

华山家园:25天后供暖工程完工 新区普照湖滨苑:今冬难以供暖

□记者 冯莹雅 实习生 蒲祖沅 杜园园

11日上午,记者将市民向本报反映的供暖问题集中转给市供热办。昨日,市供热办将华山家园等几个小区的供暖问题提交给市住建局。昨日中午,市住建局市政设施监管处一姓刘的工作人员向记者反馈:按属地管理,华山家园的问题应归所属区政府处理。记者随即与涧西区政府有关部门取得了联系,了解到,经过多方协商,涧西区华山家园的供暖工程今日继续施工,25天后完成,小区居民今冬即能采暖。不过,新区普照湖滨苑小区等入住率过低的新小区今冬供暖无望。



华山家园:今年可温暖过冬

晚报关注:11月3日《一条路,将暖气管道阻断在小区外》,11月10日《华山家园供暖无期 城尚城春节前用暖》

存在困难:小区开发商聚德房地产开发有限公司和大唐热电厂因暖气管道“过路费”发生争执,致使市热力公司铺设热力管道受阻,华山路暖气管道无法接上华山家园小区的管道。矛盾双方各执一词,因补偿费数额谈不拢,协商停止,暖气管道铺设工程可能要“倒退”。

最新情况:“感谢晚报一直关注我们小区的供暖问题。我们很想知道,我们小区啥时候能供暖?”这几天,华山家园的居民纷纷来电询问。

据该小区居民介绍,近日,华山家园的居民代表再次找到两家单位进行协调,大唐热电厂提出的18万元补偿费降到了15万元。尽管如此,问题仍然没有解决。矛盾双方并未真正和解,暖气管道铺设工程仍未开工。

距离供暖的日子越来越远,小区居民也越来越着急。昨日,市政府、涧西区政府、市热力公司与华山家园开发商聚德房地产开发有限公司、大唐热电厂再次协调,将

补偿费协商到12万元,矛盾双方当即拍板,协调成功。华山家园供暖工程的施工问题终于解决。

记者随后从市热力公司了解到,接到华山家园供暖问题协商成功的消息,该公司暖气管道铺设工程队即进驻该小区,工程今日开工,完成剩余的暖气管道铺设工程。

据市热力公司有关负责人介绍,华山家园的暖气管道铺设工程将于25天后完工,待该小区完善供暖设施后,小区居民即可采暖。

新区普照湖滨苑:今冬难供暖

晚报关注:10月30日《不少业主向物业公司和开发商“要暖”》,11月1日《寒冬来临前,我们一起来“问暖”》

存在困难:该小区物业公司和开发商因为小区入住率不够,拒绝供暖。小区居民对此不满,要求物业公司和开发商给个说法——入住率不够确实是问题,但是已入住居民的温暖如何保障?经过本报协调,该小区物业公司召开了座谈会,由开发商代表、物业公司代表和业主代表面对面谈供暖问题。当天的座谈会没有结论,该小区今冬供暖希望不大。该小区物业公司表示赔钱太多,不敢供暖;开发商代表表示会继续向公司高层反映此事。

最新情况:10日下午,记者再次联系该小区的业主、物业公司和开发商。

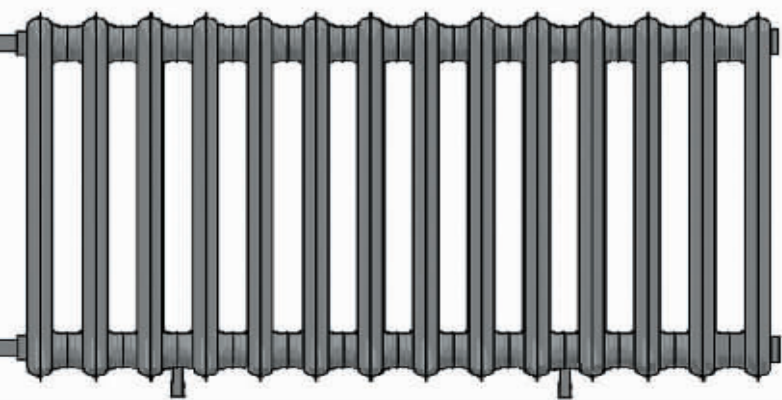
该小区业主曹先生说,目前小区里仍然没有任何今冬可供暖的迹象。

物业公司有关负责人说,其实他们很想给业主供暖,关键是采暖费的问题,不管是全体业主还是开发商,只要把所需的采暖费拿出来,他们加班加点,两三天就能完成居民供暖的相关工作。

记者随即联系了该小区的开发商代表,他说该公司有关负责人已商定,因为该小区入住率不够,今冬确实不能供暖。

特别提示

如果您还要“问暖”,请继续拨打晚报“问暖热线”66778866、13403792256或13663880419。另外,本报开通“问暖热线”以来,有部分市民寻求“技术支持”,如处理暖气片不热、管道漏水、室温不达标等。为此,我们联系了有相关资质和维修经验的市祺祥暖通公司,有需要者可拨打电话13373772097联系,该公司愿意免费提供上门服务(如需材料,用户自理)。



冬来腌菜滋味长

剁椒、芥菜丝: 又辣又香真下饭

□见习记者 马菁华 裴希婷 文/图

随着生活水平的不断提高,大鱼大肉很多人并不稀罕,口味清淡的小菜反而受欢迎。冬日里,除了雪里蕻、泡菜、萝卜干之外,还有哪些小菜能下饭?今天,我们就为大家介绍两种美味的下饭小菜——剁椒和芥菜丝的做法。

美味一:湖南剁椒

湖南人爱吃辣椒,一碗白米饭拌上一大勺剁椒,胜过无数美味佳肴。家住涧西区铜兴小区的丁艳丽虽然是洛阳人,可她爱人是地道的湖南人,因而她每年都要买15斤辣椒做剁椒。

昨日,我们来到丁艳丽家,学做剁椒。

选菜 要选红色的尖辣椒。丁艳丽说,挑辣椒一定要根根过目,新鲜的辣椒外表看上去结实挺挺,色泽光鲜。须注意的是,辣椒上千万不能有任何脓点、黑斑和裂痕。

洗菜 每次买回辣椒,丁艳丽都要先将其在清水里泡上半个小时,除去残留在表面的农药。洗的时候要一根根洗,但不要用力揉搓,不能让辣椒里面灌进去水,否则腌制出的剁椒难保存。

切菜 待辣椒表皮没有任何水分时就可以动刀切了。先将辣椒劈成粗细均匀的四瓣,每一瓣再切成小拇指甲盖大小的小片,保留辣椒籽,可将辣椒的蒂切去。辣椒切好

后,放入盒子里待用。丁艳丽再三提醒,菜刀、案板和盒子包括手都要干净、干燥,不能有水分和油渍,这样剁椒保存的时间就长。

配料 盐和白酒是必备的佐料,还可以根据个人口味添加蒜末、糖等辅料。一般是5斤辣椒需6两左右的盐、1斤姜末和1两半的白酒。

泡制 将盐、姜末等佐料一并倒入盛有辣椒的盒子内,用筷子搅拌均匀。丁艳丽不建议用手搅拌,因为手的力道不均匀,稍微一用力就有可能把辣椒片捏蔫了,这样剁椒就不容易存放了。

将搅拌均匀的辣椒装入泡菜坛子或者密封性强的罐子里,自然放入即可,不要用力压实,然后淋上白酒,扭紧盖子。只要罐子密封得好,剁椒就不会变质。3天后,鲜辣醇香的剁椒就可以食用了。

存放 如果室内温度比较高,建议把剁椒放在冰箱里或者温度较低的阳台上,可延长存放时间。



美味二:辣芥菜丝

张岚家住新区湖滨花园,她是个地道的洛阳人。每年冬季芥菜疙瘩上市时,她都要买些回来给家人腌芥菜丝。她说,芥菜丝呛鼻子辣,冬天吃它最下饭。昨日,我们来到张岚家,跟她学习腌辣芥菜丝。

选菜 张岚说,现在正是芥菜疙瘩上市的季节,很新鲜。如果非要限定一个标准,那就买表面光滑、根须较少的芥菜疙瘩,这样的芥菜比较好切。至于芥菜的个头,中不溜的最好。太大的芥菜疙瘩里面容易空,太小的又很难切成丝。

切菜 洗去芥菜疙瘩根须上的泥巴,再挖去两边的根,把它切成长约3厘米、宽约2毫米的细丝。这是个精细活,张岚的刀工很不错,不到15分钟就切好了3个。她说,一次切两三个芥菜疙瘩就足够了。

配料 把芥菜丝放进瓷盆或玻璃盆中。每1斤芥菜丝放1两精盐及粉碎的八角和花椒粉1汤匙,干

辣椒粉可按照个人喜好适量添加。把这些配料均匀撒入芥菜丝,然后搅拌均匀。

炒制 往炒锅里放入三四汤匙植物油,开火烧热,油冒烟时,把拌好的芥菜丝倒入锅中,立刻关火,再迅速翻炒。炒至半熟时就可以起锅了。炒的时候,锅里的芥菜丝冒出阵阵呛鼻子的辣味,非常诱人。

存放 张岚把炒好的芥菜丝装入一个玻璃瓶中,盖好盖子。她说,半天后即可食用,吃的时候加点醋更加美味。张岚提醒大家,做好的芥菜丝最好一周内吃完,时间久了辣味就会变淡,芥菜丝就不好吃了。

亲爱的读者朋友,“冬来腌菜滋味长”系列今天就结束了。我们推荐的8种制作腌菜的方法,您喜欢哪一种?不妨自己试一试,让您和家人都尝尝您亲手制作出来的美味。