

市区24处公共场所启用免费WiFi

□本报记者 朱红
见习记者 党梦琦

记者从市工信委了解到,10月1日起,市“惠民免费WiFi系统”已开通试运行,覆盖市民常去的24处公园、广场和文化馆等公共场所,市民可轻松使用上网。

10月1日上午,记者来到位于市区黄山路南段的红枫广场,打开手机搜索WiFi,一个名为“LH-FREE-WiFi”的无线网络信号便显示出来,点击连接后,弹出一个页面,显示“欢迎使用漯河惠民WiFi”“一键打开微信连WiFi”等字样。关注微信公众号“漯河惠民WiFi”,手机随即显示“WiFi连接成功”。使用此免费WiFi登录其他网站,

也都能使用。

随后,记者来到市区黄河广场,在此处游玩的市民张文听说有免费WiFi,拿出手机连接体验后,高兴地告诉记者:“连接方便,信号也很好,拍的照片马上就能发朋友圈了。”

“在市区重点公共场所,为市民免费提供WiFi服务是市委、市政府2018年度民生实事之一,是智慧城市建设的重要组成部分。”市工信委相关负责人告诉记者,“目前,惠民免费WiFi建设工作已如期完成各项基建任务,包括设备安装调试、综合线路布设、系统平台搭建等内容,已基本具备了开通试运行条件,国庆节期间市民就可以通过移动终端免费享受这份政府网络惠民服务大餐。”

记者了解到,免费WiFi一期建设规模在市政府年初拟定18个重点场所基础上,超额完成了6个场所,目前该系统已覆盖场所数量24个,包括会展中心广场、黄河广场、人民会堂中银广场、文化路双汇广场、市级和各区行政服务中心、市文化馆公共区域、市体育中心广场、沙澧河风景区红枫广场、东外滩沙滩广场公共区域、老虎滩公园公共区域、开源森林公园东门公共区域、许慎文化园汉字文化馆、双汇路烟厂花园广场、市行政服务中心嵩山路办事大厅等公共区域。

“随着城市建设的加快,我市今后将有更多的公共区域实现免费WiFi覆盖,为市民提供更加优质、安全的免费上网服务。”市工信委相关负责人说。

特别提醒

寒露过后 做好“三防”能强身

10月8日16时15分将迎来农历二十四节气之一的寒露。寒露过后,天气逐渐由凉爽向寒冷过渡。正如俗语所说的那样,“寒露寒露,遍地冷露”。因此,寒露时节过后要“三防”。

防湿寒之气

寒露节气,湿寒之气愈加明显,养生重点应是做好防寒邪之气。另外,秋季宜养阴,当气候逐渐变冷时,人体内的阳气逐渐收敛,阴精潜藏在体内,此时一定要注重养阴精。

很多疾病的产生都和人体内的湿寒之气有重要联系,人体内的湿气加重,便易诱发风湿性关节炎、心脑血管疾病、妇科疾病等一系列疾病。

此外,人们的脚部是寒气人体的重要部位,在寒露节气后,一定要做好脚部保暖,不要再穿凉鞋或光脚走在地板上,还应根据气温变化及时增添衣服。

防干燥

寒露节气当令,其中“燥”便是最

大的一个特点,而中医认为,燥易伤身,其中对肺、胃所造成的损害是最为严重的。并且,寒露节气后,人们身体中的汗液蒸发的速度会更快,肌肤也会因为缺水而变得干燥、脱皮。在寒露节气后一定要做好防燥、养阴的事项。

并且,寒露节气后,外界环境中的阳气不断减弱,人体内的阴气也逐渐增长,早晚的温差更是增大,人的呼吸道很容易受到寒冷之气的刺激而产生不良损伤,再加上天气愈加干燥,所以呼吸道黏膜的防御能力逐步降低,一些病菌会乘虚而入,进而诱发呼吸道疾病的产生。

防情绪浮躁

寒露节气,人们的情绪很容易受到外界影响而产生烦躁、压抑等症,因此,人一定要注重情绪养生,保持一个良好乐观的情绪。

当郁结难梳的时候,不妨约上朋友,出门运动、登山郊游,既增强了生活情趣,还能在运动过程中增强人体的呼吸以及血液循环功能,对于强身健体发挥极其重要的作用。

晚综



资料图片



据市气象台预报,本周我市降水略偏少,9日,受冷空气影响,气温下降明显,最低气温会降至7℃,最高气温在23℃。11日~12日,晴间多云;13日,多云到晴;14日,多云。

8日将迎来农历二十四节气之一的寒露。气象专家提醒,寒露节气后,北方冷空气已有一定势力,气温的变化特别明显。一场较强的冷空气带来的秋风、秋雨过后,温度下降8℃、10℃已较常见。

今后三天天气

10月8日	多云到阴,有分散性阵雨 16℃~23℃
10月9日	多云到晴 14℃~23℃
10月10日	晴间多云 7℃~21℃

(感谢葛战旗提供信息)

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核,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

洁爽保洁公司

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

欢迎刊登 分类信息

婚介信息

世纪缘

2003年创办
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B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:2121213 微信:13523953597

●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,责任感强,觅顾家宽容的女士。
电话:18839527539 微信:luohe6179

●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

实用宝典

吃鸡蛋易犯八个错误

鸡蛋是很多家常菜中的“主角”,但很多家庭在烹调鸡蛋时,会犯一些最常见的错误,既影响鸡蛋口感,还有可能造成污染。

随处敲鸡蛋 用碗或灶台边缘敲破鸡蛋,会导致碎蛋壳落入碗中造成污染,同时捞碎蛋壳带出蛋液还会造成浪费,所以应选择干净的灶台面等平面。

沸水煮鸡蛋 将鸡蛋放入沸水中煮易造成蛋壳破裂、蛋液流出。正确的方法是冷水下锅、慢火升温,沸腾后微火煮3分钟,停火后再浸泡5分钟。这样煮出来的鸡蛋更嫩。

冷却后剥蛋 将煮好的鸡

蛋捞出来后马上放入冷水,感觉不烫手时尽快剥壳。

大火炒鸡蛋 大火快炒容易将鸡蛋炒糊,且口感发硬。炒鸡蛋最好用中低火轻轻翻炒,这样炒出的鸡蛋不会老,口感也更柔滑。

使劲搅蛋液 使劲搅蛋液煎出的蛋饼口感偏硬。所以搅蛋液不需要用太大力气,如果搅时加点水或奶油,煎出的蛋饼不容易糊锅,还松软可口。

荷包蛋加盐 煮荷包蛋时不要加盐,只需在热水(不烧开)中加少许醋,煮三四分钟后将鸡蛋捞出,这样煮出的荷包蛋口感更嫩。

用铁锅烹蛋 用不粘锅做鸡蛋菜肴比用不锈钢锅或铁锅更好,因为鸡蛋一旦粘锅就容易变糊。

烹蛋先放料 用鸡蛋做菜时应最后才放调料。对炒鸡蛋和煎蛋饼而言,搅蛋液时或快入锅前,就该加入盐和胡椒等调料。

晚综



资料图片