

快报讯(记者 张然)每年冬天,南京玄武湖都会有一群老朋友光临,它们从寒冷的北方出发,千里迢迢飞来南京。随着气温降低,最近在玄武湖过冬的候鸟越来越多,其中既有“常客”鸬鹚、鸳鸯,还有夜鹭、黑水鸡、䴙䴘(pi ti),成为一道灵动的风景。

现代快报记者看到,一大群鸬鹚栖息在围栏上,或伺机捕鱼,或张开翅膀晒羽毛。记者了解到,11月初起,鸬鹚就会来玄武湖过冬,12月数量开始增多,每年都在50只以上,多的年份会超过100只。

玄武湖公园哪些地方可以观赏到鸬鹚?玄武湖公园管理处相关负责人告诉记者,它们在玄武湖各个水域都有分布,主要活动水域在北湖,白天喜欢在站前广场喷泉及荷花围挡桩基上休息,晚上主要在和平门3个无人小岛上过夜。这3个无人岛也是它们的繁殖基地,每年12月底,就能看见鸬鹚妈妈带着幼年鸬鹚出来觅食。到第二年3月,随着天气转暖,鸬鹚就一齐飞回北方。

象征美好爱情的鸳鸯,也会在每年11月来玄武湖过冬。相关负责人介绍,据观察,今年至少有3对鸳鸯在生态岛附近出现。鸳鸯一般会在玄武湖停留2个多月,随着天气日趋严寒,来年1月份左右,它们会飞往更温暖的南方。待到3月,鸳鸯又会路过玄武湖公园,想要邂逅它们的游客和市民千万不要错过。

外形和鸭子一样的䴙䴘比较胆小,常常在芦苇丛中营巢,或者成群在水上游荡。通体黑褐色的黑水鸡多在荷花种植区活动。

近年来,玄武湖公园一直加大对生态湿地的保护,环境好了,来玄武湖定居和“串门”的鸟类也越来越多。玄武湖公园提醒广大市民、游客,最好不要打扰候鸟的生活,善待这些远道而来的客人,用望远镜远远观看,同样很美妙。



扫码看视频



越冬精灵来了

南京玄武湖成候鸟天堂



- ①
- ②
- ③

①鸬鹚
②䴙䴘
③黑水鸡
玄武湖公园管理处供图



南京三日天气

今天 多云转阴,东北风4级左右,3~13℃
明天 阴到多云,东北风3到4级,7~11℃
后天 多云,偏北风4到5级阵风6级,4~10℃

●天气●

今明气温小幅回升
后天冷空气卷土重来

快报讯(记者 卢河燕)蓝天白云,阳光和煦,新的一周以晴好开头。现代快报记者了解到,今明气温小幅回升。不过,本周中后期冷空气将卷土重来。

昨天,受冷空气和夜间晴空辐射降温的影响,各地最低气温都比较低。早晨,南京最低气温2.2℃,无锡3.8℃,纷纷创今年下半年气温新低。相比上一周的湿冷,昨天体感好了一些。白天在阳光的加持下,各地气温也回升了。据统计,全省有超过一半地区最高气温重返两位数。

阳光灿烂的日子能维持多久?气象资料显示,今明后三天江苏以云系变化为主,今天淮北地区有时有小雨。总体来看,本周天气还是相当不错的。

短期来看,今明两天的最低气温有所回升。比如,淮北地区上升到1℃到2℃,东南部地区上升到6℃到7℃左右,其他地区上升到4℃到5℃。最高气温也略有回升,除了淮北地区在7℃到8℃,沿江和苏南地区以及其他地区均在“1”字头。

不过,12月3日、4日,冷空气将卷土重来,最低气温下降幅度在5℃到7℃。4日、5日早晨气温较低,西北部地区-3℃到-4℃,局部有冰冻。南京最低气温0℃到2℃,可能又要挑战新低了。



好鸡煲好汤,六合生态老母鸡正式开售

初生蛋

节令已入立冬,南京的气温逐渐下降,快报电商特供优品提醒您,冬季莫忘进补。南京人人冬有喝老母鸡汤的习惯,老母鸡的营养价值极高,含有的营养易被人体吸收,许多久病瘦弱之人可以用来补身,尤其是畏寒体虚之人。

市场上的鸡鱼目混杂,想喝一碗香滑的鸡汤,首先必须把鸡选好,而散养老母鸡,则

是煲汤的优选。如何挑选正宗的老母鸡,请大家认准以下几点。皮色泛黄,可从皮外隐约看到内里的脂肪;摸鸡肚子下方,有明显积油;鸡爪相对较细,鳞片粗糙;宰杀后,可以看到又黄又多的油块,普通母鸡油块少而发白。

即日起快报电商推出正宗散养六合老母鸡,免去您挑选的烦恼。六合老母鸡散养400天

以上,不喂食任何人工饲料,全部田间草地自由觅食,不打任何药物催长,肉质更鲜美。

欢迎拨打96060热线订购。全程采用冷链运输,保证产品新鲜到达您的手中。

售价:108元/盒
(1.1-1.2公斤)



本款初生蛋,来自六合生态散养土鸡产下的鸡蛋,蛋白清澈浓稠,蛋黄密度结实,营养高,胆固醇含量低。

售价:70元/30枚
精装礼盒版

椴树结晶蜜

蜂蜜的结晶是一种物理现象,蜂蜜是含有多种营养成分的葡萄糖、果糖的过饱和溶液。由于葡萄糖具有容易结晶的特性。因此,在较低的温度下,放置一段时间,葡萄糖就会逐渐结晶。

现在拨打96060,即可订购本款健康美味的椴树蜂蜜。



售价:59元/瓶
(500克)



陈李济在广东新会自有种植示范基地,定点采摘新会天马、茶坑、南坦等核心种植果园,三水融通,土地肥沃、有机物质丰富,所产茶枝柑品质上乘。

每年小雪节气后至冬至前,定时采摘完全成熟的茶枝柑,即大红柑,通体橙红,果大皮厚,芳香浓郁,质软性温,油胞饱满。其挥发油、黄酮类、多糖类等活性物质达至佳状态。

陈李济采用人工采摘,经“二三刀开皮技术”,去存皮,选晴朗天气,鲜皮摊晒,自然失水萎蔫,翻晒回

收,标注时间。新皮年年晒、每年两三次,旧皮定期翻晒,年复一年。

陈李济使用新会陈皮灶台熏皮的古老方法,在陈李济演绎为蜜熏窖藏方式,定时翻晒的陈皮严实封存于麻袋中,置于阁楼上,楼下炼蜜,日积月累,陈皮与蜂蜜相互融合,慢慢陈化,体轻盈而香怡人,无虫霉之变。

陈李济年份陈皮足年陈化,定时翻晒,无人工添加,无人工干预加速陈化等工序,静待时间陈化。现在拨打96060即可订购,江苏地区包邮到家。

陈李济陈皮礼盒

地址:洪武北路55号置地广场现代报社1812室,订购热线:025-96060(江苏省内包邮)

广告