

## 微文联播 @ 周口晚报

### 五一路农贸市场焕新颜

11月30日下午,周口晚报记者在五一路农贸市场看到,刚投入使用的室内停车场宽敞明亮,可供30多家商户使用。已投入使用的公厕约80平方米,干净卫生。

据悉,五一路与黄河路交叉口向南100米的五一路农贸市场自2016年2月投入使用后,有30多家商户入驻,但不论是农贸市场的商户,还是前来农贸市场采购货物的市民,都面临停车难、如厕难的问题。为此,市经济开发区专门把此事列为2017年市经济开发区十件民生实事之一。

市经济开发区大吴路办事处韩营社区相关负责人王建国说,接下来,他们要加强对公厕和停车场的管理,计划在停车场内安装一些充电桩供商户使用,争取为广大商户和市民提供更好的服务。

热搜指数:★★★★★

### 500套过渡安置房月底可入住

11月25日,周口晚报记者来到川汇区沙颍过渡安置区和金海过渡安置区建设现场,看到500套过渡安置房主体基本完成,房屋内部厨卫、线路正在安装铺设中。据介绍,川汇区今年计划改造沙颍河沿岸、新周高速两侧、太清路两侧3个片区,需征迁1.4万户、4.7万人。

目前,一期一批完成协议签订5956户,拆除598户。沙颍、金海两个过渡安置区月底可交付500套过渡安置房供征迁户居住,内含水、电、天然气、宽带网线、有线电视线路等基础设施,让征迁户温暖过冬。

热搜指数:★★★★★



新浪官方微博:周口晚报 zkwb

官方微信公众号:zkwanbao

## 权威报道 @ 周口晚报

### 本月15日起中心城区这3条路段限单行

为有效缓解周口中心城区部分道路交通拥堵,提升通行效率,根据《中华人民共和国道路交通安全法》第39条的规定,交通警察支队决定从2017年12月15日起对中心城区部分路段实施单行线管理。实行单行线管理的范围:人民路(大庆

路至工农路段)允许机动车由东向西行驶,禁止机动车由西向东行驶;工农路(人民路至七一路段)允许机动车由北向南行驶,禁止机动车由南向北行驶;文明路(人民路至七一路段)允许机动车由南向北行驶,禁止机动车由北向南行驶。

请广大市民严格按照单行线道路标志标线指示通行,对不按单行道路通行的违法行为,电子监控将24小时不间断抓拍。交警部门将对其违法行为依法予以处罚并在媒体曝光。

热搜指数:★★★★★

### 我市开启天然气冬季保供模式

11月30日,周口晚报记者从周口市天然气有限公司获悉,随着气温下降,今冬明春全国天然气市场需求量激增。按照“保民生、保公用、保重点”的原则,周口市将采取措施优先保证居民炊事用气。

据介绍,周口市将在积极争取上游气量和增加应急气源的同时,对全市的燃气管网辖区内的车用、工商业用户采取限时、限量、错峰供气等措施,尽全力

确保城镇居民基本生活(炊事)用气需要。

同时,为最大限度地避免全市大范围停气,减少供需紧张造成的影响,天然气公司提醒广大用户尽量错开用气高峰期(11时30分~14时30分、17时10分~20时10分),并建议可以使用其他能源的用户,尽量采用其他能源取暖。此外,天然气采暖用户,在用气高峰期,尽量不要开启采暖炉,如遇特殊情况,请控制室

内最高温度不超过16℃,以节约用气量。

周口市天然气公司有关人员提醒,如果出现停气、断气现象,请及时检查并关闭燃气阀门,不要反复开关用气设备;停气后的具体恢复供气时间可通过燃气公司的微信公众号、网站、营业厅告示、小区通知等方式获取,如有疑问,请拨打当地燃气公司客户服务电话或抢险维修电话咨询。

热搜指数:★★★★★

## 便民 @ 周口晚报

### 那些用盐就能解决的事你却在花钱

盐是百味之王,几乎所有的美食都离不开食盐的调味。它除了是调味品以外,其实还有很多用处,而且这些食盐的用处你可能都不知道。

#### 一、医疗篇

##### 1.防止脱发

洗头的时候加点盐进去,可有效防止脱发。坚持一个月,头发会变得乌黑浓密。

##### 2.治疗喉咙肿痛

喉咙不舒服的时候喝点盐水,能够有效治疗喉咙发痒肿痛。唱歌之前喝点盐水,能够防止喉咙沙哑。

##### 3.治疗脚气

用盐抹在脚尖、脚趾之间,能够杀菌消炎。用手揉搓5~6次然后用水洗净,有治疗脚气的作用。

##### 4.刷牙除菌

刷牙的时候在牙膏上加盐,可以有效除去口腔中的牙垢和细菌,刷完牙之后,口气特别好。

#### 二、厨房篇

##### 1.扑灭火焰

炒菜的时候不小心起火了,食盐就是灭火的高手。把桌边的食盐洒向火焰,火一会儿就能灭。

##### 2.保存调料、食品

牛奶里加点盐,不容易变坏。醋里加点盐,醋不发霉,香油里加点盐,保存时间更久。

##### 3.面条更劲道

煮面条的时候,提前在水里加点盐,能让面条更爽滑劲道。

##### 4.洗水果

用食盐洗水果,能有效清除水果上的

农药。

##### 5.不溅油

炒菜放油前加点盐,能让油热了之后不喷溅。

##### 6.快速解冻

肉上撒点盐再解冻,解冻速度加快两倍。

##### 7.便捷去鳞片

鱼放在盐水中泡一下,鳞片立即变得好刮下来了。

##### 8.煮豆腐变嫩

豆腐煮的时间过长,会变硬,事先加点盐,豆腐会一直嫩嫩的,还能去除豆腥味。

##### 9.煮菠菜变绿

煮菠菜等绿叶菜的时候,如果发现菜叶变黄了,加点盐菜叶立即变回绿色。

##### 10.瓷碗不易炸裂

刚买回来的瓷碗,用盐水煮一煮,以后就不会炸裂了。

#### 三、清洁篇

##### 1.衣服鲜亮

鲜艳的衣服洗涤的时候,用洗衣液加盐混洗,能够有效防止衣物掉色。

##### 2.清除油渍、酒渍

清洗充满油渍的物品,或者清洗有红酒渍的物品、衣物时,用盐水浸泡20分钟,污垢很容易清洗。

##### 3.软化毛巾

毛巾用久了,难免又干又硬,用盐水清洗可以软化毛巾。

##### 4.除茶垢

洗杯子的时候加点盐并浸泡一会儿,难以清除的茶垢统统都会掉下来。

##### 5.清洁熨斗

在吸油纸上撒上一层盐,然后用熨斗(开蒸汽)不断摩擦,熨斗上的污渍会全都掉下来。

##### 6.帮助植物生长

给植物浇水的时候加2克盐,可以促进植物生长。

食盐主要有两大类:一类是加碘食盐,另一类是不加碘食盐。人们通常认为加碘的食盐好,那么问题来了,食盐是吃加碘的好,还是无碘的好?

#### 食盐中为何要加碘

这就要介绍一种我们人体必需的、有“智力元素”之称的微量元素——碘。碘作为人体内一种重要的营养元素,在维持机体健康的过程中发挥着重要作用。

碘的生理功能包括:促进生物氧化、调节蛋白质合成和分解、促进糖和脂肪代谢、调节水盐代谢、促进维生素的吸收利用、增强酶的活力和促进生长发育。

当体内碘缺乏时,会对不同年龄段的人群造成一系列严重的生理伤害。因此,碘元素是人体内必不可少的。

#### 食用加碘盐需要注意哪些方面

1.缺碘地区的居民必须科学、长期使用加碘盐,否则,一旦停用碘盐,碘缺乏病就会复发。

2.每次购买碘盐不要太多,因为时间久了,碘元素易挥发。

3.放碘盐的容器应为加盖的,并放置在干燥、遮光、避高温处。

4.在菜肴将起锅时再加入碘盐,不要用碘盐爆锅、长炖、久煮。

热搜指数:★★★★★