

路边冬青长太大 刮花汽车后视镜

市城管局园林处：立即组织人员进行修剪

□文/图 本报记者 张晓甫

“淮河路上的一些冬青长得太旺盛了，车子停进去很容易被刮伤。”市民王先生住在黄山小区，他经常把私家车停放在这个路段的停车位上，好几次因为路边的冬青把汽车的后视镜刮伤。

7月12日上午，记者来到淮河路市水利局门前，见到了市民王先生。“你看这段路上的冬青长得太旺盛了，车子很不好停到车位里。”王先生告诉记者。记者看到，他的车子在停车位里距离冬青很近，部分车身和冬青直接“亲密接触”。“我的车子后视镜上的几道印都是被冬青划伤的，车停得太靠外边又担心没停进车位被贴条，正常停车的话车身很容易被划伤。”王先生说。

记者看到，一些冬青的枝叶被私家车刮的只剩下了光秃秃的枝叶。这个路段的环卫工常师傅正在打扫路边的落叶，他侧着身子走进车辆和冬青灌木中间，狭小的空间把他的衣服上划了几道印子。

“这段路上的广玉兰比较多，每天都有落叶，这些落在停车位缝隙里的落叶很难打扫。这些冬青向外长得太厉害了，相关部门应该来修剪了。”常师傅告诉记者，这些球形冬青的直径都很



向外疯长的冬青占据了车位部分空间。

大，有些已经挡住一部分路面，打扫卫生时很不方便。

记者还观察到，这段路上有些广玉兰树枝很久没有修剪过了，环卫车在清理路面时经常会刮到一些树枝。“这个树枝就是环卫车刮掉的。”常师傅指着



生长茂盛的冬青挤占空间，让环卫工人清扫此处落叶时更加困难。

一株广玉兰树上一个碗口大的断面告诉记者。

记者随后联系上了市城管局园林处生产科负责人。该负责人告诉记者，他们将组织园林工人立即对这个路段上的冬青进行适度修剪。

空调制冷差 未必是缺氟

夏天，空调成了防暑降温的必需品。但经过一冬，很多家庭打开空调发现不制冷了。这时，不少人第一反应就是“该加氟了”。其实，空调不制冷，不一定是缺氟引起的。

一般5年之内的新空调，是不需要补充制冷剂的。制冷剂不是消耗物，密封性好的空调多年都不会流失。如果新空调制冷剂流失严重，通常是因为空调管路有漏点、接口处不紧密等质量问题引起的。导致空调不制冷，除了缺制冷剂，还有这些原因：

1.电压不够。电压不稳会对空调制冷效果产生影响，电压降低，电机功率就会降低，制冷效果差。一般情况下，家用空调供电电压最好在198~242伏范围内波动，即额定电压值的正负10%以



内。如果超出这个范围，空调容易无法正常启动，甚至烧毁主控制部件；长时间低电压供电也会影响风机电机、压缩

机等的寿命。

2.长时间不清洗保养。只清洗过滤网不能完全清除污垢和细菌。散热器是空气在空调中的必经之地，灰尘、污垢不断积累在上面，导致病菌大量繁殖；如果散热器上面污垢多，就会堵住出风口，影响制冷效果。所以，一个月左右对散热片进行一次清洁、消毒是有必要的。清洗时，需要拆下过滤网，露出后面的散热器，使用专门的空调消毒剂喷洒。最好请专业公司进行清洗和调试。

只有下列情况说明制冷剂不足：空调外机侧面有两根接管，细管的阀门结霜；温度调到最低时，室内机管道接头有油腻现象。在请专业人员添加制冷剂时，应缺多少加多少，避免一次排空或添加过度。
赵可佳

生活小常识

葱的妙用

1.被蜜蜂蜇伤后，把生葱捣烂、外擦，可消肿、止痛。2.倘若米饭做糊了，就把锅端下来，放在一个较潮湿之处。然后取一根洗净的大葱，截取6~7厘米长，插入饭中，盖严锅盖。过段时间，饭中的糊味就消失了。3.已经洗好，暂时还不下锅的鱼，在上面放几个葱段，苍蝇就不会爬咬。4.睡觉前，将适量葱白切碎，用布包好，置于枕头边，有催眠作用。因吸入的葱黑有刺激大脑皮层的功效。

分类信息

2cm×4cm 单价50元 4cm×4cm 单价100元

本版对所有信息的手续都严格进行审查，仍不能保证每一条信息的真实性，请客户在使用本版信息时认真核实相关资料，签订有效法律合同，因本版信息导致的一切纠纷自行负责。

联系电话：0395-3132295 3117189 13781707655

家政服务

清爽保洁公司
专业单位家庭保洁 外墙玻璃幕墙清洗
石材 地毯 专业外墙漆
6188458 13653950591

门面旺铺出租

太行山路三利花园门面，一层三间，160平方米，已装修，无转让费，是办公经商的好场所，价格面议。电话：15039537638

传递最实用的生活资讯

婚介信息

世纪缘
白领相亲会所
2003年~2018年
世纪缘全城寻找
诚心找对象的人
地址：市人民路美盛大厦8座十楼
相亲热线：3398505 2121213

●征婚：(31897) 男，30岁，1.78米，无婚史，企业单位，踏实可靠，觅性格开朗的女孩。
电话：13721374788 微信：1021659026

●征婚：(91810) 女，45岁，1.67米，离异，教育系统，有内涵，懂生活，觅会照顾人的男士。
电话：18839527539 微信：luohe6179

●征婚：(91709) 男，53岁，1.73米，离异，热爱生活，责任心强，觅顾家宽容的女士。
电话：13193907179 微信：13193907179

●征婚：(62468) 女，39岁，1.60米，离异，经商，性格开朗，珍惜感情，觅成熟稳重的男士。
电话：2121213 微信：13523953597

鲜银耳与干银耳 营养相差无几

银耳又称白木耳，含有丰富的蛋白质、碳水化合物、膳食纤维、维生素和矿物质，是一种营养丰富的食用菌，常用于做汤或甜品。市面上常见的银耳大都是干制的，买回家泡发后再烹制食用。

近年来，市场上开始销售“鲜银耳”。鲜银耳单凭一个“鲜”字，吸引了不少追求健康饮食的消费者，实际上，鲜银耳的营养与干银耳相差无几。

银耳的干燥技术目前有热风干燥、微波真空干燥、冷冻干燥等，干燥过程对银耳的主要营养成分，包括多糖、蛋白质、矿物质等影响并不大，所以，鲜银耳与干银耳相比，营养价值并没有高多少。

有人认为鲜银耳口感更好，用干银耳泡发的就要差一些。其实，如果泡发的方式掌握得当，干银耳可以恢复到和鲜银耳一样的弹性。

北大公共卫生学院教授 马冠生



欢迎刊登
分类信息