

午后阳光

春暖花开,盆栽怎么蔫儿了

3月,正是春暖花开的好时节。随着气温的回升,养花的市民们都期待着自己亲手照料的盆栽能给家里添点新绿。然而,不少市民却惊讶地发现:“一个冬天过去了,植物不仅没有发芽,反而叶子都黄了,眼看着就快死了。”这是怎么回事?专家提醒,每一种植物对阳光和水的需求都不完全一样,因此,一定要根据花卉的生活习性来照料盆栽。

实习生 刘静妍 现代快报记者 戎华



其实早在萎蔫之前就死了

有的盆栽,你以为它才刚开始萎蔫,其实它早就死了,只是一直保持着“活着”的样子,没有立即腐烂。

仙人球就是这样的植物,即便死了也能保持很久“活着”的状态。如果冬天太冷了,是很有可能把仙人球的根冻死的。不过,平时基本都是因为浇水不当引起的腐烂。仙人掌不耐湿,尤其是刚换盆根系受伤不能多浇水,更不要施肥。

放松了保暖,被倒春寒折腾死

南京的春天温暖湿润,一般属于比较舒适的时节。但是,反复折腾的倒春寒,对盆栽而言其实是一种考验,古诗词里说“乍暖还寒时候,最难将息”,人经历天气变化也会生病,这是一样的道理。

网友“焦糖马骑朵云”发帖说:“我养的虎皮兰也是每年开春的时候慢慢萎掉的。我理解是:植物以为春天来了就慢慢放松了对严寒的抵抗,结果来个几次倒春寒就把它们折腾死了。建议要开春的时候注意给植物保暖。”

树挪死,盆栽搬家易受伤

据了解,对于很多需要换盆的花卉,鲜花店里出售的这些盆栽一般都是这么做的:从花卉市场成批地买入花苗,然后把这些小苗栽入好看的花盆里出售。而花卉市场的小苗都是成批培育的,用塑料的一次性花盆种植,到了花店后,一次性的花盆被撕去,小苗被装入新的花盆。

这个过程是简单粗暴的。因为花盆都很小,所以可以装的土壤就很少;加上花店老板一般不会细心地去给花苗换盆的,所以,花苗换盆之后,就会面临很多问题,

比如:根须被折断、新花盆里土壤很少、新的土质难以适应等。对于娇弱的花苗,这些问题都是会致命的。因此,很多花在你买回去几天后就慢慢没救了。

俗话说“人挪活,树挪死”。买花的时候,如果不是非要换一个好看的花盆,就用原来的花盆。如果要换花盆的话,让老板小心一点,保护好根须,把土填实。可以的话,摘掉几片叶子减少蒸发。

光和水要特别注意

众所周知,植物的生存都离不开阳光和水。然而,每一种花草的实际需求和喜好都不一样:有喜阳的,也有耐阴的;有喜湿的,也有耐旱的。多长时间浇一次水,多长时间松一次土,多长时间施一次肥,需要多大尺寸的花盆……这些都需要我们特别注意,否则,营养跟不上会憋死,水浇多了会淹死,长期不晒太阳也会死……

常见的盆栽植物中,文竹比较娇贵,喜温暖湿润的环境,但土壤排水一定要好,还要避免阳光直射。常见的袖珍椰子也是要特别注意避免阳光直射。

绿萝、常青藤等多比较喜阴;发财树、散尾葵可耐阴,有明亮的散射光线会长得更好。

水培的风信子和水仙花不要把整个球根都泡在水里,让根须泡在水里,把球根露出水面保持干燥,不然会烂根的。

总之,除了室内植物不需要强烈的直射光线,其他植物则最好在光照充足的阳台或窗台上养护。不要过于频繁地浇水,掌握好干湿交替的规律。还要注意温度,给予植物既通风又有充足的散射光线的环境条件是对的,但是有些室内植物保温不够会冻死。比如,绿萝和摇钱树不太能适应寒冷。



仙人球



绿萝



袖珍椰子

每日一图 整理衣橱吧2



来整理抽屉吧。

多层的抽屉,按照上轻下重的顺序来放衣物。

轻



重

各式外套和套装以及怕折叠的衬衫、裙子和亚麻、真丝制品需要悬挂收纳,这些尽量不要放进抽屉里。



漫画 胡晓晶

吃货必读

这些水果经过烹调更美味

如果你买了水果,就只知道简单粗暴地剥了皮吃,那你一定不是一个有上进心的吃货!事实上,很多水果经过简单的烹调,不仅口感更好,而且更有营养。不然,南京餐厅的拔丝香蕉等用水果做成的甜品怎么会那么受欢迎?还有冰糖雪梨、菠萝鸡丁、酱油芒果、油炸香蕉……想想都十分诱人。

实习生 刘静妍 现代快报记者 戎华

菠萝鸡丁

这是一道广东的传统名菜。不过,在南京的餐馆、高校食堂也是很常见的菜色。既有鸡肉的鲜美,又有菠萝的果香。

做法:

- 1.葱洗净切段,姜洗净切片,红椒洗净切丝,青椒洗净切片;
- 2.鸡腿去骨,用刀背把肉拍松后切丁,用酱油、盐、酒、糖腌5分钟;
- 3.锅里倒入食用油,烧热,将鸡肉过油捞出备用;
- 4.锅内留底油,爆香葱、姜,加入菠萝块及辣椒;
- 5.将鸡丁倒入拌炒,淋上水淀粉即可。

木瓜炖雪蛤

木瓜炖雪蛤属于粤式甜品,润肤养颜,营养价值丰富。餐饮店里卖的木瓜炖雪蛤都是很贵的,其实可以试着自己做。

做法:

- 1.雪蛤膏用水浸四小时或者一晚,拣去污物洗干净,放入滚水中煮片刻,盛起,滴干水分。
- 2.木瓜洗干净外皮,在顶部切出2/5作

盖,木瓜盅切成锯齿状,挖出核和瓢,木瓜放入炖盅内。

3.冰糖和水一起煲融,然后放入雪蛤膏煲半小时,加鲜奶,滚后注入木瓜盅内,加盖,用牙签插实木瓜盖,隔水炖一小时即可。

红酒炖梨

红酒炖梨是一道烹饪简单且营养丰富的美味佳肴。这种做法改变了梨子本身的口感,使它更加温暖爽口。同时,香料以及其他水果的香气也使得口味更加独特。

做法:

- 1.准备梨2个、红酒1瓶、葡萄干一把、蔓越莓干一把、红砂糖2勺、肉桂少量、八角一瓣、豆蔻和丁香各3~4粒、橙汁;
- 2.所有香料包入纱布,放在锅中,将红酒倒入,并加入红砂糖;
- 3.梨子削皮,对半切开,再把梨核挖出;
- 4.将削好的梨放入锅中,加热至红酒沸腾;
- 5.取出梨块,装盘,将葡萄干和蔓越莓干放入挖去梨核的部分;
- 6.将汤汁过滤,大火收汁,淋在梨上,再撒上一些肉桂粉。



木瓜炖雪蛤(上)和红酒炖梨(下)



拔丝香蕉

拔丝香蕉是一道源自山东的传统名菜。外脆里嫩,甜糯可口,色泽浅黄微亮,质地柔软鲜嫩,香甜可口,沁人心脾。

做法:

- 1.把香蕉切成滚刀状,均匀裹上淀粉;
- 2.用面粉、蛋清和少许淀粉调成糊;
- 3.把香蕉块裹上面糊下油锅炸,炸定型捞起,把油烧热再炸一次,捞起待用;
- 4.少许油加白糖炒(中小火),炒好成为糖浆;
- 5.再把炸好的香蕉倒入,快速地翻炒,均匀地裹上糖浆。