



夏雨连绵送清凉

昨日洛城细雨飘飞,时断时续,时大时小,整座城市像披上了一层轻纱,街头五颜六色的雨伞和雨披更是为城市增添了几分靓丽的色彩。
据洛阳气象台最新预报,今日洛阳仍将持续小阵雨天气,3日天气将转多云,天气仍旧比较凉爽。
记者 张晓理 摄

设计创新产品 展示创新思路

残疾人辅助器具 创新设计大赛期待您参与

□记者 孟山 通讯员 宋建伟

本报讯 记者从市残联获悉,由中国盲人协会、中国聋人协会、中国智残人协会及中国残疾人辅助器具中心共同发起的“第二届全国残疾人辅助器具创新设计大赛”报名工作已全面启动,企业和个人均可参加。参赛者请于2011年9月26日前将创意或作品设计以电子邮件和特快专递方式(以邮戳为准)报送至大赛组委会办公室,同时别忘了报市残联康复科备案。

参赛者可登录中国残联和中国残疾人辅助器具中心网站了解相关信息,下载并填写“东方杯”第二届全国残疾人辅助器具创新大赛选

送作品登记表,按照具体要求报送参赛作品。
本次大赛的报名范围:残疾人辅助器具的使用者及业余设计爱好者,公益机构,残疾人辅助器具研发及生产机构,医疗器械厂商,国内各大院校学生和社会各界爱心人士等。
作品邮寄地址为北京市丰台区角门北路10号中国残疾人辅助器具中心(请注明“全国辅助器具大赛创新设计大赛组委会办公室”),邮编:100068;联系人及电话:王宏,(010)67568724;设计作品电子邮件传递邮箱:zz-gy@126.com。
市残联康复科设专人负责联络并接受咨询。联系人:王健。联系电话:63228670。邮箱:lyckb@126.com。

谁来给 39 张儿童床 找个“新家”

□记者 蔡艳丽 实习生 曹小琴

近日,涧西区滨河南村双语幼儿园的负责人黄女士打来电话称,他们幼儿园里有39张闲置的儿童床,想送给贫困地区的幼儿园或其他福利机构。

“这39张床是汽车形状的红色单层儿童床,离地大约30厘米,顶上没有加盖,床下有小抽屉,可以放置孩子的衣服等物品。这些床是用木头做的,虽然掉了一些漆,但不影响使用。”

黄女士告诉我们,最近他们对幼儿园

内的设施进行了更新,但他们不舍得将这39张床当废品卖掉,想让它们继续发挥作用,最好能送给贫困地区的幼儿园或者福利机构。

黄女士说,办幼儿园的她知道其中的不易,尤其是贫困地区的幼儿园,如果缺少资金,园内的硬件设施就会比较差。他们幼儿园的这些床是汽车形状的,很有童趣,孩子们应该会喜欢。

如果您需要或者知道有需要这些儿童床的幼儿园或者福利机构,请拨打电话66778866和我们联系。

九都短波

昨日,河南中和有限公司的工作人员带着对人民子弟兵的深情厚谊,开展“八一”拥军活动,将价值3万余元的电脑、肉品和

5000多瓶矿泉水等赠给驻洛某部,受到该部队广大官兵的欢迎。
(洛兴)

酸酸甜甜红茶菌 谁能帮忙买到它

□记者 姜春晖 实习生 梁雨桐

红茶菌,流行于20世纪七八十年代。据说,它有清理肠胃、帮助消化、抑制有害菌、防治胃肠疾病等功效。如今,它却很少再被人提起。

近日,家住涧西区43号街坊的李先生两次拨打本报热线,言语中流露出对红茶菌的怀念:“以前,家家户户都喝一种叫红茶菌的饮品,酸酸甜甜的,非常好喝。”

李先生说,红茶菌是用糖、茶以及菌种经发酵后生成的对人体有益的物质。“现在的饮料添加剂较多,喝着总不放心,我很怀念小时候喝的红茶菌。”他说,“如今,很少有人再喝这个了,不知道还能不能买到?”

那么,红茶菌到底是什么?市中心医院营养科主任王朝霞介绍说,红茶菌又叫“海宝”、“胃宝”,是由红茶(或绿茶、乌龙茶、苦丁茶、花茶等)、白糖(或冰糖、蜂蜜)和水等酿制而成,其口味酸甜,有清理肠胃、帮助消化、抑制有害菌、防治胃肠疾病等功效。

“它的味道酸酸甜甜的,类似现在的酸梅汁。”王朝霞说,红茶菌是用一个酵头经过发酵制成的,里面含有很多发酵酶和益生菌,能起到平衡身体细菌环境的作用,有

利于人体消化、吸收。而且,其本身的酸度还可以抑制有害细菌的生长,对人体健康十分有益。

“但是,在发酵的过程中,一定要注意卫生。”王朝霞提醒说,虽然红茶菌本身对人体没有什么副作用,但培养红茶菌一定要做好消毒工作。不然,喝了受污染的红茶菌可能会拉肚子。

亲爱的读者,你知道如何制作红茶菌吗,或者在哪里可以买到它?请拨打66778866告诉我们。



红茶菌(资料图片)

相关链接 红茶菌的历史

红茶菌起源于中国渤海一带,后被带入俄国,并在高加索一带流传。后来,红茶菌被日本的一名俄文女教师乌居从高加索带到日本,然后又由日本流传到世界各地。

红茶菌在中国民间很早就有培养和流传,成为民间一种日常饮用的传统饮料。据说在很久以前,渤海一带有一家卖杂货的店铺。有一次,店伙计喝完蜂蜜罐后,顺手将水倒入一个装过糖的坛子里。过了几天,伙计打开糖坛子的盖,顿时闻到一股酸香味。大家过来一看,原来坛中生出一层乳白色的厚厚胶膜,正好把坛口封住。当时正值三伏天气,唇焦口渴的伙计抵不过那清

香酸味的刺激,拿起葫芦瓢舀起半瓢一饮而尽,喝完之后叫绝不透,馋得周围人直流口水。除店主人外,在场的人都喝了半瓢。后来,店主人发现伙计喝后无事,便命伙计用坛加蜜加水如法炮制,制出别具风味的红茶菌。店主不仅发了财,并且由于常吃红茶菌凉拌菜,还成为当地的“寿星老”。后来由伙计将红茶菌的制作奥秘公诸于世,从此流传开来。由于红茶菌源于渤海,故有“海宝”之称。

中国渤海地带流传下来的红茶菌最为正宗,品质也最为稳定,有益菌群含量高,抗杂菌能力强,最易成活。

看本地信息 只上洛阳网

- **权威身份:**
中共洛阳市委宣传部门主管,洛阳日报报业集团主办,党报优势,新闻权威。
- **超群实力:**
十三年成功运营, Alexa 统计全球排名第1.7万,日均IP量8万,日均PV量120余万,全市第一,全省前三。
“洛阳社区”人气火爆,注册会员超24万人。
- **核心优势:**
共享洛阳日报报业集团全媒体采访中心新闻,最新鲜,最生动,最详尽,离您最近。
- **荣耀见证:**
河南省十佳网站,全国地方门户创新品牌奖,网络理事单位。

广告咨询电话: 65233573 地址: 洛阳新区开元大道洛阳日报报业集团22楼