

# 天气炎热,别忘了它们也要防暑

■ 秦阳伶

夏季骄阳似火,酷暑难耐,我们在给自己防暑降温时,别忘了电脑、电视、空调、冰箱和家具也要防暑。

## 电脑防暑 散热是关键

每年夏天总会出现很多“不幸高烧遇难”的电脑,这些机器都是因机箱内部过热导致关键部件被烧毁。如果发现电脑有如下症状就要注意了:

电脑开机后一切正常,但使用过程中突然黑屏死机;使用时,闻到机箱散发出一种类似焦糊的气味;使用中,感觉系统无故变慢。

那么,怎样才能防止电脑“中暑”呢?第一,打开主机机箱盖,把风扇拆下来清理干净。如果没有经验建议直接拿湿棉球擦拭,帮助电脑主机散热。第二,尽量不在同一时间打开多个程序而闲置不用。第三,移动硬盘、视频摄像头、U盘和音箱等外设,在不使用时建议拔掉插头。

如果是笔记本电脑,可以利用笔记本电脑散热底座降温,散热底座下都配有风扇,能达到散热降温的效果。这类底座有铝合金、铁和塑料等几种材质,最好使用铝合金材质的散热底座,因为其散热性能最佳。尽量不要边充电边使用,因为充电时笔记本电脑会因电池温度的大幅上升而导致机身温度升高。此外,一定不要把笔记本电脑放在膝盖上使用,这样笔记本电脑会因人体的热度和自身散热受阻而导致温度大幅上升。

## 家电防暑 休息时间不可少

冰箱。冰箱在使用过程中会

出现箱体两侧温度较高的情况,特别是在炎热的夏天,冰箱工作量加大甚至会有些烫手。有人担心发热会造成冰箱损坏,其实,一般情况下冰箱箱体发热是正常的,只要保持冰箱散热良好就不会出现什么问题。建议将冰箱摆放在远离热源的地方,避免阳光直射。并且在冰箱顶部、左右两侧及背部都要留有适当空间,顶部不要摆放重物或过多杂物,保证冰箱散热良好。冰箱工作时不要连续切断和接通电源,断电后至少要过5分钟再重新启动。

空调。夏天如果长时间使用空调,空调容易出现主机过热而启动过热保护的现象,当空调内部的温控器测量到温度超过可控制范围后就会启动过热保护,这时应停止使用空调,并打开门窗,通风散气,让空调能冷却降温。但如果空调因故障导致过热保护,最好让专业维修人员进行处理。另外,在使用空调时,最好将空调温度设定在26℃以上,每使用一段时间后应关机让空调休息。关机后,不要立即启动,隔几分钟后重新启动。

电视。智能电视在工作时会散发一定的热量,热量堆积在一起长时间散发不出去就会导致过热。一般情况下,建议将电视摆放在距离墙壁20厘米左右的位置,不在电视上覆盖防尘布,尽量不在电视旁摆放杂物,保证电视散热良

好。使用过程中,电视连续收看4小时后应关机半小时后再开启,避免过热。如果出现温度较高的情况,可以用风扇对着吹,有利于电视散热。此外,智能电视缓存垃圾过多也会影响电视的运行,引起发热,因此定期清理缓存垃圾保持电视流畅运行也能避免电视过热。

## 家具防暑 材质不同各有妙招

木质家具。强烈的阳光直射、频繁开关空调造成的温度变化过大,以及过于干燥和潮湿的环境都会对木质家具造成损坏,使木质家具发生变形,出现开裂、膨胀的现象。专家指出,无论是实木家具还是合成材料,夏天必须特别注意室内温度、湿度的变化,以及强烈光照对其造成的损坏。

建议对木质家具的摆放位置进行调整:远离空调出风口,避开阳光直射,在阳光最强烈的中午最好拉上窗帘。另外,在抽屉、拉门边缘和底部滑道上涂一层蜡,能防止因膨胀而导致难以开合。在较为潮湿的地方放一些卫生球,能有效防止虫子的咬食。

真皮家具。真皮家具如果长时间暴晒会失去光泽,出现变形的情况。

加上夏季人们易出汗,真皮家具的孔隙会吸收汗液,容易产生异味。建议不要把真皮家具放在阳光直射的地方,要勤用抹布擦拭,并定期用专业的清洁剂和护理产品保养。同时还要避免多雨、地面潮湿等因素导致的真皮家具底部发霉。

布艺沙发。烈日暴晒、温度变化等因素,会使布艺沙发褪色,并滋生大量细菌。针对布艺沙发的保养,专家建议:最好经常用吸尘器或刷子除去沙发上的灰尘,铺上防水的沙发垫,并常清洗。

藤制家具。将藤制家具置于炎热、干燥的地方,极易开裂。潮湿、闷热的天气也容易使藤条的缝隙间滋生霉菌。因此要避免藤制家具被阳光直射,以防止藤料褪色、变干,也不要靠近热源,以免变形、弯曲、开裂。注意室内通风,并定期用湿布擦拭藤制家具。



## 脆嫩可口的襄阳大头菜

■ 赵晓微

襄阳大头菜是湖北省襄樊市襄州区特产,中国国家地理标志产品。大头菜与榨菜一样,都是芥菜的变种。榨菜是茎用芥菜,大头菜是根用芥菜,雪里蕻是叶用芥菜,而芥末调料则是由芥菜种子碾磨成的。

大头菜一般经选料、初晒、拌料、复晒、加料、密封和腌制等工序加工而成,而襄阳大头菜的腌制须三腌、五卤、六晒,这一独特工艺也被授予省级非物质文化遗产。襄阳大头菜呈黄褐色,甘咸适中,香而微酸,脆嫩可口,生吃、炒吃均可,切丝与肉丝共炒,其味更美。



襄阳大头菜是中国四大名腌菜之一,据《中国风物志》记载,襄阳大头菜本为山野之物,三国时期蜀军因长年征战,士兵苦于不能吃到下饭菜,军师诸葛亮灵机一动,将他在襄阳隐居时的芥菜进行腌制,然后分给大家吃。由于大头菜带起来方便,吃着有味,刘备非常喜欢。从那以后,每逢大战之前,刘备就派人到襄阳买大头菜,他的士兵一直没有缺过菜吃。此后,襄阳的大头菜越来越有名气,人们自然想到诸葛亮,为了不忘他的功劳,大家就把大头菜叫作“诸葛菜”。



## 陕西特色美食——凉皮

■ 陈芷若

凉皮是陕西关中地区的汉族传统美食,具有“筋”“薄”“细”“穰”四大特色。“筋”即劲道、有嚼头,“薄”即蒸得薄,“细”即切得细,“穰”即柔软。凉皮广泛流行于北方地区,因地域不同,制作方法也有区别。下面我们就来学习制作凉皮。

### 材料:

面粉500克、黄瓜1/2根、胡萝卜1/2根、绿豆芽50克、生抽1/2汤匙、香醋1汤匙、辣椒油1/2汤匙、食盐适量、蒜末适量、姜末适量、熟油适量、酵母粉少许

### 做法:

1. 在500克面粉中加3克左右的食盐,然后用260毫升冷水搅拌成面絮状,再揉成光滑的面团,盖上湿布饧30分钟左右。

2. 将饧好的面团放在大容器里,加适量水,在水中不停搓洗面团,待容

器里的清水浑油时,将其用滤网过滤到另外的容器里。反复五六遍,直到水不再浑浊,剩下就是面筋。在面筋里加入少量酵母粉搅拌均匀,静置在温暖的地方让其发酵。将发酵好的面筋上锅蒸20分钟,晾凉后切块备用。

3. 过滤出的淀粉水静置4小时以上,淀粉和水分层后倒出上面的清水,只留下淀粉糊,并将其搅拌均匀。

4. 准备一个平底盘,底部刷油,加入两勺淀粉水铺平。放入开水中蒸2-3分钟,待面皮变色、鼓大泡时取出。凉皮凉透后,在其表面刷一层油,然后慢慢揭下来,切成自己喜欢的形状即可。

5. 黄瓜洗净切丝,胡萝卜去皮切丝,豆芽洗净后焯水断生捞出。

6. 凉皮放入碗中,加入胡萝卜丝、黄瓜丝、豆芽及面筋,加入少许盐、蒜末、姜末,淋入适量的辣椒油、醋、生抽拌匀即可。