

换客大街

# 本周六，来参加闲置物品互换活动吧

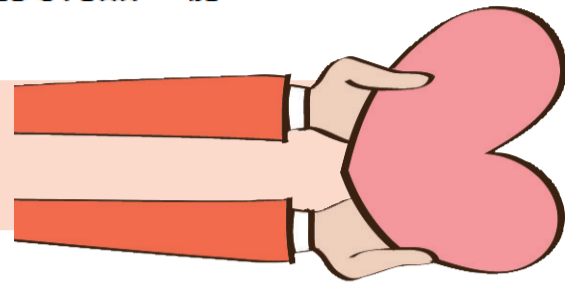
家里用不上的东西，您可以拿来以物换物，也可以低价出售；活动全程免费，捐赠物品的市民将登上“光荣榜”并获得精美礼品一份

□记者 李岚 实习生 刘小雪

过完正月十五，吃罢甜美的汤圆，年就算真正过完了，该收心啦。过年期间，走亲访友、串门聚会，不知不觉，您家里是不是堆了很多用不完、吃不完、喝不完的闲置物品，发愁不知如何处理？

别愁，《洛阳晚报》替您想了个好办法！本周六(27日)9点，我们将推出闲置物品互换大型活动，您可以在现场以物换物，也可以将物品低价出售或捐赠。

想了解具体情况，请您关注《洛阳晚报》社区版《换客大街》栏目。



## 2 捐赠物品的爱心人士将登上“光荣榜”并获一份礼品

传递爱心，会让更多的人感受到温暖。若您愿意到活动现场捐出闲置的物品，送给需要的人，我们将为您点赞。

凡愿意捐赠闲置物品者，您的姓名、年龄、所在社区和捐赠物品等信息将刊登在本报专门为此次活动开辟的“光荣榜”上，并获得由市疾控中心提供的精美礼品一份。

捐赠的物品将如何处理？参加此次活动的各个社区的工作人员将根据实际情况，将其赠给辖区内符合条件的家庭困难居民。

**温馨提醒：**受捐者大多为低收入家庭或残疾人，建议您捐赠的物品以方便实用为主，如家具、电器和衣物等，要求在八成新以上，不接受装饰品、内衣等物品。

## 3 征集“创意达人”现场教您“变废为宝”

用两块十字绣网布边角料制作的卡包、用肥皂头做成沾水就能用的“洗衣袋”……这些颇具创意的物品，都是曾登上过《洛阳晚报》社区版的“宝贝”，原材料则是各类闲置物品、废旧物品。

您是否也想学着制作呢？在2月27日举行的活动中，我们专门邀请了一些擅长变废为宝、在社区里有颇高“知名度”的居民，现场传授如何让闲置物品、废旧物品重新焕发光彩的“妙招”，您可别错过哦！

如果您也是一位“创意达人”，擅长将闲置或废旧物品二次利用，欢迎您拨打电话15090169915（记者李岚）报名，我们将邀请符合条件的“高手”参加活动，并赠送精美礼品一份。

绘制 雅琦



## 1 全市设置4个活动地点请您自主选择

之前，《洛阳晚报》记者在采写《换客大街》栏目稿件时，不少居民表达了这样的心愿：想要交换的物品体积太大不好搬运，能不能举办一场“家门口”的闲置物品互换活动，省时省力又省心？记者多方联系，在一些社区的大力支持下，终于确定了活动举办的时间、地点。

此次即将举行的大型闲置物品互换活动，设置了4个活动地点，不仅场地开阔、便于寻找，且交通十分便利，您可以根据实际情况选择合适的地点。

### 涧西区

- 社区：中侨绿城社区
- 地址：中侨绿城小区内文化广场（建设路与华山路交叉口东200米）
- 乘车路线：乘6路、15路、45路公交车可到

### 西工区

- 社区：八一北社区
- 地址：中州中路240号院（中州中路与人民西路交叉口西100米）
- 乘车路线：乘9路、16路、18路、23路、33路、34路、40路、41路、50路、59路、61路、98路、101路、103路公交车可到

### 瀍河回族区

- 社区：五一社区
- 地址：瀍河回族区铁北东路20号
- 乘车路线：乘53路、30路、48路、18路、19路公交车可到

### 洛龙区

- 社区：宝龙社区
- 地址：宝龙城市广场二期住宅10号楼1楼（展览路与定鼎门街交叉口西30米）
- 乘车路线：乘70路、57路、96路、37路、95路公交车到宝龙城市广场附近下车

**温馨提醒：**到现场参与活动的市民，请务必携带打算互换的物品，本次活动不接受照片展示，并遵循双方自愿的原则进行交易。凡涉及物品安全、质量等方面的问题，请您详细了解，自行掌握，本报不为所换物品的质量问题负责。



社区有事儿  
您说话

- 涧西区社区记者：李岚 电话15090169915
- 西工区社区记者：范瑞 电话18603797002
- 老城区、瀍河回族区社区记者：刘心 电话15136392287
- 洛龙区、高新区、吉利区社区记者：肖姣姣 电话13233790011

## 社区在行动

### 免费复印方便社区居民

□社区通讯员 王万春

近日，西工区八一北社区在服务大厅添置了复印机和身份证读卡器，来办事的居民可免费复印证件。

该社区工作人员介绍，一般到社区办事的居民都需提交身份证、户口簿等复印件，常常有人忘带或少带，反反复复要跑几趟，社区提供免费复印服务后，居民们方便多了。

## 晒晒家常菜

### 穿上“黄金甲”尖椒更美味



陈爱平制作的“尖椒穿金甲”

□见习记者 肖姣姣 社区通讯员 尹玉花 文/图

亮相菜品：尖椒穿金甲  
掌勺“大厨”：西工区市府院社区陈爱平

陈爱平爱吃辣，也能吃辣，平时做饭喜欢变着花样炒尖椒，例如：尖椒炒鸡蛋、尖椒炒肉片、尖椒炒菜花……尖椒太辣，陈爱平敢吃，家人却不敢碰。为此，陈爱平“改良”了制作方法，专门制作了一道全家都能吃的“尖椒穿金甲”。

主要食材：尖椒一小把，鸡蛋两个，面粉少许

制作步骤：1.尖椒洗净沥去水，斜切成辣椒圈。

2.把切好的辣椒圈放入容器中，撒上盐腌半个小时。

3.沥去腌出来的水，打入鸡蛋搅拌均匀。

4.加入适量面粉，搅拌均匀。

5.平底锅烧热，倒入油。

6.油七成热时，倒入尖椒，摊平。

7.尖椒两面煎至微黄，用铲切成小块。

8.把火关小，翻炒2分钟，即可出锅。

**小贴士：**想要做出鲜香松软的尖椒穿金甲，鸡蛋和面粉的比例最重要，切记不要加入太多面粉，如果加多了可再打入一个鸡蛋；切记一定不要加水，否则油煎后面口感发硬；加盐腌尖椒时，要比平常量多点，之后不用再加入任何调料；怕辣的，可以用青椒、菜椒代替尖椒。