

网红无动力乐园让你玩到嗨



三川文旅园游客众多

□记者 邱一帆 文/图

本报讯 近日，周口新添的一座无动力游乐园——三川夜经济文化产业园(以下简称三川文旅园)，成为许多周口人的“溜娃”圣地。

据了解，该园位于川汇区中原路与太清路交叉口，于今年元旦开始试营业，是一个集卡丁车、无动力乐园、夜经济广场于一体的大型综合性、一站式娱乐休闲文化广场。相较于普通游乐园需要依靠动力电源才能让设备运转，三川文旅园无动力的游乐设备不借助任何

非自然外力及能源，属于主动体验型设备，不但安全系数更高，而且更加经济实用，因此深受广大家长的好评。

在彩虹滑道，可以体验一滑而下的快乐；在多人大秋千上，可以体验晃悠悠、摇摆不定的刺激；在大滑梯，可以体验风驰电掣一滑而下的自由；在蹦蹦床上，可以体验把自己交给高空，让身体腾空、释放压力的感觉……这里不但有周口最大的蹦蹦床，而且门票价格也不高。目前，无动力成人票为29.9元，儿童门票为19.9元，亲子票为46.9元。

在这里，白天加上夜场，孩子可以

尽情撒欢、释放天性。“这个地方真的超级大，很适合孩子玩耍，玩的项目包含彩虹滑梯、蹦蹦床、旋转木马、荡秋千等几十种。尤其是七彩滑道和蹦蹦床，特别好玩。天快黑了，孩子还不愿意回家，没去过的可以拍照打卡啦！”市民朱女士带着两个孩子在三川文旅园玩了一天，仍意犹未尽，表示还会再来。

卡丁车运动火力全开，可以肆意奔驰、尽情耍酷、弯道超车，犹如驾驶赛车一样，具有强烈的挑战性，近年来已经成为一项广受群众热情参与的全民

健身运动。三川文旅园还拥有一个近万平方米的室外卡丁车赛道，其面积目前在周口属于最大的。在这里，可以尽情施展车技，体验速度与激情，体验做一次“秋名山车神”的快乐。

在这里，还可以尽情享受夜生活。夜市区开放烧烤、特色小吃、饮品等多个窗口，为来此休闲的人们解决后顾之忧。市民王林说：“整个园区很干净，大人、小孩都能玩，玩了一天真减压。沙滩舞台让我很有新鲜感，真的很吸引人。玩累了到摊位前买点东西吃，轻松惬意。”

黄淮大市场 甘蔗热销

□记者 邱一帆

本报讯 近日，来自南方的甘蔗大量上市，黄淮农产品大市场水果区人声鼎沸、车水马龙，一排排整齐的甘蔗吸引市民驻足购买。

黄淮大市场水果区经理告诉记者，甘蔗是他们从云南产地、基地直接进的货，半挂车进场数量超过去年同期，市民的消费热情让整个市场热气腾腾。

黄淮大市场某商户表示，她每天都要砍五六十根甘蔗，至少有500斤重。她笑着说：“习惯了也不觉得累，生意好的话，生活就有奔头，再苦都不算苦。”眼下，市场每天都热热闹闹的，她的甘蔗很受欢迎。她说，人多就意味着客户多，“忙完，看到空空的车子，心里美美的。”前来采购的李先生说：“节日期间，吃多了油腻和上火的食品，都想吃些甘蔗清热解腻。这批甘蔗又脆又甜，汁很多，家里人都很喜欢吃。”

□记者 邱一帆

过年期间，餐桌上大鱼大肉肯定少不了，常常容易出现肠胃不适和体重增加的情况。春节已过，记者整理了几道健康家常素菜的做法，开胃又解腻，供大家参考。

第一道：西芹百合

原料：西芹3根，百合、盐、糖、水淀粉适量。

烹调方法：1. 将西芹摘去叶子，洗净后用刮皮刀轻轻刮去表面的一层老皮，斜切成段。2. 百合切去头部和尾部，用手掰开成瓣，然后清洗干净。3. 将盐、糖、水淀粉混合成调料汁备用。4. 锅中放少量油，



健康素菜小食谱

大火加热，待油温五成热时放入西芹，中火炒至西芹微塌（大约1分钟）后，倒入百合。翻炒几下，马上倒入芡汁，翻炒均匀后即可出锅。

第二道：蒜蓉粉丝蒸金针菇

原料：金针菇1把、粉丝1块、蒜瓣1头、鸡精、盐、生抽、蚝油、食用油、白糖、小米椒。

烹调方法：1. 锅里烧开水，放入粉丝煮3分钟，捞出过凉水，沥干水分备用。金针菇切掉老根，掰成小块，放入水中加盐浸泡10分钟，洗干净备用。2. 蒜瓣切蒜末，小米椒切圈。泡软的粉丝铺在盘子里，金针菇放在粉丝上。碗里加入适量盐、生抽、蚝油、鸡精拌匀备用。3. 起锅烧



油，下入蒜末炒成金黄色，倒入调好的料汁搅拌均匀，小火煮至浓稠后浇在金针菇上，撒上小米椒圈，放进蒸锅里蒸8分钟即可。

第三道：莲藕素汤

原料：莲藕500g、花生20g、干冬菇30g、生姜5片（2人量）、盐。

烹调方法：莲藕洗净去皮切块，冬菇温水浸泡10分钟。把所有材料放入汤煲中，加水约1000ml，大火煮开后转小火，煮约40分钟，加盐调味即可。

第四道：剁椒黄瓜

原料：黄瓜、剁椒酱、生抽、蒜、盐。

烹调方法：1. 黄瓜洗净拍碎放碗中，蒜切末备用。2. 将生抽、少量盐、剁椒酱加入黄瓜碗里。3. 锅里烧热油，爆香蒜蓉，随后淋入，拌匀即可。

第五道：青椒炒蛋

原料：青椒2个、鸡蛋4个、葱半根、盐2小勺、油1大勺。

烹调方法：1. 青椒切片，鸡蛋打碎待用。葱花切丝。2. 热锅，倒油，油热后，放入葱花烹炒，放入青椒，翻炒。

该稿配图来自网络，版权属原作者，若涉版权，敬请联系我们邮寄稿酬。