



年花年桔怎么处理？ 几招轻松变废为宝

请投放至年花年桔临时收集点

春节期间,很多人都会买些年花年桔以增添年味。然而,过完年后,很多人都有这样的疑问:年花年桔扔到哪好?为了避免垃圾量激增,减轻环卫工人的负担,南海区各镇(街道)市政部门均设立多个年花年桔临时收集点,市民可就近将年花年桔投放到临时收集点。

除了丢弃到临时收集点,实际上,废弃的年花年桔只要妥善处理,就能变废为宝!一起来看看吧。

南海区年花年桔收集预约电话及收集点

收集起来的年桔年花(植株)、花盆、土壤通过分拣分类,可实现循环利用。例如,年花年桔(植株)通过重新种植,可避免资源浪费;花盆将统一交由园林公司回收处理,可提高使用率;土壤将统一收集用于道路绿化种植,实现资源再利用,达

到垃圾分类减量的效果。

注意事项:预约电话面向市民个人、物业公司、机关企事业单位、厂企,只需将废弃年花年桔放在指定的收集点即可。(花盆可以重复利用哦,记得将花盆保存完整!)

回收时间:即日起至3月6日。

镇街	预约电话	集中回收点地址	处置方式
桂城	86396110	各物业小区或村居垃圾收集点、垃圾房	预约后,安排车辆到各临时收集点收集。
大沥	85551774	各物业小区或村居垃圾收集点、垃圾房	预约后,安排车辆到各临时收集点收集。
里水	85633863	各楼盘小区垃圾房或镇内垃圾中转站	预约后,安排车辆到各临时收集点收集。
丹灶	85441449、85416013	各物业小区、丹灶金沙环卫工作站	预约后,安排车辆到各临时收集点收集。
西樵	81893135	各垃圾收集点	预约后,安排车辆到各临时收集点收集。
	86862366	大同城区年桔年花摆放场地、海北片区、樵晖新城百合、牡丹、海棠小区	
九江	81863355、86558217	1、江滨路湿地公园停车场入口左侧 2、新堤西路誉江华府路口 3、下北大道益信路口闲置地 4、明华路与大正路交汇处(中国银行旁) 5、青平路原文化站球场 6、向明苑路口停车场内 7、桂香路农商银行旁边小广场 8、镇内各垃圾站临时堆放点	预约后,安排车辆到各临时收集点收集。
狮山	大圃片区 13516551053	各物业小区或村居垃圾收集点、垃圾房	预约后,安排车辆到各临时收集点收集。
	罗村片区 15815606553		
	狮山城区及华涌社区 13670649279、 18566395338		
	狮山新城及园区 13590641868		
	小塘片村居、小塘城区及洞边社区 13929911161、 13549952749		
	狮山片村居、小塘旧街及工业区 13690638685、 12927202511、 13927709292、 18625977560		
	官窑 85887457 松岗 85227673		

教你将年花年桔变废为宝

1、制作成年桔

原料:柑桔(四季桔)约2斤、盐约5斤

制法:

1、用开水泡两分钟,水面会浮起一层油渍,是桔皮的污垢。把柑桔清洗干净,沥干水份,摆放在盘子里,放入锅中以大火隔水蒸5分钟,取出沥干水份,静置待完全凉透;

2、把玻璃瓶抹干,先放下一层粗盐,盖满瓶底约1/3cm厚,再摆放一层柑桔,再加一层同厚度粗盐至完全覆盖柑桔,重复以上步骤至整瓶盛满,洒下盐花,并略为摇动几下;

3、封密瓶盖并加上日期标签。放

置于阴凉位置,储存半年以上至盐全化为水,日子越久其功效越好;

4、盐经长久时间会变水,如水盖不过桔而冒顶,即要加盐,任何时间桔都不能外露于盐水外,否则很易发霉;

5、饮用时,取适量咸柑桔置杯中,稍捣烂,以暖开水冲匀饮食。可加蜂蜜冲饮。

小贴士:腌泡咸柑桔方法众多,有人简单以盐封存,有人讲究到要以糖盐比例1:10做腌料。桔越陈越香醇,喉咙不适或久咳之时,取几颗咸桔冲水喝,能舒缓不适症状。

2、制作糖年桔

喜欢甜者可腌糖金桔。糖腌金桔的口感清香甘甜,是一款看得见的养颜维C,直接吃或者泡果茶喝都不错。它的做法很简单,就是用白糖和冰糖一起把金桔腌制浸泡起来,3天就能享用了,而且腌制的金桔冷藏可保存2周左右。

制作方法:

1、提前准备好金桔、白糖、冰糖;
2、盆里倒入清水,撒入少许盐,浸泡金桔10分钟,清洗干净后晾干;
3、将金桔纵向等距切5-7刀,刀口不要太深,否则容易断;

4、切好的金桔,用手指按瘪;
5、金桔切好后,用牙签挑出金桔籽;

6、去了籽的金桔放在一个干净无水的瓶子里,放一层金桔,撒一层白砂糖;

7、盖好盖子腌制约2-3天左右,砂糖融化,液体增多即可;

8、锅里倒入约一碗清水,倒入腌制好的金桔,放入冰糖;

9、大火烧开后,转小火慢慢熬制,待锅中的水慢慢变得粘稠,金桔稍稍呈现透明状,即可根据喜好收汁装盘。

3、制作环保酵素

环保酵素的作用:

1、作为家居清洁剂,节省家庭开销。
2、清除蔬菜水果中的农药。
3、洗头洗澡,清洁个人卫生。
4、美容护肤,治疗伤口。
5、能去除宠物身上的味道,减少寄生虫生长。
6、净化水流,防水管堵塞。
7、改善土质,减少虫害,促进植物生长。

准备材料:

有密封盖口的塑胶容器、植物垃圾(蔬菜叶、水果皮等)、糖(黑糖、黄糖或糖蜜)、水

制作方法:

1、将塑胶容器装满六成的生水。(如五公升的空罐装进三公升的水。容器须有旋紧盖。)

2、水的十分之一的量就是所需黑糖或黄砂糖的量。(一公升的水相当于一公斤的重量。所以,三公升的水

就要配300公克的黑糖或黄砂糖。)将糖倒入水中,轻轻搅匀,使融化。(可用手搅拌。)

3、水的十分之三的量就是所需植物垃圾的量。(如三公升的水要配900公克的植物垃圾。)将植物垃圾放进糖水中,轻轻搅匀,务必使所有植物垃圾都浸于水中。

4、将塑胶瓶盖旋紧,并于瓶身注明日期。置于阴凉、通风之处。(容器内留一些空间,以防止酵素发酵时溢出容器外)

5、制作过程中的第一个月会有气体产生,每天将瓶盖旋松一次,并立刻关紧。放出因发酵而膨胀的气体即可。

6、一个月之后应该就不会再有膨胀的气体(塑胶瓶就不再鼓起)。继续静置至三个月期满即可。

7、不时把浮在液面上的垃圾按下去,使其浸泡在液体中。

撰文/整理 刘浩华