

春节晴雨相间 有点阴冷

快讯 (记者 刘峻) 这个春节晴雨相间,昨天,江苏省气象台发布的最新春节天气预报称,受冷空气影响,南京从今夜起除夕,每天都将有雨。初一初二将是好天气,但初三又将有一次降雨。专家介绍,今年春节多阴雨天气,特别是除夕之夜,风力大,对春运有不利影响,初一初二天气虽好但阴冷。

最近南京的天气“脾气”十分古怪,总是晴雨交替。昨天,南京突然放晴,出现了久违的蓝天,让人心情舒畅,但是好景不长,今天起降雨又要开始了。省气象台预计,一股北方冷空气正在南下,今天夜里会到达南京,

并将南京停留2-3天。从今夜到除夕,南京都将有雨。明天雨势最大,将达到中雨。后天雨势将会转小,但风力大增,最高气温降至8℃左右,北风中,市民将倍感阴冷。气象专家说,阴雨天将给出行的市民带来诸多不便,湿滑的路面和模糊的视线更容易引发交通事故,而且道路也会更加拥堵,市民出行要注意安全。

今明后三天的具体预报为,今天白天多云转阴,今天傍晚前后到夜里阴有小雨,今晨最低温度1℃左右,今天最高温度10~11℃;2月16日全市阴有中雨,最低温度5℃左右,最高温度9~10℃;2月17日全市阴有小

雨,最低温度4~5℃,最高温度8~9℃。

虽然近期雨水不断,但是大年初一、初二天气还是相对不错的。气象专家介绍,18日(大年初一)、19日(大年初二)的白天,受冷高压影响,全市阴转多云,天气好了,但是气温有所下降,市民拜年有阴冷的感觉,建议增加衣服保暖。20日(大年初三)全市有一次短暂降雨,21日(大年初四),天气好转,气温回升。具体预报为:18日阴转多云,最低3~4℃,最高8~9℃,19日多云转阴,最低4~5℃,最高8~9℃,20日阴有雨,最低5~6℃,最高9~10℃。21日多云转阴。

■ 空气报告

今天,呼吸好空气

快讯 (记者 安莹) 昨天早晨,家住苜蓿园大街的朱先生欣喜地发现,平时难得一见的紫金山变得如此清晰,不但看到山体轮廓,连山顶上的紫金山天文台的建筑物也能清楚地望到。朱先生说,能这么远距离“端详”紫金山,一年来还是头一回。

监测人员告诉记者,是前天的一场中雨给南京带来了这股清爽的空气,空气中的灰尘大量减少,也使得能见度有所好转。根据预报显示,今天南京市将继续享受到上佳的呼吸。



别致的年货

昨天,南京鼓楼区劳动和社会保障所在汉中门汽车站为回家的民工发放“春风卡”和年后招聘信息表,让回家的民工在返回时对找工作有所帮助和了解,成为民工们手中一样别致的年货。

快报记者 赵杰 摄

买超市冷藏蔬菜有诀窍 首选保鲜膜包好的菜

快讯 (通讯员 魏坚 记者 刘峻) 春节了,不少家庭为储存蔬菜发愁。南京市卫生监督所食品营养与卫生专家告诉记者,买超市冷柜内储存的蔬菜比较放心。市民可以选择超市冷柜中用保鲜膜包好的蔬菜,回家后尽快放入冰箱内冷藏。

蔬菜要吃新鲜的,今年过年较迟,室温较高,刚刚采摘的蔬菜如不注意保存,维生素的分解速度非常快,有毒物质如

亚硝酸盐的含量反而迅速增加。所以,蔬菜应当储存在0~4℃而不能露天存放。另外,专家还提醒,蔬菜的新鲜程度取决于其中的水分,而用保鲜膜包好的蔬菜可以延缓水分流失,减少营养素的损失。

专家还指出,市民在选购时可查看蔬菜的标签,无公害蔬菜不会存在农药超标问题;有机蔬菜在蔬菜栽培生产过程中不使用任何人工合成物质;绿色食品不会用任何中高毒物质。

租厨师做年夜饭,歇了! 叫个年夜饭外卖,火了!

快讯 (记者 卞飞) 宿迁的厨师刘师傅去年是在南京过的年,因为他被台城花园一户人家请回去做年夜饭,不过今年他不做了,昨天下午就踏上了回家的路。记者采访后获悉,南京曾经炒得火热的“租个厨师回家操办年夜饭”的10家家政公司无一提供此项服务,包括三家去年提供此项服务的公司。

刘师傅告诉记者,去年他除夕上门赚了200元块钱,但不是很开心。“我中午就过去忙乎了,一直忙到晚上7点才结束,累得不行。怎么说我也是个淮扬菜厨师啊,他们要吃的川菜甚至东北炖菜可难为了我,而且白案红案都是我折腾坏了,那家的老人还轮流到厨房来传授‘经验’,不断在我耳边唠叨,整得我晕头转向”。由于市民家中炉火、调料等限制,“这极大影响了我的水平发挥,花钱请我的那家人也不太满意,这不是毁我牌子

嘛,所以今年坚决不做了。”

记者随后联系了十家家政公司,结果对方均表示不提供这项服务。去年提供此项服务的久旺家政负责人说,一方面是因为年夜饭人多、口味杂、期望高,“很难伺候”,另一方面是因为年夜饭一人或两人只能做一家,除夕不回家只换一两百块钱的报酬,很多人都不愿意做。

而同样在前两年开始的年夜饭外卖生意却很火爆,大有供销两旺的势头。今年“绿柳居”、“马祥兴”都准备了近千份特色菜肴包装盒,市民买回加热后就是一桌年夜饭;“四川酒家”开发出一桌外带微波炉年夜饭,20道菜点总价588元。“张生记”等餐饮巨头也加入到年夜饭外卖的行列,一份丰盛而且包装精美的年夜饭也就288元,不断在我耳边唠叨,整得我晕头转向”。由于市民家中炉火、调料等限制,“这极大影响了我的水平发挥,花钱请我的那家人也不太满意,这不是毁我牌子

购房人如何签新版购房合同

新版《南京市商品房预售合同》条文详解(五)

提示:开发商应合理分割装修款

【核心条文】
第四条 计价方式与价款
乙方认购该商品房以建筑面积计价,单价为元/平方米,总价款合计(大写), (小写),币种为。该总价款由下列款项构成:
【√】房价款:元/平方米,合计元。
【】房屋套内的装饰装修款:元/平方米,合计元。

【注解】
本条采用按房屋建筑面积计价的方式计算合同标的的价格,包括单价、总价、币种和总价构成四方面。其中,单价乘以建筑面积就等于“总价款”。若双方当事人协商一致,不采用建筑面积计价方式,而采用按套、按幢或按套内建筑面积等其它计价方式的,当事人仍应按照本条的设计完整

填写,其实际采用的计价方式由当事人在“其它约定”或“补充协议”中另行明确。

对于装修一次到位的商品房,本合同允许对总价款拆分为“房价款”和“套内装饰装修款”两项。其中“房价款”为必选项目,俗称“毛坯价”或“简装价”;“套内装饰装修款”是指精装修商品房内部“精装修”工程的售价。买卖双方(开发商)应合理分割装修一次到位商品房的总价款,以免引发不必要的纠纷。但是,经买卖双方协商一致,可以对总价款的构成不作区分,全部作为房价款处理。

另外,“拎包入住”的商品房含有家具、家电等,双方可以在本条最后的空白选项中按实际情况给出相应约定。

快报记者 尹晓波 整理

新版购房合同

香肠不香 螃蟹“体质差” 因为天太暖 年货变了味



冬天天气太暖和,难腌出好的“年货” 资料图片

“这香肠吃起来怎么有点酸酸的感觉,没有以前好吃了。”有着自己灌香肠习惯的张阿姨对今年的香肠口感十分不满意,她告诉记者,自己儿子吃一口就吐掉了。有同样感觉的市民还真挺多。南京的营养学家告诉记者,气温过高确实对香肠的风味有所影响。不仅如此,螃蟹等产品还出现“体质差”的毛病,让挑选年货的市民颇为犯难。

年货风吹时间少了

家住北京东路公教一村张阿姨年年都要准备十挂左右的香肠,“自家的香肠香,比超市里的好吃多了。”有着自信心的张阿姨说,自己亲戚朋友都喜欢,过年都要送一点表示一下心意。从12月底就开始准备了,葱、姜、料酒,还要加一点八角茴香,不仅如此,灌制的时间和手艺要求都非常高,差一点口味就不对了。对天气要求也非常高,2006年的冬天就降雨比较多,香肠就粘粘的,不好吃。香肠灌制后,经过风干,这才能入味。也就是人们常说的腊香味了。不过,今年就1月份的几天里有点冷,香肠只吹了很短时间,当昨天张阿姨把久存冰箱里的香肠拿出来吃时,发现味道有点酸酸,而且感觉不香了。

专家告诉记者,香肠还是能吃的,但是口感略差,天气对食品是有影响的。进入冬季后,南京气温持续偏高,比往年提前一个多月迈入了春天,这样高的气温也让家家储备的腌制品不得不收入冰箱里,少了风吹,看来确实还

不行。

“天然冰箱”失效

“不仅是口感会发生变化,如果气温高而且晾在外面,食品还有可能变质。”南京医科大学营养学专家李庆天教授告诉记者,今年冬天天气暖和,食盐不能完全起到抗微生物的作用,在腌制贮藏过程中,如果温度偏高,一些嗜盐细菌就会生长,这是腌制品腐败变质的重要原因。如果市民再不注意,整天被太阳晒到,那么腌制品还容易变质,发出难闻的气味,一般到这个阶段的食品都含有对人体有害的醛类物质,建议人们不要食用。

大自然变暖后,冬天的“天然冰箱”也失效了,不仅腌制品不香而且容易坏,一些速冻食品也没有办法吃。昨天早晨,家住南京长虹路的金女士打算拿回放在阳台的速冻元宵时,却发现都化开了,软软地化成一滩,没法吃了。而年前习惯备足年货的李伟宏老人今年也放慢了采购的速度,他说:“往年这会儿过年吃的鱼、肉之类的东西都已经买齐了,而今年却刚刚开始准备,冰箱放不下,放在外面又冻不住,怕坏。”

螃蟹容易死

过年,螃蟹成为市民节日餐桌上必不可少的菜,然而受温暖天气的影响,春节前的海产品市场却火不起来。昨天下午,记者在羊皮巷农贸市场水产专区看到,虽然临近春节,但市场内的顾客却寥寥无几,一些摊主百无聊赖地打发时间。前来购买水产品的丁亮先生告诉记者,以前春节,自己都要来水产市场采购一番,但今年天气太暖和,海鲜买回家根本放不住,冰箱里又放不下,所

以只买了一点虾和带鱼,以后需要的时候再买吧。

“今年的螃蟹比去年少卖了将近七成。”摊主老王向记者抱怨道。他随手拉开了钱柜,“你看,从今天早上到现在我只做了600多块钱的生意,按照目前螃蟹平均90元一斤的单价,仅仅卖出去7斤。”老王说,今年不但螃蟹卖得少,死得也多,他打开养蟹箱的玻璃盖,拨弄了一下箱子内的几只螃蟹,有些心疼地说:“去年螃蟹摔都摔不死,今年动不动就翘辫子。”

据了解,眼下市场上的螃蟹以太湖清水蟹和阳澄湖大闸蟹为主,和去年相比,今年的供货量相对紧缺。老王透露说,去年每天能拿到千多斤货,现在每天不足七百斤。“今年螃蟹死亡率太高,养殖户也拿不出货。可是价格又上不去,因为产品滞销,所以螃蟹价格比往年这个时候每斤少卖了10几元。”老王说。

有关水产专家告诉记者,今年螃蟹死亡率增高,其实是受暖冬的影响。去年11月,本是螃蟹生长最后的冲刺期,可是秋风该起却未起,原本膏脂丰厚的公蟹身材走样,口味不佳,自然卖价也打了折扣。入冬后,暖冬后遗症进一步显现,大部分螃蟹饱受细菌的侵袭,体质下降,生命力不强,死亡率明显提高。 快报记者 安莹 刘峻



资料图片

还是因为天太暖 “重病号”越来越多

猝死、脑出血、胃出血患者频现

快讯 (记者 金宁) 暖洋洋天气,不仅食物容易变质,身体内环境也极易出现变故。记者昨天从医院获悉,南京某公司一个45岁的老板感觉胸痛,于是自己开车上医院看病,没想到刚挂完号便猝死在门诊大厅。21岁的小伙子突然大面积脑出血,送往医院抢救时已大小便失禁。

据了解,暖冬气候已成为现阶段健康的头号杀手,“重病号”越来越多。

天气晴好暖而使医院急诊量急剧攀升,江苏省中医院急诊日就诊人数达400人,近几天晚上频频有心梗和脑梗病人送来抢救。

该院值班护士告诉记者,中午到下午温度最高的这段时间内,不少病人出现胸闷、烦躁等一系列反应,而正常温度下这种反应较少。记者在江苏省人民医院急诊抢救室看到,十几台心电图监护器紧张地工作着,医护人员几乎小跑着抢救病人。

江苏省人民医院急诊副主任医师魏桃英对记者说,心脑血管病和呼吸系统病对气候特别敏感,暖气流活动导致气压偏低,正常人感觉胸闷气短,而心脏病、高血压以及老慢支等病人的缺氧耐受力差,所以会出现猝死、心梗、大面积脑出血等情况。这个时期年轻人球部溃疡引起的消化道出血很多,“有一天居然送来7个胃出血急救病人”,魏主任认为,这是天气暖和改变了人体胃酸分泌状况。

暖冬为何比寒冷更容易发生猝死事件?江苏省人民医院心内科主任医师钱卫冲说,这是因为暖冬并不排除出现短期的天气波动,譬如早晚温差比较大,天气变化会造成血压波动,温度波动大也引起冠状动脉和脑血管痉挛,给冠心病和中风的复发提供机会。暖冬里气候更加干燥,病人血液黏稠度增加,更容易诱发心脏病和缺血性中风。