

预计今夏太湖地区气温高于常年 太湖蓝藻防控 严阵以待

经过10多年的治理,太湖正逐渐恢复靓丽本色。5月14日,江苏省生态环境厅召开太湖治理通气会。现代快报记者了解到,江苏对太湖的环境综合治理已连续11年实现了“两个确保”,即确保饮用水安全、确保不发生大面积湖泛。据气象部门预测,今夏太湖地区平均气温高于常年,蓝藻湖泛防控形势较为严峻。目前,各地各部门已按预案要求完全进入战备状态。

现代快报+ZAKER南京记者 徐红艳 文/摄



昔日废旧池塘变身竺山湖湿地公园

预测 今夏太湖蓝藻防控形势严峻

11年来,江苏太湖治理一直在路上。监测数据显示,2018年太湖湖体水质保持在Ⅳ类,国家考核的主要水质指标中,高锰酸盐指数保持Ⅱ类、氨氮浓度保持Ⅱ类、总磷浓度保持Ⅳ类。同时,流域水质继续改善,15条主要入湖河流连续6年消除Ⅴ类、劣Ⅴ类;太湖连续11年实现“两个确保”。

“当前太湖治理已进入爬坡过坎的攻坚阶段。”省生态环境厅太湖污染防治处处长朱乐先表示,江苏在太湖综合治理上仍有薄弱环节。比如,蓝藻湖泛隐患也不容忽视。据气象部门预测,今年夏季太湖地区平均气温高于常年,高温日数也多于常年,蓝藻湖泛防控形势较为严峻。

每年4月到10月是太湖应急防控的关键时期,目前,各地各部门已按预案要求完全进入战备状态。确保在任何情况、任何条件下饮用水安全。以饮用水源保护区、风景名胜、居住区等附近水域为重点,加强蓝藻打捞处置。抓好湖泛防控,重点关注敏感水域,提前采取针对性措施,确保不出任何问题。

今年,江苏已经排定七个方面治太重点工作,包括加大城乡生活污染治理力度、加强小流域综合整治、大力削减农业面源污染、加快实施生态修复重大工程、加快推动产业转型升级、提高科学治太水平和着力提升应急防控能力。

治理 多条黑臭河变身景观河

问题出在湖里,根子还在岸上。在无锡滨湖区,有一条长190米的河,名叫泰康浜。过去这里是著名的黑臭河,如今清澈见底,河内的鱼虾、水草仿佛就在眼前,成了居民

阵雨依旧,“入夏”升温重启

快报讯(记者 徐岑)短暂的凉爽过后,新一轮冲击“夏天”的升温活动又安排好了。现代快报记者了解到,今明两天,全省有分散性小阵雨。由于雨不够给力,全省气温也随之回升,最高气温将回升至28℃左右。

此次降水,可以说得上是“风声大雨点小”。风呼呼的,但是雨却没有哗啦啦地下。南京只有早晨飘了雨点子,白天以阴为主。不过,这样的天气正舒适。没有阳光晒,也没有雨水打扰,最高气温23℃左右,配上凉风,很惬意。

南京气象表示,这次降温也暂时中断了南京今年第一次入夏冲刺。按照气象标准,日平均气温滑动5日稳定在22℃以上,即为入夏。现代快报记者了解到,5月10日起,南京气温上升,日平均气温达22.8℃。随后,11日到14日,日平均气温基本稳定在22℃以上。不过,5月15日,随着气温下降,最高气温仅23℃左右,入夏也就暂时告一

段落。不过,今年5月15日迎来降温,2018年的5月15日,南京站却达到了35℃的高温。如此一对比,今年还是比较舒适的。可惜的是,凉爽总是短暂的。根据气象预报,未来几天全省气温又会回升,虽然回升幅度不大,但是沿江苏南地区最高气温将重新回到28℃左右,再次逼近30℃。除此之外,16日到17日,全市国内仍有分散性阵雨。虽然雨量不大,但出门最好带着雨伞。预计5月18日后,全省天气就转好啦。

淤泥上岸变有机肥

在太湖西沿岸,竺山湖湿地公园成为宜兴百姓的后花园。5月14日,记者走进这里,芦苇绿意正浓,微风带来一阵新鲜的粽叶清香。但让人很难想象的是,这里以前是一大片废旧鱼塘。2009年开始,作为宜兴太湖生态清淤的首个排泥场使用,但也正是湖底淤泥为日后的湿地公园带来了氮磷丰富的有机肥料。

太湖治理,最让人头疼的就是蓝藻。而蓝藻生存的保障之一就是湖底“家底丰厚”的淤泥。

排泥场是太湖生态清淤的淤泥堆放“仓库”。宜兴市水利局高工包涛芳告诉现代快报记者,淤泥到了排泥场后将通过大流径慢慢沉淀,水分则由沟渠排到湖内。据了解,淤泥经疏干排水成为有机土壤,可种植绿植来改善环境。

包涛芳说,2009年至2017年,宜兴市完成了太湖西沿岸生态清淤面积24.6平方公里,清淤土方640万方,有效减少了太湖内源污染,降低了湖泛发生几率。为进一步改善太湖水质,宜兴开始了第二轮清淤工作,清淤面积16平方公里,预计明年年底将完成全部清淤工作。等到清淤结束后,排泥场将全部进行复垦,进行生态修复。

南京天气

今天 多云到阴,有分散性阵雨,东北风3级,18~27℃

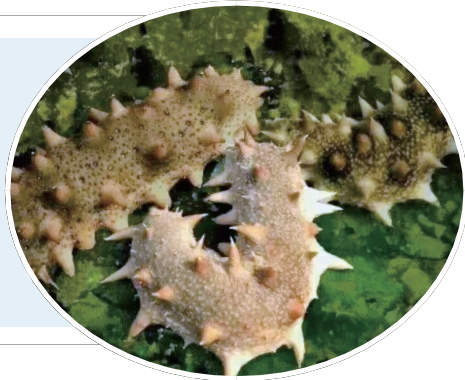
明天 多云到阴,有分散性阵雨或雷雨,东北风3级,19~27℃

后天 多云,偏北风3级,19~29℃

大连海参迎来丰收季 春季新鲜海参登上老百姓餐桌

“今年的春参质量真不错,个头不小,肉质厚实。”正值春季海参捕捞,大连长岛海参捕捞基地热闹非凡。今年的海参长势很喜人,个个都是个大肥美肉厚,又是一个海参丰收季。

春季海参因经过冬眠肉质厚实,营养积累更加好,受到爱好养生市民的青睐。对养生颇有研究的市民早就预订了春季头茬海参,他们用多年的食用经验告诉我们,春参营养价值更高。



海参为什么这么受欢迎?

老祖宗都说足敌人参,当然是有道理的

在我国,人们对海参的食用已有上千年的历史,早已成为一种饮食文化。据史料记载,我国自三国时期就已食用海参,明朝时海参已进入宫廷御膳。

海参众所周知是难得的“阴阳双补”食品,它既能滋阴又能补阳。因其富含蛋白质、矿物质、维生素等50多种天然珍贵活性物质,成为许多百姓四季进补上上之选。古籍《五杂俎》中对海参有这样的记载:“海参渤海海滨有之,其性温补,足敌人参,故名曰海参。”

如此高的声誉是因为其形成了完美的无与伦比的营养结构。现代科学研究证明,海参的滋补功效确实与众不同,还含有丰富的海参皂甙、酸性软骨素、精氨酸等稀有的营养成分,所以,海参是不可多得的天然滋补食品,适宜四季食用。

一直吃海参的石女士说:“虽然也有钙片、蛋白粉什么的保健品,但是总觉得还是吃天然的自然比较好,也不用太担心在加工的过程中添加些人工的化学物质,放心吃就行了。”

海参捕捞季分春秋两季

春参喜获丰收,肥美肉厚,有的比巴掌还大

海参在水温过高的时候会夏眠,在水温过低的时候就会冬眠。作为传统刺参产地,大连渤海湾一带刺参的捕捞期一般只有春季和秋季两个季节。正值春季海参捕捞,大连长岛海参捕捞基地热闹非常。

在大连长岛海参捕捞基地内“蛙人”正穿戴好装备,一个猛子就扎进了海里。经过一番海底“海选”,他们满载着收获浮出水面,将腰间装满海参的网兜递到了浮台边上,顺势一

抖,巴掌大的海参铺开,个大肥美,在阳光下泛着光。捞上来的鲜活海参都在20厘米以上,有的比巴掌还长。“这些海参又大又肥,生长了五六年,一般2到3个海参的重量就能达到1斤。海参上岸后,将第一时间送到加工基地,制作成干海参。”长岛海参基地负责人迟总告诉我们说,“30斤至35斤鲜海参才能烘干出1斤达到高标准的优质海参。”

常年吃海参的早在开始捕捞之前,就预订了 春参新鲜营养高,懂海参的老客户就要“这一茬”

海参经一个冬季的蛰伏期,在水温适宜的情况下,陆续从蛰伏的礁石缝隙底爬出来大量觅食。经过休眠期的营养积累,海参个大体肥,参肉紧密,内脏量小,口感很好。

“眼下正是春季海参捕捞的最佳时机,许多常年吃海参的客户,早在春参、秋参开始捕捞之前,就早早预订了,要的就是这一茬。”迟

总告诉我们,头茬春季海参更为宝贵,经过冬眠肉质厚实,再加上春季产卵生殖时吸收的大量营养物质,所以营养价值更高。

一直坚持吃海参的张阿姨说:“我们家一直吃海参,有很多年了。主要是老辈儿传下来的,虽然也不是吃了海参就不得病,但是老人吃完之后确实能感觉到身体好了不少。”

海参性温,一年四季都能补

高蛋白、低脂肪、低胆固醇,温补不上火

一到夏天,一些人就常常有乏力、头晕目眩等症状,尤其是一些老年人和小孩,更加容易感觉到身体的不适,其根本原因就在于气虚体弱。而此时天干气躁,滋补过度确实可能导致上火。海参是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的滋补食物,性质温和又营养丰富,不会对人体造成太大的负担。对于很多人尤其是体质虚弱的人来说具有良好的调理作用和滋

补功效。

江苏广电总台惠民生活馆和大连长岛海参捕捞基地达成合作战略,为江苏市民带来高品质春参。惠民生活馆负责人戴总透露,此次头茬春参品质不错,干货高,此次惠民活动个头大小都是一个价,而且头茬春参数量有限,总共就800多斤,特供江苏市民1980元/斤,买5斤,送同品质的海参1斤,数量有限,售完即止。

海参泡发很简单,牢记“泡一煮一泡”

做到这几点,都能成功泡发

海参的泡发率跟你煮的时间长短是有直接关系的,你想泡发率高一些,就煮的时间长一些,口感就稍微软一些;你想泡发率低一点就煮的时间短一些,口感就稍微筋道一点。这就跟焖米饭一样,如果你需要米饭软一点就焖的时间长一些,同时米饭涨得大一些,海参泡发就跟焖米饭一个道理。

海参泡发水质很关键,水质越纯泡发出来的效果越好。矿泉水一般含钙、镁等各种矿物质较多,有一定硬度,所以不是泡发海参的好选择。自来水中含有很多矿物质以及漂白物质,对海参的泡发会有一定的抑制作用,影响海参发涨率的同时对海参的口感也会产生一定的影响。所以泡发海参一定要用纯净水。这样才能使海参泡得个大,保证营养不流失,肉质有弹性。另外泡发的容器必须干净无油,海参这种动物很奇怪,如果在泡发过程中遇上油点,会慢慢地自融,化成水,所以海参泡发

的锅、盆子一定要清洗干净了。

泡发海参为什么需要煮两次?因为野生海参肉质太厚、太紧实了,密度大,如果你想一次就将野生海参煮好,往往结果是:煮的时间短了海参根本泡发不起来;煮的时间长了,海参外部煮软了,内部还没煮透;真的只想煮一次也可以,但是野生海参至少需要煮90分钟,煮的时间长了营养流失比较大也会影响口感。

值得注意的是,泡发海参不要太追求泡发率,多一些,少一些并不能完全说明海参的好坏。海参的黄金泡发率在重量的10-12倍,长度的2倍左右是正常的,大于这个数,细胞可能会受到破坏,远低于这个数,则可能是海参掺假了。

惠民热线:025-66065188

江苏广电总台惠民生活馆地址:夫子庙康康路277号,淮清桥向西50米