

今天天气晴朗 可静候“皓月顶空照”美景

本报讯(记者 蒋玉 通讯员 丹气)不知不觉,中秋小长假已经进入了尾声。今天是一年一度的中秋佳节,天气也非常应景,白天是晴朗天气,夜晚适宜赏月。

每到节假日,大家最期盼的就是天气晴好,没有降雨过程。不负众望的是,这次中秋假期的天气很给力,完全没有雨水来扰,前两天,阳光也稳稳当当地“值班站岗”,给大家探亲访友游玩带来了有利条件,与此同时,气温也不冷不热,舒适宜人。

今天是小长假的最后一天,晴好天气也依然继续,计划今天返程的市民大可放心,预计早晨最低气

温18℃到19℃,白天最高气温25℃到26℃。

今天的气象条件也有利于赏月。届时,让我们坐在阳台上一边吃着月饼,一边欣赏明月当空的迷人夜景,一起享受这个美好的夜晚吧。

近期天气预报:

今天全市晴到少云,早晨最低气温:18℃到19℃,白天最高气温:25℃到26℃。

25日全市多云到阴,早晨最低气温:17℃到18℃,白天最高气温:24℃到25℃。

26日全市多云,早晨最低气

温:17℃到18℃,白天最高气温:24℃到25℃。

今年中秋节比去年早了10天

新华社电“海上生明月,天涯共此时。”24日,迎来中秋佳节。天文专家表示,今年的中秋节比去年提前10天到来。中秋节子夜时分左右,我国部分地区将现“皓月顶空照”美景。

一些细心的公众发现,2017年中秋节对应的阳历日期是10月4日,今年对应的阳历日期是9月24日,而2019年对应的阳历日期

是9月13日。

“这意味着今年的中秋比去年早到10天,比明年晚到11天。而之所以会出现这种情况,是我国公历和农历转化的结果。最晚中秋和最早中秋可以相差一个月。”中国天文学会会员、天津市天文学会理事赵之珩说。

中秋团圆夜,赏月正当时。赵之珩介绍说,24日中秋节当天月出时间为18时20分左右,玉兔东升,光亮、圆润,像一块玉琢的盘子,将洁白的月光洒向大地。20时30分以后,月亮冉冉上升,珠圆玉润,光彩照人,开怀候嫦娥。

随着时间的流逝,圆月越来越高,25日零时左右月上中天,中秋月升至最高,也最亮,位于正南方天空,上演“皓月顶空照”美景。月到中秋分外明,如水月华寄情思。此时此刻,皎洁的月光像银色的轻纱披在大地上,让人顿生无限遐思。5时以后,晶莹剔透的中秋圆月渐渐西沉,将满满的祝福留在人间。

中央气象台预计,中秋节当天

最宜赏月的地方是辽宁、北京、天津、河北、河南、山东、山西等地,这也意味着这些地区可以欣赏到“皓月顶空照”美景。

“平分秋色一轮满,长伴云衢千里明。”天文专家提醒说,中秋节当晚,感兴趣的公众不妨寻一处避开城镇灯光之处,静候“皓月顶空照”美景出现。有条件的公众如果选择靠近河、湖、海的地方赏月,更有意境。

上周水质				
丹阳水务集团有限公司 www.dywater.com.cn				
指标	标准值	出厂水均值	市区(含开发区)管网水	乡镇管网水
COD _{Mn}	≤3mg/L	0.9	1.2	1.4
浑浊度	≤1NTU	0.11	0.13	0.18
色度	≤15度	5	5	5
臭和味	无异臭、异味	0	0	0
余氯(mg/L)	0.80 出厂水 0.30 管网水 0.05	0.60	0.50	0.40
菌落总数	≤100CFU/mL	未检出	未检出	未检出
总大肠菌群	不得检出/100mL	未检出	未检出	未检出
耐热大肠菌群	不得检出/100mL	未检出	未检出	未检出
肉眼可见物	无	无	无	无
饮用水水质评价结果		合格	合格	合格

大闸蟹的十个真相了解一下



运用“蟹八件”吃蟹

对蟹迷们来说,一年中最美好的时节来了!每年中秋,如果不能美美吃顿大闸蟹,这个节感觉都过得不甘心。

究竟如何挑选螃蟹?大闸蟹是吃公的好还是母的好?大闸蟹的正确打开方式究竟是?……现在让我们来探索一下有关大闸蟹的十个真相。

1: 大闸蟹是吃公的还是母的?

会吃蟹的人都知道“九雌十雄”,也就是每年的九、十两个月是最佳时间。每年九月中旬至十二月是阳澄湖大闸蟹的成熟季节,农历九月雌蟹壳凸黄满,肉质细嫩。十月雄蟹膏脂厚腻,肉丰味美,最是食蟹佳期。有句老话是“九月圆脐十月尖”,记住这个就可以吃到最美味的大闸蟹了。

2: 究竟怎样选择最新鲜的大闸蟹呢?

一看蟹壳。凡壳呈黑绿色,带有亮光,都为肉厚壮实;壳背呈黄色的,大多较瘦弱。
二看肚脐。肚脐凸出来的,一般都膏肥脂满;凹进去的,大多膘体不足。
三看蟹足。凡蟹足上绒毛丛生,都蟹足老健;而蟹足无绒毛,则体软无力。
四看活力。将螃蟹翻转过来,腹部朝天,能迅速用蟹足弹转翻回的,活力强,可保存;不能翻回的,活力差,存放的时间不能长。

3: 阳澄湖的大闸蟹有啥特点?

“青背”、“白肚”、“金爪”、“黄毛”,除了外观特点以外,它的肉质比较甜嫩,吃起来口感比较好。

4: 网上一直流传孕妇不能吃螃蟹,否则会导致流产是真的吗?

专家表示,孕妇吃螃蟹造成流产,绝不是因为吃了螃蟹的原因,往往是因为错吃了螃蟹,比如孕妇本人对海鲜过敏,螃蟹本身不新鲜或有寄生虫等。

5: 大闸蟹+西红柿=吃砒霜是真的吗?

螃蟹和西红柿一起吃不会中毒。西红柿有点酸酸的,两个一起做汤的话,味道还是不错的。

6: 吃大闸蟹有哪些禁忌你知道吗?

大闸蟹吃起来好吃,但还是有很多讲究的。吃螃蟹的时候尽量不与柿子、凉茶、啤酒、高脂肪等食物同食。蟹肉性寒,脾胃虚寒者尤应引起注意,以免引起腹痛腹泻。

7: 大闸蟹怎么做更健康?

从营养学的角度来讲,营养素损失越少越好,蒸菜几乎是最能保留营养成分的烹调方法。建议大家把螃蟹蒸着吃。一般4两的螃蟹要蒸到18分钟以上,蒸好以后把火关掉,等三分钟后拿出来,螃蟹口感会更好一点。

8: 大闸蟹吃法分“文吃”和“武吃”?

相传古代,文人雅士特别喜欢聚在一起品蟹。每人还会自备一套吃蟹工具,俗称“蟹八件”。用圆头剪刀逐一剪下蟹脚,将腰圆锤对着蟹壳敲打一

圈,再以长柄斧劈开背壳和肚脐,之后拿钎、镊、叉、锤或剔或夹或叉或敲,取出蟹黄、蟹膏和蟹肉,一件件工具轮番使用。现在用得最多的还是剪刀、钳、长柄叉。

看完上面这些,是不是觉得这吃法实在太磨叽,一时满足不了很多吃货。对于一些迫不及待的吃货来说,选择武吃则爽多了,从蟹腿开始吃,然后把蟹盖打开,用把小勺,舀一点混着姜末子的香醋,倒入蟹盖头,再用筷子把肥实幼滑的蟹黄挑出来,吃完蟹盖以后,把蟹身一分为二,吃着那瓣瓣如丝的蟹肉,细细咀嚼,唇齿留香,一个不过瘾再来一个。

9: 螃蟹身上这4个部位千万别吃,你知道吗?

首先,蟹腮是不能吃的,腮是蟹的呼吸器官,里面很脏,打开蟹壳后首先去除。
第二个部位就是蟹肠了,里面有蟹的排泄物,不好清洗,所以就别吃了吧。
第三个部位是蟹胃,躲在蟹黄里的三角包儿,同蟹肠一样,也有蟹的排泄物。
第四个是蟹心,也叫蟹六角板,这个东西在蟹黄中,不好找,但它成六角形,样子很显眼。

10: 吃大闸蟹有啥讲究?

螃蟹最好是趁热吃,切记不吃死蟹、不吃生螃蟹。另外建议大家,吃螃蟹的时候可以搭配醋、姜、葱或者是紫苏、黄酒,可起到辛温解表,既能增加鲜味、也能杀菌助消化。但是,螃蟹好吃不能贪多,它是属于寒凉的食物,吃完之后可以喝杯姜茶驱寒温胃哦!

备忘录

明日停电

- 9月25日 10KV河西143线(全线:高甸村、北陵西、五龙村一带)09:00~09:30;
- 10KV河东145线(全线:水湖村、孙家湖、戴巷、丹阳市嘉宝不锈钢器皿有限公司一带)09:00~09:30;
- 10KV立交52106开关以下(52106:郭家村小区、邱家村、农贸市场住宅、丹阳市中医院、交警大队宿舍、丹阳市环境保护局、丹阳市人事局、工商行政管理局、丹阳市交通局、云阳路、金属轧钢厂住宅一带)05:00~08:00;

- 10KV后镇116线路至中心大街1#环网柜116开关(116线至1#环网柜116开关:世纪佳园北、世界家园、前巷花园村、前巷小区、中心校变、跳板桥、后巷工具城、大世界北、通港路、新兴家具、凯达公用、丹阳市江城工具厂、丹阳市天成工具职工宿舍楼、江苏中润置业有限公司一带)06:00~12:00;
- 10KV后工121线路至育才路4#环网柜121开关(121线至4#环网柜121开关:丹阳市精达铜业有限公司一带)06:00~12:00;
- 10KV皇南11103开关以下(11103:跳板村连家塘、探家村、石塔里、前东岗、跳板二站、马家庄、阳庄大队、小坟头、庙巷村、荒灯坝一带)07:00~13:00;
- 10KV皇南11111开关以下(11111:廖家塘南村村舍村一带)13:00~16:00。

2018 观影指南

卢米埃丹阳金鹰影城

今日上映10部影片:

郑伊健、陈小春等主演剧情、动作、犯罪电影《黄金兄弟》;剧情、爱情、家庭电影《悲伤逆流成河》;剧情、动作、犯罪电影《虎胆追凶》;赵涛、廖凡主演爱情、犯罪电影《江湖儿女》;古天乐、张智霖主演剧情、犯罪、动作电影《反贪风暴3》;喜剧、动画、家庭电影《大闸蟹》;姚星彤、立威廉主演喜剧、爱情电影《冷恋时代》;堺雅人、高畑充希主演犯罪、剧情电影《镰仓物语》;汤姆·克鲁斯主演动作、惊悚、冒险电影《碟中谍6:全面瓦解》;动作、冒险、科幻电影《蚁人2:黄蜂女现身》。

全球最先进的RealD 3D,就在卢米埃影城!卢米埃影城免费提供3D框架、夹片眼镜!

手机下载卢米埃官方APP,最低票价提前选座。影讯活动可关注微信订阅号:卢米埃丹阳金鹰影城。

中影国际影城

今日上映7部影片:

郑伊健、陈小春等主演剧情、动作、犯罪电影《黄金兄弟》;剧情、爱情、家庭电影《悲伤逆流成河》;剧情、动作、犯罪电影《虎胆追凶》;赵涛、廖凡主演爱情、犯罪电影《江湖儿女》;姚星彤、立威廉主演喜剧、爱情电影《冷恋时代》;喜剧、动画、家庭电影《大闸蟹》;古天乐、张智霖主演剧情、犯罪、动作电影《反贪风暴3》。

具体场次及时间:

- 1.可拨打热线咨询:0511-86169688 0511-86058118;
- 2.可关注微信公众账号:dyzhongying。

信息收集:岳春芳