

治理燃煤散烧 取缔散煤销售点

本报讯(记者张莉莉 通讯员董文蕾) 11月19日,记者从市市场监督管理局(市散烧办)获悉,今年以来,我市强化散煤销售动态监管,持续推进燃煤散烧治理,取得了阶段性成效。

按照“属地管理、分级负责、全面覆盖、责任到人”原则,我市强化市、县、乡、村、村民组五级网格布控,以城区未集中供暖区域、“电代煤”和“气代煤”未覆盖区域、餐饮商户聚集区、城乡接合部、农村等为重点区域,以餐饮、洗浴经营单位为重点对象,推进多部门联合执法,对已取缔的96家散煤销售点进行核查,确保达到“两断三清”(断水、断电,清原料、清设备、清场地)标准。截至目前,全市共设立散煤运输检查站点16个,发现并取缔非法散煤生产销售点8个,发现违规使用燃煤经营户1832户(家),拆改燃煤散烧设施1917个,没收劣质散煤5吨。

关注养老 新剧开拍

本报讯(记者肖涛) 11月19日,养老题材的38集电视连续剧《谁与同行》开拍仪式在鄢陵举行。该剧由河南省著名作家墨白和资深编剧胡厚志等以鄢陵县创建国家级健康养老示范区、河南登封福乐养老院和鄢陵花都温泉小镇打造康养基地为背景,历经两年创作而成。该剧以诠释中原风俗为主线,以全新的方式和视角反映一对夫妇面临多位老人养老的问题与矛盾。

该剧由河南省文联、河南电视传媒发展有限公司(原河南电视台电视剧部)、河南中飞影视传媒有限公司和广西泰博影视传媒有限公司联合摄制,导演为荣获巴黎中国节“最佳新人导演”奖和“夏衍杯”的李科。“该剧主要有三大看点:一是演员阵容强大;二是讲了一个中原故事,反映的是中原文化;三是全部在河南拍摄。”李科说,虽然是一个“老”题材,但充满了时尚元素。

送上“微心愿”礼物

本报讯(记者黄增瑞) 11月17日,在魏都区文峰街道办事处长青社区,党员志愿者来到辖区家属院,为多个小学生送去书包、水彩笔等他们想要的“微心愿”礼物。

为弘扬奉献、友爱、互助、进步的志愿服务精神,前不久,长青社区征集了贫困家庭孩子的“微心愿”,而后组织辖区党员志愿者为这些孩子送去书包、水彩笔等“微心愿”礼物。与此同时,他们带着米、面、油等生活用品,看望了独居老人和重病者。

做好度冬保供电工作

本报讯(杨美霞) 近日,为确保市民冬季安全用电,许昌供电公司调控中心提前编制迎峰度冬保供电方案,细化完善事故处置预案,梳理迎峰度冬重点项目需求,做好用电管理,加强值班人员培训,各项工作有序推进,保障电网安全稳定运行。

戏曲进校园

本报讯(吕东伟) 11月19日上午,鄢陵县2019年“红色轻骑兵”戏曲进校园活动启动,第一站为南坞镇第一中心小学。演员们为该校400余名师生带来了一场精彩纷呈的文化盛宴。

初冬时节,菜市场里美味、有营养的食材挺多

纯红薯粉条筋道爽口 海带有营养堪称“长寿菜”



11月20日上午,商贩在市区白庙后街菜市场卖手工制作的红薯粉条。

本报讯(记者张汉杰 文/图) 11月22日将迎来小雪节气。近日,菜市场里鲜嫩、翠绿的叶类蔬菜逐渐少了。不过,红梗叶甜菜、地瓜等新奇的蔬菜开始走上市民的餐桌。菜市场里的家庭主妇们最懂得因时消费,选择能做成犒劳一家人美食的最佳蔬菜,将日子过得有滋有味。

常吃海带降“三高”、抗衰老

海带是人们餐桌上常见的配菜。这时候,不论菜市场里还是超市里,海带都很畅销。

“8元一斤,量大从优!”11月20日上午,在市区光明路惠泽农贸市场,负韦琪的海带摊位被六七个市民围着。你买一捆,他买一捆,十分热闹。

“每年入冬后,我都要买一些海带存起来。”正在选购海带的市民杨慧君说,她和家人平时爱吃海带,拌、炒、炖都挺合适。海带富含碘、铁、钙、甘露醇、胡萝卜素等有益于人体健康的营养成分,经常食用可以降低血糖、血脂和胆固醇,有效预防动脉硬化,还抗衰老,因此被称为“长寿菜”。

目前,市面上的海带分干海带和新鲜海带两种。负韦琪说,新鲜海带为褐色或褐绿色,晒干后多为深褐色。对于那些绿油油的海带,市民在购买时要留心。此外,海带中的碘和甘露醇多附着在表层,如果买干海带,要挑选表面白色粉末多的。

红薯粉条辨别优劣讲究多

冬天是加工红薯粉条的最佳季节,也是销售旺季。随着气温持续下降,新鲜的红薯粉条开始大量上市。当日,记者在市区白庙后街菜市场逛了一圈儿,发现卖红薯粉条的摊位有

七八个,每公斤10元至20元,吸引了不少消费者。其中,禹州粉条最畅销。

“红薯粉条便宜卖啦!纯手工制作!”当日上午,在该菜市场东北角,一辆载满红薯粉条的机动三轮车吸引了市民刘凯华的目光。许昌人有储存红薯粉条的习惯,喜欢吃红薯粉条的刘凯华也不例外。每年冬季红薯粉条上市时,她都要采购一批。

20元一公斤,刘凯华买了5公斤。“颜色正,筋道爽口,这家的红薯粉条质量不错。”刘凯华说,红薯粉条质量好坏,可以用三种方法辨别。

一看。手工制作的红薯粉条粗细不均匀,颜色微黄。如果颜色过白,说明里面掺有杂质,粗细非常均匀的粉条一般是用机器做的。

二点。用火点一根粉条,好粉条一点就燃,而且灰烬一捏就碎,没有发硬的杂质。

三抓。好粉条发脆,一抓就碎,掺了胶质的粉条则韧劲十足。

红梗叶甜菜健脾胃

叶片肥大、呈卵形、翠绿色……当日,在市区胖东来生活广场,这种新奇的蔬菜吸引了不少消费者的眼球。据该广场导购员介绍,这种菜叫红梗叶甜菜,是一种兼具观赏、食用功能的新品种。不过其“身价”不菲,每公斤15.8元。

“红梗叶甜菜是近年从荷兰引进

的,具有观赏和食用功能。”该导购员说,红梗叶甜菜目前在省内小面积种植,供应宾馆、饭店和超市。因其外观好看、色泽诱人,不少花卉爱好者将其栽种于花盆中。

据了解,红梗叶甜菜富含蛋白质、碳水化合物、粗纤维、胡萝卜素、维生素C、钙、磷、铁等,经常食用有解热、健脾胃、增强体质的功效。

地瓜炒后更甜

当日上午,在市区文化路菜市场的一个菜摊儿上,一种名叫地瓜的东西引起了记者的注意。

“这种东西原产于南方,今年我种了二亩。我卖了不到一周时间,2元一斤,销售情况挺好。”摊主赵玉梅说,在南方,地瓜一般当作水果生吃,也可以加糖或蜂蜜拌着吃。不少南方人用它炒菜,但一般都是素炒。地瓜炒后更甜。

地瓜与本地红薯有何区别?赵玉梅说,地瓜的大小和红薯差不多,皮的颜色是淡黄色,里面的肉非常白。肉的质地看起来像红薯。

地瓜成熟后,剥皮时会发出裂开的声音,吃起来比红薯甜。

据了解,地瓜的维生素C含量与胡萝卜差不多。其所含微量元素比较多,能起到一定的降血压、血脂功效。地瓜性凉,有清热的作用,肠胃不好的人应加热后吃。

新闻连连看

11月20日市区部分菜市场部分菜价

胖东来生活广场 西红柿,5.2元/公斤;丝瓜,9.8元/公斤;土豆,3.6元/公斤;大蒜,9.6元/公斤;泡椒,1.8元/公斤;白萝卜,0.8元/公斤;生菜,5元/公斤
白庙后街菜市场 山药,10元/公斤;大葱,3元/公斤;黄瓜,6元/公斤;红薯,2元/公斤;蒜苗,4.76元/公斤;小白菜,2.4元/公斤
文化路菜市场 小白菜,3元/公斤;香菜,6元/公斤;蒜苗,5元/公斤;黄皮椒,4元/公斤;生菜,3元/公斤;蒜薹,9元/公斤
向阳路菜市场 菜心,5元/公斤;土豆,2元/公斤;芹菜,4元/公斤;姜,7元/公斤;平菇,4元/公斤;香菇,20元/公斤
幸福万家许店 长豆角,13.96元/公斤;胡萝卜,3.96元/公斤;蒜薹,9.96元/公斤;黄心菜,1.76元/公斤;黄瓜,9.16元/公斤

