组版/予文



2016年2月22日 编辑/柴婧

0℃~13℃

各門用絕種

多云转晴天 偏北风3级左右

未来几天

23日	多云	-1℃~9℃
24日	多云	0℃~11℃
25日	晴天	3℃~15℃
26日	晴天	5℃~16℃
27日	晴天	6℃~16℃
28日	多云	0℃~22℃

(以上信息来源于网络,仅供参考)

城市区空气质量排名

(2016年2月20日)

名次	城市区 · ((监测地点)	空气质量 指数
1	老城区 (豫西宾馆)	61
2	瀍河回族区 (河南林业职业学院	67
3	涧西区 (市委党校)	72
4	西工区 (市监测站)	80
	河五区	

涧西区 (中信二小) 5 91 高新区 92 (开发区管委会)

洛龙区 (市委新办公区) 113

注:空气质量指数越低,空 气质量越好。(市环保局提供)

【微言天气】

@醉秋风:春风轻拂柳如烟, 普天同庆乐团圆。千门万家紧闭 户,挈妇将雏把灯观。祝大家元 宵节快乐!

@琥珀:冷空气又来了,真是 众里寻他千百度,你(老天爷)说 几度就几度。

【诗读四季】

江南春

杜牧[唐]

干里莺啼绿映红, 水村山郭酒旗风。 南朝四百八十寺, 多少楼台烟雨中。

【译文】江南大地鸟啼声声, 绿草与红花相映,水边村寨山麓 城郭,处处酒旗飘动。南朝遗留 下的480多座古寺,无数楼台笼 罩在风烟云雨中。



今日天气转睛,气温0℃到13℃

□见习记者 刘心 通讯员 禹东晖

在展露了几天笑颜后,老天爷再度 以冷脸示人。昨日,我市最低气温降至 零下,空中飘起了雪花,不少市民表示: "以为春天来了,结果却被冻傻了。"

昨日迎小雪,今日又升温

昨天,您若没把已收入柜中的羽 绒服拿出来穿,今天可能就没有穿 的必要了。因为今天天气转晴,气温 上升。

昨天上午,太阳不见踪影;中午时 分,天阴了下来;下午4时许,空中开始 飘起零星雪花。市气象台相关专家 称:"随着新一轮冷空气的到来,昨日, 我市出现较大幅度降温,昨日下午开 始,我市各县区及市区大部分地区出 现零星小雪或小雨。"

春天已经登场,没想到冬天却赖 着不肯走。连日来,阴晴不定的天 气引得众多市民充分发挥想象力。 "洛阳这天气,不是把人热傻了,就 是把人冻傻了。老天爷,你是在看 心情随机播放天气吗?"市民路先生 调侃称。

市气象台预计,今天全区多云转 晴天,偏北风3级左右,气温0℃到 13℃;明天多云,气温-1℃到9℃。

今天,冷空气将持续在我国其他 地区发力。据中央气象台发布的重要 天气预报称:受东移高原槽和偏南暖

湿气流共同影响,预计今日至26日,西 南地区东部和南部、黄淮中南部、江 汉、江淮、江南、华南等地多阴雨天气。

汤圆咋吃才健康

过元宵节,少不了要吃汤圆,寓意 为团团圆圆。汤圆的主要原料是糯米 粉,中医认为,糯米可补中益气、御寒 滋补,还有敛汗、止泻的功效。

不过,糯米食品不太好消化,食用 过多容易储留在胃腔中,尤其是胃动力 不足的人,不适宜常吃、多吃糯米食品。

那么,汤圆怎么吃才健康?

第一,趁热吃。汤圆热吃比冷吃 易消化。有研究认为,糯米食品冷了 以后,淀粉分子会增大,导致更加难以 消化。所以,消化能力弱的人在吃汤 圆、糯米鸡、糯米丸子等食品时,都应 趁热吃,且应当少吃、细嚼。老年人喝 糯米粥更适宜。

第二,多煮一会儿再吃。煮汤圆 不宜有硬心,也不必追求清汤,最好 多煮一会儿,等汤圆软一点儿再吃。 不要选择太过油腻的馅料,否则更难 消化。

第三,加入陈皮丝一起煮。推荐 在煮汤圆或调馅料时加入少许陈皮 丝,可使成品别具风味又易于消化。

专家特别提醒,年老体弱者、儿 童、高血脂和冠心病患者、糖尿病患 者、急性胃肠炎患者、久病初愈者、发 热患者等人群,不宜多吃汤圆。

【生活指南】

→ 人体舒适度:-2级 人体感觉气温0℃到13℃, 早晚温差大,请注意保暖。

穿衣指数:-2级 早晚温差大,建议穿厚毛衣 搭配呢子外套。

紫外线强度:3级 太阳光紫外线强度最高为3 级,强度中等。

行车安全指数:2级

安全行车气象条件良好,请司 机朋友谨慎慢行,注意行车安全。

洗车指数:4级 天气条件不适宜洗车,洗车 指数为4级。

(生活指数信息由洛阳市气 象服务中心提供)



天气版QQ群:307978071 天气版新浪微博: @晚报四季天

