngày thì nguội. Nếu thấy độ nóng giảm đột ngột thì tưới nước thêm.

Ủ cách này đống phân ít chịu ảnh hưởng của nhiệt độ không khí như ủ nổi. Do vậy độ ẩm và độ nóng trong đống phân được duy trì tốt hơn mặc khác chất dinh dưỡng trong phân ít bị hao giảm do bốc hơi hay mưa làm trôi đi. Nhờ vậy mà chất lượng phân thành phẩm tốt hơn (xem bảng dưới đây).

TS Nguyễn Đức Thạch
Hội Hoá học Đồng Nai

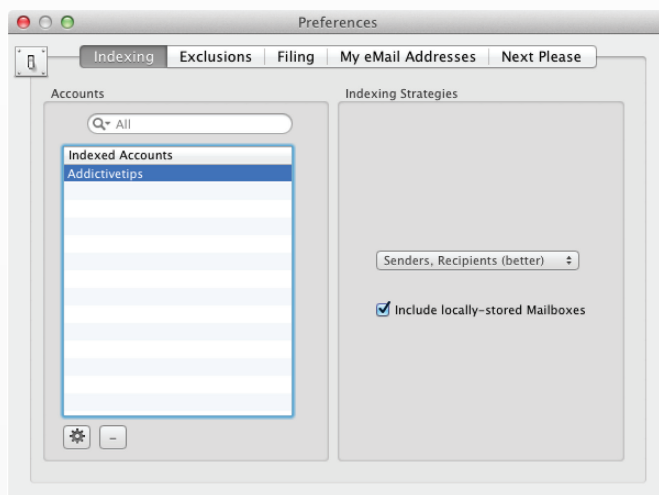
CHẤT LƯỢNG PHÂN TUỖ THEO CÁCH Ủ

Cách ủ	Độ ẩm	Tỉ lệ C/N	Hàm lượng so với tổng chất khô (%)		Tỉ lệ để tiêu (mg/100g phân)		
			N	P ₂ O ₅	N	P ₂ O ₅	K ₂ O
Ủ nổi	67,4	19,8	1,62	1,48	2	25	20
Ủ chìm	72,2	14,0	2,50	1,79	3	50	60

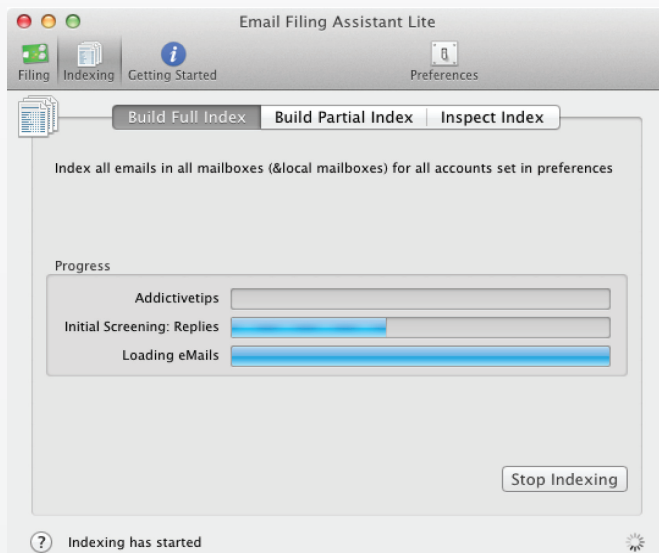
EMAIL FILING ASSISTANT LITE: TỰ ĐỘNG LỌC THƯ APPLE MAIL TRONG MAC

Apple Mail. Ứng dụng này tạo ra một chỉ số của các hộp thư điện tử mà bạn đã thêm vào email. Khi bạn nhận được tin nhắn mới, bạn có thể thấy các ứng dụng lọc theo chỉ số nó được tạo ra.

Email Filing Assistant Lite chạy một cách riêng biệt và không được tích hợp trong giao diện Mail của Apple. Trước khi bạn bắt đầu sử dụng các ứng dụng, bạn có thể lựa chọn các ứng dụng sẽ chiếm chỉ mục và tạo ra các chỉ số như sở thích của ứng dụng và chọn tài khoản được lập chỉ mục từ các tab chỉ mục, chọn tài khoản mà bạn muốn đánh chỉ mục.



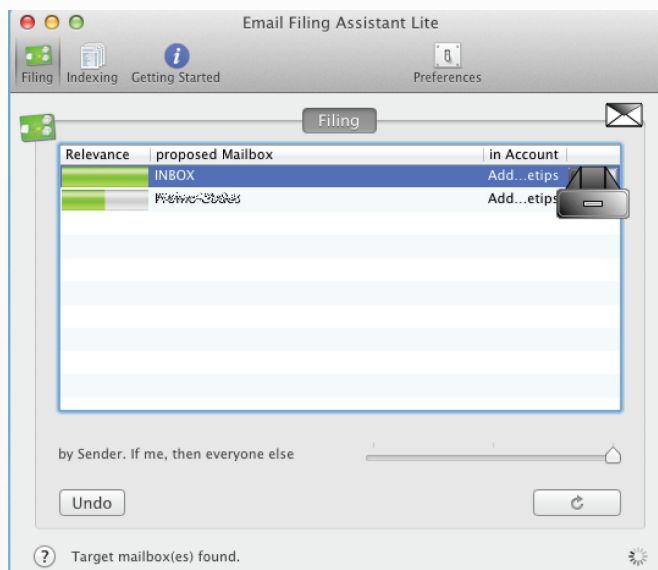
Nếu bạn muốn loại trừ một tài khoản email trong chỉ mục, hãy vào tab Exclusions và thêm nó vào đó. Để thiết lập tất cả các tin nhắn chưa đọc được lập chỉ mục mà không cần phải chọn từng tin nhắn một, đi đến tab Next Please, chọn After trong trình đơn thả



xuống và chọn tiếp Up từ các tùy chọn được liệt kê.

Để tạo một chỉ mục sắp xếp email trong quá khứ, trở về giao diện của ứng dụng và đi đến tab Indexing rồi tạo một chỉ số đầy đủ bằng cách nhấn vào Start Indexing. Một khi chỉ số đã được tạo ra (thời gian sẽ phụ thuộc vào số lượng tin nhắn và hộp thư), bạn có thể bắt đầu “nộp hồ sơ” email.

Vào cửa sổ Apple Mail và chọn tin nhắn, sau đó đi đến tab Filing và nhấp vào nút refresh. Lúc này bạn sử dụng thanh trượt để chọn một tiêu chí lọc. Các ứng dụng sẽ sắp xếp phù hợp và danh sách các hộp thư cũng được sắp xếp riêng biệt. Nhấp vào biểu tượng như ngăn kéo xuất hiện để hoàn tất việc “nộp hồ sơ”.



Ứng dụng này hoạt động rất hoàn hảo, nhưng là một phiên bản lite, chỉ có ba bộ lọc. Có hai phiên bản tính phí của ứng dụng gồm Email Filing Assistant (4,99 USD) có chín bộ lọc và Email Filing Assistant Pro (6.99 USD) hỗ trợ Microsoft Outlook rất tốt.

- Tải miễn phí Email Filing Assistant Lite về tại địa chỉ: <http://mac.softpedia.com/get/Internet-Utilities/Email-Filing-Assistant-Lite.shtml>

- Vào Mac App Store để đăng ký sử dụng Email Filing Assistant Pro và Email Filing Assistant tính phí tại địa chỉ: <http://itunes.apple.com/us/app/email-filing-assistant-pro/id472262879?mt=12>

Thành Trăm

MỨT, QUẢ SẤY KHÔ CỦA TRUNG QUỐC CHỨA CHẤT PHỤ GIA CỰC ĐỘC



Nhiều loại quả mứt, quả sấy của Trung Quốc chứa phụ gia cực độc.

Danh sách thực phẩm “đen” của Trung Quốc vừa có thêm các loại mứt, quả khô sau khi cơ quan chức năng nước này phát hiện hàm lượng cao các chất phụ gia cực độc được sử dụng trong chế biến, bảo quản.

Đài truyền hình quốc gia CCTV công bố kết quả của Trung tâm kiểm nghiệm phân tích hóa lý ở TP. Bắc Kinh cho biết ba công ty ở TP. Hàng Châu gồm Lingjin, Meiuyuan và Chaoda đã vi phạm nghiêm trọng quy chuẩn

an toàn với việc sử dụng nhiều chất phụ gia cấm để xử lý các loại quả.

Các chất phụ gia được phát hiện gồm chất tạo ngọt saccharin, sodium cyclamate; chất tạo màu carmine, amaranth; chất tẩy trắng và bảo quản sulfur dioxide. Liều lượng chất phụ gia có trong các sản phẩm này cao gấp ba lần quy định của các cơ quan chức năng.

Chất sodium cyclamate sẽ chuyển hóa thành chất cực độc có thể gây ung thư. Chất sulfur dioxide kết hợp với vitamin B1 lâu ngày sẽ gây thoái hóa não, gan, phổi... Hàm lượng các chất carmine, amaranth, saccharin vượt mức cho phép sẽ gây hại cho cơ thể con người.

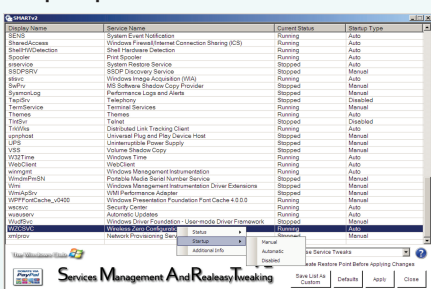
Những vụ bê bối liên tiếp trong ngành công nghiệp thực phẩm trong những năm gần đây, gồm sữa nhiễm melamine, dầu ăn bẩn... đã gây ra làn sóng giận dữ từ người tiêu dùng và làm giảm lòng tin vào ngành công nghiệp.

Để khắc phục tình trạng này, Trung Quốc cho biết họ sắp áp dụng công nghệ “internet của mọi thứ”, trong đó từng mặt hàng cụ thể sẽ được liệt kê và có thể kiểm tra trên mạng. Cơ chế cung cấp dịch vụ thông tin về từng nhà sản xuất thực phẩm cũng sẽ được cải thiện.

Quang thoại (Theo Đất Việt)

TỐI ƯU WINDOWS VỚI 1 CLICK CHUỘT

Công cụ nhỏ gọn, chỉ có một tập tin tự chạy có tên SMART 2.0, giúp bạn nâng hiệu suất hoạt động của Windows lên mức tối đa, tùy ý vô hiệu những tiến trình không cần thiết...Trước tiên bạn tải miễn phí tiện ích SMART 2.0 (SMART) tại địa chỉ: <http://tinyurl.com/claxyhh>. Chương trình không cần cài đặt, tương thích với mọi phiên bản của Windows. Sau khi giải nén bạn khởi động tập tin SMARTv2.exe. Từ giao diện chính của chương trình, bạn sẽ trông thấy toàn bộ các tiến trình được liệt kê ở cửa sổ chính.



Chủ động xác lập trạng thái cho từng tiến trình của hệ thống

Khi nhấp chuột phải vào một tiến trình bất kỳ, theo đường dẫn (Startup), bạn sẽ có 3 tùy chọn, cụ thể:

- Manual: Tiến trình tạm dừng cho đến khi tự tay bạn kích hoạt trở lại.

- Automatic: tự động kích hoạt khi hệ thống liên kết đến ứng dụng liên quan.

- Disable: Vô hiệu hoàn toàn.

Sử dụng chế độ thiết lập sẵn

SMART thiết kế sẵn các chế độ đặc thù cho từng mục đích, tùy vào nhu cầu của mình bạn chỉ việc bấm vào từng chế độ tương ứng. Nếu muốn thiết lập chế độ hoạt động an toàn cho hệ thống bạn bấm vào Choose service Tweaks. Ở danh sách hiện ra bạn sẽ được giới thiệu các chế độ tối ưu được thiết kế sẵn.

Tùy vào nhu cầu bạn sẽ chọn một chế độ thích hợp. Cụ thể:

- Safe Tweaks: Chế độ tối ưu an toàn nhất cho hệ thống.

- Moderate Tweaks: Tối ưu có gia tăng mức hiệu quả.

- Advanced Tweaks: Chế độ cho người cần thiết lập riêng từ người dùng.

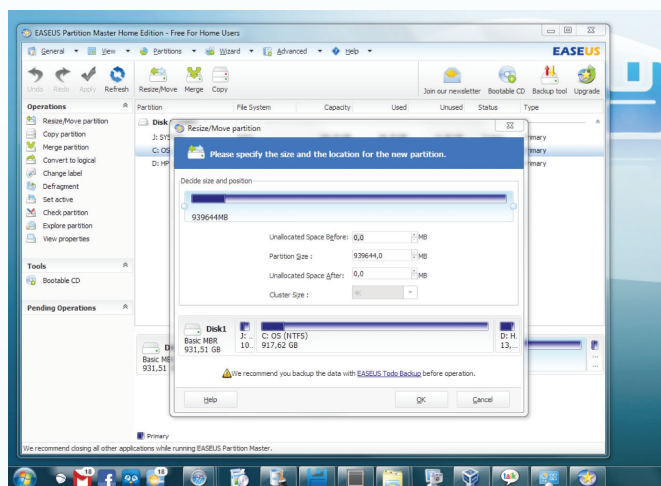
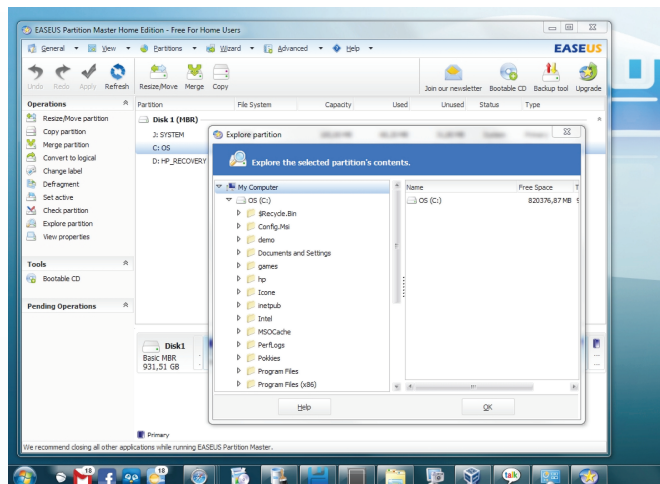
- Custom: Chế độ dành cho người dùng tự tay thiết lập.

Khi kích hoạt mỗi chế độ tối ưu, bạn chờ khoảng 1 phút sau bạn sẽ nhận được kết quả. Lưu ý: bạn nên tạo một điểm phục hồi cho hệ thống bằng cách bấm chọn nút Create Restore Point Before Applying Changes trước khi thao tác để sao lưu các thiết lập của hệ thống.

ĐOÀN LÂM TẮT LINH

PHÂN VÙNG ĐĨA CỨNG MIỄN PHÍ TRONG WINDOWS VỚI EASEUS PARTITION MASTER HOME

Bạn đang cài đặt hệ điều hành Windows 8 và hiện đang tìm kiếm một công cụ lý tưởng để thay đổi kích thước hoặc xóa phân vùng đĩa cứng ?. Nếu bạn muốn có một công cụ miễn phí, đơn giản và mạnh mẽ hơn so với Disk Management của Windows để tạo, chỉnh sửa, thay đổi kích cỡ và xóa các phân vùng trên Windows 8 thì tiện ích EaseUS Partition Master Home sẽ là một lựa chọn xứng đáng bởi nó miễn phí và hỗ trợ Windows 8 (bao gồm 32bit và 64bit). Bạn có thể tải tiện ích này từ địa chỉ <http://www.partition-tool.com/landing/home-download.htm>

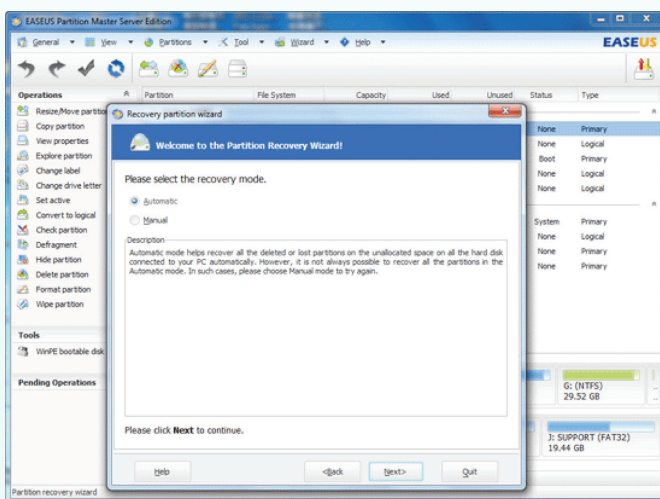


Chức năng Disk Clone Wizard sẽ giúp bạn dễ dàng chuyển tất cả dữ liệu từ một đĩa cứng này sang một ổ cứng khác. Chức năng Partition Recovery Wizard sẽ giúp bạn phục hồi phân vùng bị xóa hay bị mất từ không gian chưa phân bổ bằng cách sử dụng hai chế độ phục hồi.

Mặc dù các tính năng của Partition Master Home cũng có sẵn trong Disk Management của Windows nhưng công cụ này là một trong những công cụ quản lý phân vùng miễn phí tốt nhất cho Windows bởi giao diện dễ dùng và ba trình thuật sĩ tiên tiến. Partition Master Home cũng hoạt động tốt trên Windows 8 64 bit.

Các tính năng chính của EaseUS Partition Master Home :

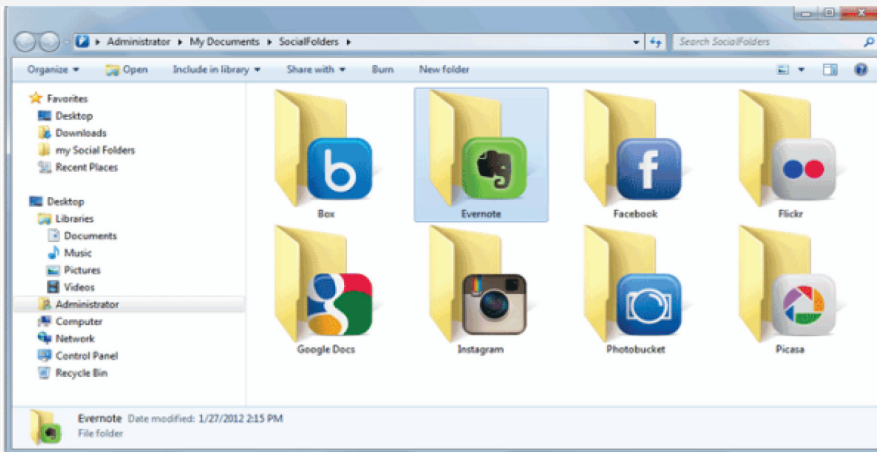
- Thay đổi kích cỡ hoặc di chuyển phân vùng
- Cho phép xem nội dung của phân vùng
- Xóa vĩnh viễn dữ liệu trong phân vùng
- Sao chép phân vùng
- Định dạng phân vùng
- Chống phân mảnh phân vùng để tăng tốc độ đọc ghi dữ liệu
- Xóa phân vùng
- Xem thông tin phân vùng
- Chuyển đổi phân vùng sang dạng logical
- Kiểm tra lỗi của phân vùng
- Thiết lập một phân vùng thường thành phân vùng hoạt động (active)
- Ẩn giấu phân vùng
- Thay đổi ký tự ổ đĩa.



Võ Xuân Vỹ



SOCIALFOLDERS: ĐỒNG BỘ VÀ SẠO LƯU CÁC TẬP TIN TRUYỀN THÔNG XÃ HỘI VÀO MÁY TÍNH



SocialFolder là một dịch vụ mới, cho phép người dùng đồng bộ hóa các tập tin trên các phương tiện truyền thông dịch vụ xã hội khác nhau với các tập tin trên máy tính. Về bản chất, SocialFolders như Dropbox, dịch vụ này tự động đồng bộ hình ảnh, video và các tập tin từ trang web với một thư mục trên máy tính mà bạn có thể truy cập offline. Ngoài ra, SocialFolder cũng đồng bộ nội dung từ những dịch vụ khác, cho phép bạn có tất cả các album trong tài khoản Flickr tự động thêm vào tài khoản Facebook hoặc tài khoản Picasa.

Khi bạn cài đặt hoàn tất, SocialFolders hiển thị một biểu tượng trên trong Windows explorer dưới phần favorites. Double-click vào biểu tượng sẽ mở ra thư mục SocialFolders, trong đó có thư mục

con cho mỗi dịch vụ được kết nối. Các thư mục được đặt tên sau khi dịch vụ trực tuyến với các thư mục con bổ sung nội dung. Chương trình hỗ trợ trên Facebook, Twitter, Picasa, YouTube, Google Docs, Twitter, Evernote, Instagram và một số dịch vụ khác. Nếu bạn click chuột phải vào biểu tượng sẽ cho thấy các tùy chọn để thêm các dịch vụ kết nối, làm mới tất cả các dịch vụ và thay đổi sở thích của bạn chẳng hạn như thay đổi tên, e-mail, hoặc bỏ liên kết...

Đối với phiên bản miễn phí cho phép bạn kết nối lên đến 3 phương tiện truyền thông xã hội và chuyển giao 2.000 tập tin. Nếu muốn kết nối thêm mạng xã hội và chuyển giao hơn 500 tập tin, bạn có thể đăng ký với phí dịch vụ mỗi năm chưa đầy 10USD.

Các tính năng của ứng dụng này gồm:

Friends Sync: với chức năng này bạn dễ dàng truy cập vào các nội dung xã hội quan trọng kể cả các thiết lập bảo mật của bạn bè trên tất cả các dịch vụ xã hội. Friends' có sẵn cho Facebook, Flickr, Twitter và Instagram

Versioning support for Google Docs: Người dùng có thể kết nối với Google Docs, làm việc trên các tài liệu chưa có mặt trong diễn đàn và SocialFolders sẽ tự động đồng bộ các thay đổi trở lại Google Docs với các hình thức.

Supported services: SocialFolders tích hợp với Twitter, SmugMug, Instagram, Facebook, Flickr, Picasa, Photobucket, Box, Google Docs, Evernote và YouTube.

Facebook Photos I'm tagged in: Bạn có thể tải về tự động trong một thư mục dành riêng cho tất cả các bức ảnh trên Facebook.

Privacy settings: Khi bạn tải lên hình ảnh hoặc album mới qua SocialFolders, bạn có thể sở hữu chúng như là album cá nhân mặc định.

Tải SocialFolder về tại địa chỉ này: <http://socialfolders.me>

Thành Trăm

NÔNG NGHIỆP ĐÔ THỊ (Tiếp theo)

Cây Su lơ

3. Kỹ thuật gieo trồng:

a) Những giống phổ biến. Có 2 loại:

+ Su lơ đơn: giống này lá nhỏ, dài, trên mặt phiến lá có 2 lớp trắng mỏng, nụ hoa trắng, gạo nhỏ, mặt mịn, ăn ngon, nặng 1-2 kg.

+ Su lơ kép trồng vụ chính và muộn. Cây lùn, hoa to, nặng 1,5-3kg, màu trắng ngà như sữa, lá cây mỏng và bầu, nghiêng về một phía, nõn tía.

Gần đây, ta đã nhận và trồng thử loại su lơ xanh của Nhật Bản. Khác với các loại thông thường,

loại su lơ này cả cuống lẫn nụ hoa đều có màu xanh đậm, mặt hoa thưa không mịn nhưng ăn ngon. Chịu nhiệt và ẩm hơn loại su lơ trắng; có khả năng trồng dày vì tán là đứng và hoa nhỏ.

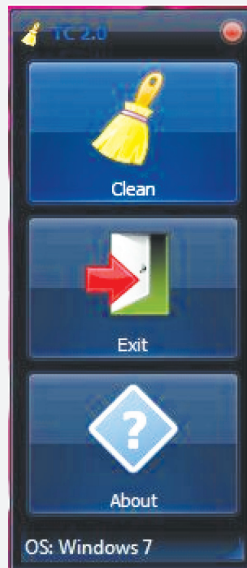
b) Thời vụ gieo trồng

► Xem tiếp trang 11

DỌN SẠCH KHAY HỆ THỐNG BẰNG CÔNG CỤ MIỄN PHÍ TRAY CLEANER

Tray Cleaner là một ứng dụng được thiết kế với mục đích loại bỏ tất cả các mục cũ không cần thiết để làm sạch khay hệ thống máy tính. Công cụ này rất dễ dàng sử dụng, chỉ cần một nhấp chuột duy nhất, khay hệ thống máy tính sẽ được dọn dẹp nhanh chóng, đặc biệt Tray Cleaner có thể loại trừ những mục mà bạn không hề nhìn thấy chúng. Đồng thời, sau khi dọn dẹp khay hệ thống, nút Clean sẽ tự động bị vô hiệu hóa từ màn hình máy tính.

Để cài đặt Tray Cleaner vào PC, trước hết bạn đi địa chỉ <http://leelusoft.blogspot.in/2012/03/tray-cleaner-20.html> để tải về công cụ miễn phí, 3 đến đây bạn sẽ được cung cấp liên kết tải của nhiều trang web khác nhau. Bạn có thể chọn bất cứ trang web nào mà bạn thích. Chỉ cần chắc chắn rằng khi tải về từ các trang web khác luôn đi kèm với việc cài đặt các công cụ bổ sung.



trình và nút Clean có chức năng làm sạch khay hệ thống. Ở dưới cùng của cửa sổ, nó sẽ hiển thị hệ điều hành mà bạn đang sử dụng. Vì vậy, có thể nói đây là ứng dụng khá cơ bản và gọn gàng nhất.

Sau khi tải về và cài đặt hoàn tất, nó cung cấp cho bạn một cửa sổ duy nhất có chứa 3 nút bao gồm Clean, Exit và About. Nút About cho bạn biết mọi thông tin về công cụ, nút Exit có chức năng thoát khỏi chương

Các tính năng chính của Cleaner Tray bao gồm:

- Là ứng dụng di động dễ sử dụng, chỉ với một cú nhấp chuột duy nhất.
- Hoàn toàn miễn phí, giao diện thân thiện.
- Diệt tất cả các mục trong quá khứ từ hệ thống, thậm chí các mục bạn không thể nhìn thấy chúng.
- Cảnh báo một số phần mềm chứa virus.
- Tự động vô hiệu hóa các tùy chọn sau khi hoàn thành nhiệm vụ.
- Tự động sao lưu các thiết lập khay hệ thống, do đó, nó có thể được phục hồi một cách nhanh chóng tại bất kỳ thời điểm nào.

Hãy thử dùng phần mềm miễn phí này để làm sạch khay hệ thống của bạn nhé !

Thành Trâm

► **Tiếp theo trang 10**

(NÔNG NGHIỆP ĐÔ THỊ (Tiếp theo)

- Vụ sớm: gieo vào tháng 7, tháng 8. Trồng tháng 8, tháng 9.

- Vụ chính: gieo tháng 10, tháng 11. Trồng tháng 11 và tháng 12.

Trước khi gieo, ngâm hạt vào nước nóng 50 0C trong 30 phút để diệt nấm bệnh; lượng hạt gieo trên 1 m² khoảng 3,5- 4 kg. Sau khi gieo tưới giữ ẩm từ 65-80%. Chú ý che mưa nắng cho cây giống. Riêng đối với su lơ vụ sớm, sau khi cây non mọc được 15 ngày thì phải đem ngâm. Khi ngâm cũng làm luống như lúc gieo hạt, các cây cách nhau 5-6 cm. Chú ý nên giâm vào buổi chiều sẽ đỡ héo và mau bén rễ,

giâm xong tưới nước giữ ẩm ngay. Sau 20-25 ngày thì nhổ đem trồng.

c) *Làm đất bón lót*: Luống rộng cỡ 1 m, vụ sớm làm luống thấp và phẳng bón cỡ m²: phân ủ 40 kg; lân nguyên chất 400 g; đạm nguyên chất 200 g; Kali nguyên chất 350 g.

Trộn đều rồi bón cho hốc trồng là tốt nhất; mỗi hốc bón 800-1000g. Bón xong đảo đất cho đều.

d) *Trồng su lơ*: Trồng hàng kép trên luống với khoảng cách 60x50 cm. Tuổi cây giống 40-50 ngày (khi cây có 5-6 lá). Chọn cây khỏe đem trồng; sau khi

trồng tưới mỗi ngày 2 lần vào sáng sớm và chiều mát trong 1 tuần liền. Sau đó cứ 2 ngày một lần tưới để giữ ẩm; khi nỡ cụp lại thì tưới vào gốc; sau khi trồng 15 ngày thì xới, vun gốc. Bón thúc bằng 100 g đạm/m²; sau đó 10 ngày lại bón thúc lần 2 cũng như vậy. Trồng hơn 1 tháng thì che đậy hoa và phòng trừ sâu bệnh.

đ) *Thu hoạch*: phải thu hoạch đúng lúc; sau khi nụ hoa xuất hiện 15-20 ngày; chặt sát gốc bằng dao sắc; năng suất trên 20 kg/m² (còn nữa).

Nguyễn Anh Thư
Hội Hóa học Đồng Nai



SẮC MÀU DIỆU KỲ CỦA CÁC LOÀI ẾCH CÂY Ở VIỆT NAM (tiếp theo và hết)

4. Rất giống với loài ếch cây xanh đốm **Rhacophorus dennysi**, nhưng bụng có màu vàng và một chấm đen rõ nét ở nách của chân trước. Loài ếch cây kio **Rhacophorus kio** là một tác phẩm hoàn hảo về sắc đẹp mà tạo hoá ban tặng cho thiên nhiên Việt Nam. Loài này thường sống ở độ cao trung bình nơi có nhiều những dòng thác chảy và độ ẩm khá cao. Đôi khi ta có thể tìm thấy chúng ở các khu rừng phục hồi ở Việt Nam. Khi giao phối vài chục các thể đực vây quanh một cá thể cái tạo thành một chùm ếch cây rất ấn tượng. Tuy nhiên nàng ếch cái chỉ biết chọn người bạn tình khỏe mạnh và nhanh nhẹn nhất để kết đôi cho thế hệ tương lai của nàng.



5. Màu bụng, màu của màng chân, giác bám đỏ rực như những quả mọng chín trong rừng, lưng màu bạc giống như những chiếc lá khô. Nếu lần đầu bạn nhìn thấy loài ếch cây màng bơi đỏ **Rhacophorus rhodopus** sẽ khiến bạn không khỏi giật mình. Trong đêm tối qua ánh đèn led chiếu vào những vùng màu đỏ càng khiến màu đỏ rực của chúng thêm rực rỡ. Màu đỏ, những tiếng gọi bạn tình êm ái, chính là phần hấp dẫn nhất đối với cô nàng ếch cái chờ đợi đầu đó ở một nhánh cây khác trong bóng đêm.



6. Có thể khẳng định đây là loài ếch cây sống ở độ cao thấp nhất so với mặt nước biển ở Việt Nam. Loài ếch cây mép da mỏng **Rhacophorus exechopygus**



mới được ghi nhận vùng phân bố thứ 2 ở Việt Nam (Khu BTTN Vĩnh Cửu Đồng Nai). Năm 1999 và các nhà sinh học Nga, Đức lần đầu tiên tìm thấy chúng ở Gia Lai trên độ cao 900m và năm 2009 thành viên của website Sinh vật rừng Việt Nam đã phát hiện vùng phân bố rất thấp của chúng ở Đồng Nai. Đây cũng được xem là loài ếch cây đẹp và được tô vẽ lên thân hình chúng những nén chấm phá không đồng nhất giữa đen và vàng cam tạo nên những mảng hoa văn đáng để chúng ta chiêm ngưỡng khi bắt gặp chúng trong tự nhiên.



7. Được mệnh danh là gã khổng lồ trong họ hàng nhà ếch cây ở Việt Nam. Trong các giai đoạn phát triển từ con non đến trưởng thành, loài ếch cây trung bộ **Rhacophorus annamensis** có cả một quá trình biến đổi về hình thái bên ngoài cũng như màu sắc. Do vậy dù là một chuyên gia về lưỡng cư nếu không có những nghiên cứu thật sâu về loài ếch cây này cũng không thể tưởng tượng ra sự khác biệt lớn đến

► Xem tiếp trang 13

SẮC MÀU DIỆU KỲ CỦA CÁC LOÀI ẾCH CÂY Ở VIỆT NAM (tiếp theo và hết)

vậy. những con non vài tháng tuổi nhìn ngộ nghĩnh với màu trắng tinh khôi được điểm xuyết bằng những nốt đen phủ khắp trên cơ thể và rồi theo năm tháng chúng trở nên thô kệch, xấu xí nhất trong họ hàng nhà ếch cây.

8. Ngay cả kẻ thù của loài ếch cây phê **Rhacohorus feae** cũng khó mà nhận ra chúng khi đang đứng trên một cành cây tươi. Màu sắc rất đặc trưng của loài ếch cây này rất giống với màu sắc của lá cây trong các khu rừng nhằm giúp chúng lẩn tránh kẻ thù. Nhưng đối với chàng ếch đực trong đêm tối mịt mùng của những cánh rừng già trên đỉnh Ngọc Linh cũng không thể làm cho chàng không tìm thấy người bạn tình trăm năm bằng các âm thanh mà chỉ có nàng ếch cây phê đáng yêu mới nhận được trong sự hỗn loạn âm thanh về đêm của rừng già.



9. Năm 2001, hai nhà lưỡng cư học người Đức Ziegler và Kohler đã phát hiện ra loài ếch cây **Orlovi Rhacophorus olovi** ở 18o 10' Bắc và 106o 06' Tây - thuộc vùng Kỳ Anh Hà Tĩnh. Đây là loài ếch cây đặc hữu ở Việt Nam mặc dù có kích thước nhỏ nhưng chúng có sắc màu pha trộn giữa xanh, đen, trắng và nâu chocolate tạo nên một bức họa không thể so sánh trong thiên nhiên hoang dã Việt Nam.



10. Được xem như loài ếch cây sống trên nóc nhà của Đông nam châu Á trên độ cao 2400 -2800m so với mặt biển. Loài Ếch cây Hoàng liên **Rhacophorus hoanglienensis** chỉ mới được các nhà nghiên cứu lưỡng cư của Việt Nam, Nga, Đức phát hiện vào năm 2001. Mặc dù chúng phân bố ở Vườn quốc gia Hoàng Liên nhưng ngay cả đối với những nhà nghiên cứu lưỡng cư cũng rất khó có cơ hội thu mẫu và chụp hình chúng trong tự nhiên.



11. Thường sống ở độ cao trung bình thuộc dãy núi Yên Tử phía Bắc Việt Nam. Loài ếch cây lớn **Rhacophorus maximus** với màng bám màu nâu đậm khá lớn giúp chúng đứng rất chắc trên các lá, thân các loài thực vật họ Cỏ Poaceae như nứa, sặt và cây cỏ mọc bên bờ nước để tìm kiếm thức ăn, đợi những cơn mưa đầu mùa, ca hát nhằm thu hút bạn tình và đẻ trứng cho đời sau hữu thụ nằm tô đẹp thêm sắc màu trong bức tranh thiên nhiên hoang dã Việt Nam.



Phùng Mỹ Trung



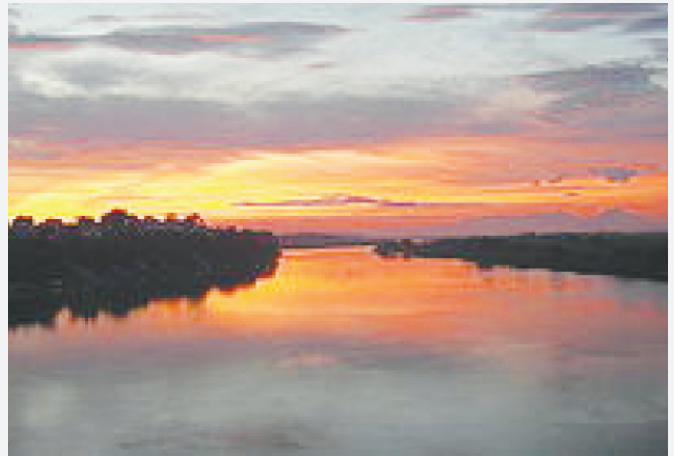
Red River

CÒN ĐÂU MÀU ĐỎ SÔNG HỒNG

Với chiều dài 1.175 km, sông Hồng bắt nguồn từ tỉnh Vân Nam (Trung Quốc), chảy theo hướng Đông Nam vào địa phận nước ta, mang theo phù sa bồi đắp nên Đồng bằng Bắc Bộ rộng lớn (9.000 km²) – một vựa lúa và cây trồng nhiệt đới nổi tiếng ở Miền Bắc, trước khi đổ vào Vịnh Bắc Bộ.

Sở dĩ có tên gọi sông Hồng vì dòng nước mang theo một lượng lớn chất phù sa vào mùa mưa lũ (khoảng 1 kg/1m³ nước) rất giàu chất oxit sắt màu nâu đỏ. Ngoài ra, do có tầm vóc to lớn và oai hùng, dòng sông này còn được gọi theo một tên khác là sông Mẹ.

Sông Hồng có dòng chảy hiền hòa vào mùa khô, nhưng mực nước dâng cao cuộn chảy và thường gây ngập lụt vào mùa mưa lũ, nhất là trong giai đoạn từ tháng sáu đến tháng tháng mười hàng năm. Hệ thống đê điều dài hàng trăm km dọc hai bên bờ sông là công trình trị thủy hùng vĩ mà cha ông ta đã dày công xây dựng và truyền lại cho con cháu ngày nay.



Hoàng hôn trên sông Hồng, nhìn từ cầu Long Biên, Hà Nội

Cạn kiệt nguồn nước ngọt

Trữ lượng nước sông Hồng đạt khoảng 120 tỉ m³. Tuy nhiên không phải tất cả lượng nước này đều chảy qua lãnh thổ nước ta. Việc xây dựng 12 đập nước lớn ở thượng nguồn sông Hồng thuộc Trung Quốc, trong đó có những đập chứa tới 20 tỉ m³ nước là nguyên nhân chính gây nên tình trạng khan hiếm nước ngọt trên sông Hồng. Đã có tính toán cho thấy chỉ cần sự có mặt của 2-3 đập nước lớn như vậy thì coi như sông Hồng không còn nước đâu để chảy tiếp vào nước ta.

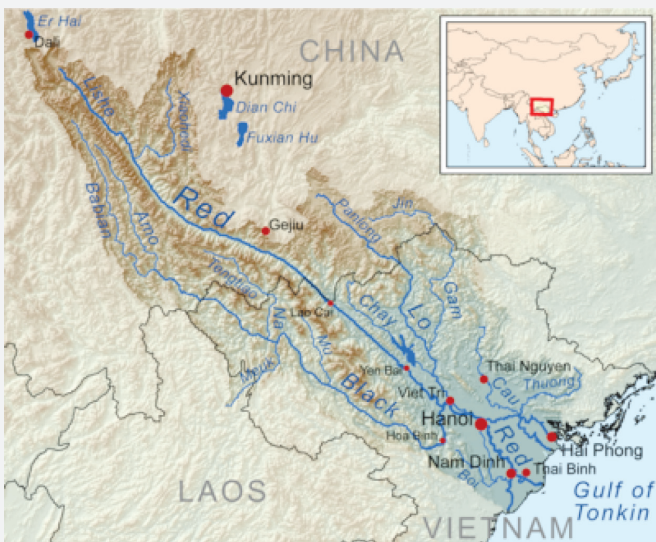
Những năm gần đây, thời gian kiệt nước trên sông Hồng thường đến sớm và kéo dài hơn, lượng nước đổ về ngày càng ít đi. Một số đoạn sông Hồng gần với biên giới Việt Trung trên phần lãnh thổ Việt Nam, nơi trước kia dòng nước đã từng cuộn chảy, nay dòng sông bị thu hẹp dần giống như một dòng suối nhỏ trơ đáy vì nước quá nông.

Đặc biệt vào mùa khô năm 2010, mực nước sông Hồng tại Hà Nội rút xuống mức thấp kỷ lục, chỉ còn 0,1 m khiến người ta có thể dễ dàng đi bộ qua sông. Theo dự báo, mùa khô năm nay mực nước sông Hồng tại Hà Nội cũng sẽ rút xuống mức thấp lịch sử như năm 2010, nghĩa là cũng chỉ còn 0,1 m.

Mực nước cạn kiệt vào mùa khô gây trở ngại cho sản xuất nông nghiệp, giao thông thủy, hạn chế khả năng tự làm sạch của sông và các hệ lụy khác. Để đối phó với tình trạng cạn kiệt nguồn nước, vào tháng 1/2011 Tập đoàn điện lực Việt Nam đã phải xả tới 3,3 tỉ m³ nước từ các hồ chứa thủy điện Thác Bà và Hòa Bình nhằm nâng mực nước sông Hồng tại Hà Nội lên 2,2 m, giúp bà con nông dân lấy nước vào đồng ruộng canh tác vụ Đông Xuân.



Từ một cây cầu ở Hà Nội có thể thấy sông Hồng chở nặng phù sa màu đỏ vào mùa mưa



Sông Hồng và các sông nhánh của nó.

► *Xem tiếp trang 15*

Red River

CÒN ĐÂU MÀU ĐỎ SÔNG HỒNG

Bên cạnh đó, do cao độ của sông Hồng khá thấp, nên khi lượng nước ngọt suy giảm, nước mặn từ biển sẽ tràn vào tạo ra nguy cơ nhiễm mặn trên diện rộng. Một khi nước mặn đã xâm nhập sâu vào nội địa, thời gian rửa mặn ở Đồng bằng sông Hồng sẽ kéo dài hơn, chứ không thể chỉ mất 6 tháng như đã thấy ở ĐBSCL.

Nước đổi màu vì ô nhiễm

Thông thường, nước sông Hồng chuyển từ màu trong xanh vào mùa cạn sang màu ngàu đỏ vào mùa mưa. Thế nhưng từ đầu năm đến nay, nước sông Hồng luôn luôn có màu nhò nhò đen, mặt nước có nhiều mảng bọt trắng, còn ở tầng lơ lửng sát mặt nước lại xuất hiện các tầng váng sền sệt màu đen. Ban đêm, nước sông bốc mùi hôi tanh; trong khi đó lớp phù sa bồi đắp ven hai bờ sông lại bị phủ một lớp bùn đen, bốc mùi tanh nồng rất khó chịu.

Kết quả phân tích một số mẫu nước tại sông Hồng của Sở Tài nguyên – Môi trường tỉnh Lào Cai cho thấy: Hàm lượng chất hữu cơ (COD) vượt 2,7 lần mức cho phép; chất rắn lơ lửng (TSS) đạt 2.160 mg/l tương đương 2,16 kg/m³, vượt tới hơn 20 lần mức cho phép. Các kết quả do Công an tỉnh Yên Bái cung cấp chứng tỏ: Ô nhiễm chì (Pb đạt 0,74 mg/l vượt 7,4 lần mức cho phép) và cadimi (Cd đạt 0,103 mg/l vượt 5,15 lần mức cho phép) đã ở mức độ nghiêm trọng cần phải báo động.

Theo những người dân sống trên các bãi bồi thuộc xã Tân Hợp, huyện Văn Yên, cách thành phố Yên Bái khoảng 80 km, nước sông Hồng bị ô nhiễm tới mức khó mà tưởng tượng nổi: Vào mùa cạn, rau đang xanh mơn mớn mà dùng nước sông để tưới, sau vài hôm sẽ bị úa vàng và chết rụi; trong các buổi tối mùa hè người dân không sao ngủ nổi vì nước có mùi sẩn thối từ mặt sông theo gió ùa vào nhà, còn trẻ nhỏ phải sơ tán vào làng để ở; sống cạnh sông mà phải vào làng xin nước sinh hoạt

Ngư dân vùng làng chài xã Hương Nộn, huyện Tam Nông, tỉnh Phú Thọ cho biết: Nước ở đoạn sông này bị ô nhiễm trầm trọng, cá chết mà vảy phồng hết lên như khi bị chiêm; thuyền sắt neo đậu rất nhanh bị han gỉ; bò không may sa chân xuống sông chỉ một lúc là gác ngoài, khi được kéo lên bờ thì da ở cổ chân đã đỏ và phồng rộp lên.

Dẫn tới tình trạng “bức tử” từng khúc sông Hồng nói trên là do nhiều nhà máy (Supe phốt phát và hóa chất Lâm Thao, Pangrim Neotex, giấy Lửa Việt, dệt Vĩnh Phúc...) đã xả trực tiếp nước thải độc hại chưa qua xử lý ra sông Hồng. Thêm vào đó việc trữ quá nhiều nước

vào các hồ chứa làm giảm khả năng tự làm sạch tự nhiên và việc Trung Quốc tập trung khai thác quặng bauxite, thải trực tiếp bã sắn ra sông cũng làm trầm trọng thêm mức độ ô nhiễm hóa chất ở sông Hồng thuộc nước ta.

Suy giảm nguồn lợi thủy sản

Theo kết quả điều tra năm 2010 của Viện Quy hoạch thủy lợi, trên sông Hồng có 104 loài cá sinh sống. Tuy nhiên, tác động của ô nhiễm môi trường đã làm thay đổi hệ sinh thái các khu vực thượng và hạ lưu sông, ảnh hưởng xấu đến các loài cá sống ở vùng nước lợ và cá di cư ngược dòng. Một số loài cá có khả năng bị tổn thương ở mức nguy cấp như: cá mè cờ hoa, cá chày, cá lăng, cá lăng chấm, cá chày trắng, cá lăng chiên.... Đặc biệt có hai loài cá được xếp hạng có nguy cơ tuyệt chủng cao trong Sách đỏ Việt Nam là cá mè cờ và cá chày.

Ngư dân ở đoạn sông Hồng thuộc tỉnh Yên Bái cho biết những năm trước đây cứ khoảng tháng 6, tháng 7, khi có các cơn mưa rào đầu hạ, cá vào các khe lạch thượng nguồn quấy đẽ suốt đêm, mỗi lần bắt được vài chục ki lô là chuyện nhỏ. Trước kia, chỉ cần thả mấy mẻ lưới là thu về mấy tạ cá mè, mỗi con nặng từ 20-30 kg. Giờ thì nước sông bị ô nhiễm nặng, nguồn lợi cá suy kiệt, thả lưới cả buổi cũng chỉ bắt được một bát cá con, nên “thời hoàng kim” được mùa khai thác cá như trước đây chỉ còn trong ký ức của ngư dân mà thôi. Đó là chưa kể nhiều hộ ngư dân phải bỏ nghề để tìm sinh kế khác. Nước sông ô nhiễm khiến cá nuôi chậm lớn, chết hàng loạt cũng là nguyên nhân dẫn tới việc “xóa sổ” làng nghề nuôi cá lồng bè trên đoạn sông Hồng thuộc xã Bảo Đáp, huyện Trấn Yên.

Hãy cứu lấy sông Hồng

Sông Hồng đóng vai trò quan trọng trong phát triển kinh tế, xã hội vùng Đồng bằng Bắc Bộ. Đã đến lúc Nhà nước cần thực hiện “Chương trình hành động sông Hồng” tương tự như “Chương trình Hành động sông Hằng” mà Ấn Độ đã khởi xướng từ năm 1985, với mục tiêu thu hút sự tham gia của các cơ quan hữu trách, các nhà khoa học, cộng đồng doanh nghiệp và dân cư nhằm giảm thiểu ô nhiễm do con người gây ra cho dòng sông đỏ màu phù sa này.

Đồng thời Nhà nước cần nêu kiến nghị với Trung Quốc về tình trạng ô nhiễm đầu nguồn sông Hồng, yêu cầu họ tuân thủ quy trình quản lý nước theo thông lệ quốc tế để hạn chế những sự cố khó lường cho phía hạ du.

Trần Trường Lưu tổng hợp



KỸ THUẬT NUÔI CÁ TRÊ VÀNG LAI

I. ĐẶC ĐIỂM SINH HỌC



- Cá trê vàng lai có da trơn nhẵn, đầu cá nhỏ đẹp, thân hình trụ, dẹp ở phía đuôi, thân màu vàng xám, phần bụng màu vàng nhạt, trên thân lốm đốm nhiều bông cẩm thạch và nhiều chấm trắng nhỏ.

- Cá sống trong môi trường nước hơi phèn, phát triển tốt trong môi trường nước có độ pH 5,5 - 8,0.

- Cá có cơ quan hấp phụ nên sống trong ao địa nước tù, chịu được hàm lượng oxy thấp.

- Cá sống được trong khoảng nhiệt độ 8 - 39°C.

- Cá hoạt động vào buổi chiều tối hoặc ban đêm, lúc trời mờ sáng. Tập tính cá này sống hay chui rúc, quây thành hang, dễ làm hỏng bờ ao, chúng cũng hay phóng, nhảy xa mặt nước trong ao nuôi (nhất là vào những ngày trời mưa).

II. TẬP TÍNH ĂN MÔI

- Cá bột từ ngày thứ 3 trở đi bắt đầu ăn được trứng nước, nếu thả nuôi trong ao chúng ăn được các giáp xác nhỏ.

- Từ ngày thứ 5 trở đi chúng ăn được các động vật phù du.

- Cá cỡ 4 - 6 cm ăn tạp thiên về động vật như tôm cá nhỏ, giun đất, sản phẩm lò mổ, cơm cám, phân các loại.

III. TỐC ĐỘ SINH TRƯỞNG VÀ SINH SẢN

- Trong điều kiện tốt cá tăng trọng 100- 150 g/con/tháng.

- Cá lớn không đồng đều.

- Cá trê lai phát dục kém hoặc bất dục, khả năng tái sản xuất thấp.

IV. KỸ THUẬT NUÔI CÁ TRÊ LAI VÀNG

1. Chuẩn bị ao nuôi

- Diện tích ao : 40 - 100 m².

- Độ sâu : 0,8 - 1,2 m.

- Đáy trơ, ít bùn, bờ cao vững chắc, có thể đầu tư kê thêm bờ ao

- Tẩy vôi 5 kg/100 m², bón phân hữu cơ 30 kg/100 m², cho nước ngập 30 cm ngâm 7 ngày sau đó thả cá vào nuôi.

2. Chuẩn bị giống, mật độ

- Chọn cá cỡ đồng đều, khỏe mạnh, không bị xây xát, không bị bệnh, bơi lội nhanh nhẹn.

- Cỡ giống 3 - 5 cm, 5 - 7 cm, 10 - 12 cm.

- Mật độ : 20 - 40 con/m².

3. Thức ăn

- Các loại phụ phế phẩm của các nhà máy đông lạnh: đầu tôm, da ruột mực, đầu lòng cá, cám thức ăn gia súc, cám gạo, bắp xay, con ruốc cá xay.

- Cá còn nhỏ cho ăn nhiều đạm động vật: giun đất, tôm tép, cua ốc băm nhỏ.

- Cá càng lớn càng cho ăn nhiều phân và chất bột hơn, giảm dần tỷ lệ đạm động vật.

- Khi cho cá ăn bột cám cần ngâm nước cho nở khoảng: 15 - 20 phút trước khi nấu sôi.

- Các loại phân gia súc, gia cầm là thức ăn trực tiếp cho cá trê lai.

- Liều lượng: + Thức ăn tươi : 10 - 15 % tổng lượng cá trong ao

+ Thức ăn: 5 - 7 % tổng lượng cá trong ao.

4. Quản lý

- Lúc cá nhỏ cần phải chú ý diệt địch hại như rắn nước, cá dữ.

- Về mùa đông chống rét, về mùa hè chống nóng bằng cách thả bèo tây 2/3 mặt nước.

- Cá trê thường đi theo đàn, mùa mưa cần gia cố bờ cống chắc chắn.

- Thường xuyên theo dõi, quan sát hoạt động của cá nếu cá bơi lờ đờ, rời rạc, có các vết lở loét cần có biện pháp xử lý kịp thời.

Nuôi cá trê vàng lai không cần phải có nhiều kinh nghiệm, không cần diện tích lớn, vốn đầu tư thấp, thời gian nuôi ngắn, rủi ro thấp, lợi nhuận ổn định. Hiện nay giá cá trê vàng lai thương phẩm có giá khoảng 40-45.000 đồng/kg.

Quang Thoại