

生活  
百科

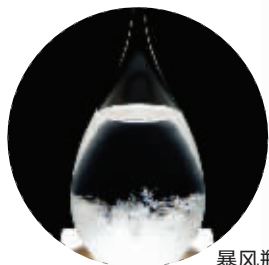
6月刚到,朋友圈里各种南京暴雨的图片不断刷屏。夏天来了,暴雨是少不了的,积水也是少不了的,不如让我们发挥自己的聪明才智,看看到底该怎么度过雨季吧。

现代快报记者 吴双

## 雨季怎么过

### 有这些神器在,暴雨算什么

只有良好的心态还不够,当暴雨来临时,我们还需要一些神器来帮助我们。



暴风瓶



透明雨鞋



暴雨雨衣



皮划艇

#### 1 暴雨预测

**普通版:**天气预报

想要预测暴雨,最简单、最传统的办法就是看电视上的天气预报,这么做的好处是不费时不费力,不过准确性就有点难说了。

**升级版:**APP、暴风瓶

手机天气APP更新速度快,而且预报给出的相关数据也更多。

暴风瓶,这是一种装入数种化学物质的瓶子,它能根据外界温度、天气的改变展现出不同形态的结晶,预报天气的变化。预报能力不是很准,但暴风瓶这个名字和“特效”真的非常拉风。

#### 2 头部防护

**普通版:**塑料袋

雨伞在大风里是会散架的,雨衣在大风里是挡不住脸的,只有塑料袋这种便宜且实用的装备比较可靠。

**升级版:**暴雨专用伞

在大风大雨的天气里,一般的

雨伞能保证自己不散架就不错了,而暴雨专用伞则不同,它有专门强化过的骨架,伞面也比一般的要大,上面还添加了防水涂层。

#### 3 身体防护

**普通版:**白背心

南京老大爷们最喜欢在雨天穿白背心,白背心拥有清爽透气、容易换洗以及穿起来方便等特点。遗憾的是,白背心这点可怜布料,根本不具备防水功能。

**升级版:**暴雨雨衣

暴雨专用雨衣,背部还专门设计了一个凸起部分,让背包也可以隐藏在雨衣内。如果雨实在太大,不适合继续行走的话,雨衣上的拉环和支架还能把雨衣支起来,变成临时避雨的帐篷。

#### 4 脚部防护

**普通版:**拖鞋

本着最好的防护就是没有防护的概念,在一般鞋子无法幸存的天气里,拖鞋反而是最简单的,只

要不嫌弃水中可能存在的不明物以及脚被泡得皱巴巴的感觉。

**升级版:**防雨鞋套、透明雨鞋

防雨鞋套也分普通版和升级版,普通的就是在脚上套个塑料袋,这种鞋套容易磨损,而专门防雨的鞋套不但不易磨损,还可以重复利用。

透明雨鞋其实就是用树胶制造的雨鞋,不过款式和卖相要比土气的普通雨鞋高上几个档次,女生们穿透明雨鞋时,可以搭配一双彩色的袜子,非常好看。

#### 5 深水区防护

**普通版:**游泳圈

当人们想要过积水超多的深水区时,什么雨伞、雨鞋就可以放弃了,套上游泳圈直接游吧。

**升级版:**皮划艇

游泳圈只能保证一只旱鸭子不沉到水底,却免不了身上沾湿,而皮划艇只要有桨就可以轻松地在水上移动。除了皮划艇之外,大白鹅这样的脚踏船也很不错。

### 雨后实用攻略

被暴雨淋湿之后该怎么办?阴雨天气衣服该怎么晾干?暴雨过后,我们肯定会遇到这两个问题。

保证充足的睡眠,这样可以使身体减少能量消耗,保持充沛的体力。

#### 2. 喝姜汤

姜是属温热性质的,具有驱寒、解毒杀菌的功效。

#### B 雨天晾衣攻略

##### 机智型晾衣法

##### 1. 衣架改造

把铁丝衣架两端1/3处用力向前弯曲,衣架变成立体的,晾衣服时,前、后身就不会贴在一起,大大缩短晾衣的时间。

##### 2. 黑垃圾袋吸热

黑色能吸收热量及紫外线,并有杀菌功能,晾衣时,用干净的大号黑色垃圾袋,剪开到足以遮盖衣物的尺寸,用夹子夹好,挂在

有光线并通风的地方就好了。

##### 脑洞型晾衣法

##### 1. 冰箱法

把洗好甩干的衣服叠好,用毛巾包起来,然后放在冰箱的冷冻室里冻7、8个小时后取出,晾出来,这样晾的衣服干得快而且不会有霉味、臭味。

##### 2. 空调法

睡觉前把所有没干的衣服都晾在客厅,洗手间和厨房打开门,然后把客厅空调开成制冷或送风状态,最大风速。关上卧室门睡觉,起来衣服就全干了,全屋都干爽!

##### 3. 笔记本法

如果是袜子这样的小件,可以将其装进塑料袋,把袋口敞开,放在笔记本电脑后面散热处。



#### A 淋雨应对攻略

##### 基本程序

##### 1. 冲个热水澡

淋雨后冲个热水澡可以放松肌体,使身体处于更佳的状态。

##### 2. 喝热水

淋雨后体温上升,会使人体水分部分流失,而多喝热水能够促使身体散热,加快人体的新陈代谢,帮助肌体更快地杀死病毒细菌。

##### 附加程序

##### 1. 睡觉

淋雨后一定要好好地休息,

每日  
一图

### 吃寿司的讲究(2)



一些特殊的寿司会附赠红姜,那个只是用来装饰的吗?

那个是用来“重口味”的!

在品尝下一种寿司之前吃红姜,可以避免不同鱼类的味道互相干扰。

#### 寿司蘸酱油的正确姿势:

叉起寿司

蘸过来

用鱼肉蘸酱油

除了用筷子,寿司也可以用手拿着吃,完全随你高兴。最重要的是绝对不能把饭团弄散碎。



用手吃的时候,拇指放在鱼肉上面,将寿司稍微倾斜,中指放在饭团上面,将鱼肉朝下蘸酱油。



酱油的舀只与大拇指一点在酱油碟里,酱油只蘸鱼肉的一角,饭粒绝不蘸酱油。



“军舰”形寿司,可以直接拿着小酱油瓶在寿司上滴上几滴,或是只蘸下方的酱油一角。



一般回转寿司或是普通料理店的芥末是用芥末粉加水调成,香味比不上新鲜的,这种芥末可以跟酱油拌在一起。



新鲜芥末要放在鱼炙上,以鱼肉蘸酱油,这样才能吃到芥末的原味。

无论再怎么糟糕小碟,寿司要一口全放进嘴里。

这样吃才够豪放!



快报云媒ios版



快报云媒安卓版

更多内容详见现代快报网  
www.xdkgb.net  
或扫描二维码  
下载快报云媒客户端

漫画 胡晓晶