



# 春节期间天气将以晴好为主

这场春雨过后,下次降水要到大年初四了

本报济南2月15日讯(记者 张頔) 15日,全省迎来立春后首场普遍降雨,这场春雨过后,春节期间的天气将以晴好为主,有利于人们走亲访友的出行需求,直到正月初四才会有一股弱冷空气再次带来小雨。

受冷暖空气的共同影响,14日夜间到15日白天,全省普降小到中雨。截至2月15日15时,全省平均降水量7.5毫米,

其中鲁南地区降雨量较大,菏泽的部分县市最大降水量在15日上午就达到了25毫米。

俗话说,春雨贵如油,本次降水虽然对春运造成了一些影响,但其对缓解旱情、降低森林火险等级、净化空气以及对济南的蓄水保泉都十分有利。特别是对于农村地区来说,目前冬小麦即将进入返青期,由于前期降水偏少,此次降水净化了空气,对冬小麦返

青生长十分有利。

记者从气象部门了解到,春节期间,山东大部分地区天气将以晴好为主,22日(正月初四)会有一股弱冷空气来袭,全省大部分地区将迎来小雨,但降温幅度和风力都不大,对假期的出行没有太大影响。

最近几天全省的气象预报信息如下:16日白天,全省天气阴有小雨转多云。最低气

温鲁西北、鲁中山区和半岛内陆地区1℃左右,其他地区3℃左右。

16日夜间到17日白天,全省天气多云间晴。最低气温鲁西北、鲁中山区和半岛内陆地区-1℃左右,其他地区1℃左右。

17日夜间到18日白天,全省天气晴。最低气温鲁西北、鲁中山区和半岛内陆地区-3℃左右,其他地区-1℃左右。

头条链接

## 全省降雨不均 最大雨量中雨

这次我省各地普降喜雨,但降雨量不均,降雨量大的地方达到中雨雨量(10~25毫米),多数地方为小雨(10毫米以下),还有的地方滴雨未下。

○滨州

根据滨州市气象台资料显示,截止到15日下午4时,滨州全市平均降水量为1毫米,但雨量分布不均。其中,邹平最大为5.5毫米,而无棣、阳信、沾化却滴雨未下。虽然天气阴了下来,气温也下降,但幅度并不大,大家体感并不寒冷。根据资料显示,15日滨州最高温为12℃。

○枣庄

从15日凌晨前后开始,枣庄市出现降雨过程,其它地区除了台儿庄区降水量为7.9毫米以外,均达到10毫米以上,其中全市最大降水点在滕州,降水量达到12.3毫米。受降水天气影响,15日湿度增加,一整天都被轻雾笼罩。气象部门工作人员提醒市民,外出应注意交通安全。

○泰安

15日凌晨开始,泰安下起小雨,据统计,此次全市平均降水量为13.3毫米,最大降水量出现在宁阳,为24.4毫米,肥城降水量最少,为7.5毫米,城区降水量为8.1毫米。此次降水有效缓解了长期以来的旱情,为冬小麦“解渴”。

○莱芜

截至15日16时,莱芜全市平均降水8毫米,这也是近年来全市最大的一场降水。莱芜市水文局的工作人员告诉记者,往年这个时节降水少,这场降水将对农作物的生长有利。

本报记者 王晓霜  
赵艳虹 路伟 陈静

# 春节特暖,鱼肉果蔬咋放

用用这些招,您家好吃的既放得住又保鲜

一到春节,各家各户都会购买非常多的食材,鸡鸭鱼肉、水果蔬菜等等,家里的冰箱这时就显得太小了,而今年的春节来得晚,天气又格外暖和,这么多食物可咋储藏呢?看这里吧。

本报记者 任磊磊

## 蔬菜类

叶菜:购回的新鲜蔬菜如果太脏,可把虫叶、烂叶、脏叶大致清理一下,千万不要浸泡;如果蔬菜被水泡过,可稍微甩水;如果蔬菜比较干,可稍微点点水,但不可多。储藏时,可以将蔬菜放入保鲜袋或食品袋中,要注意让袋内保持空气对流,这样蔬菜可以“呼吸”,保持新鲜!绿叶青菜放置时,让根部朝下放入冰箱冷藏室,可延长保存时间。如果家中没有保鲜膜,也可以用报纸包裹叶菜,这样可以保持蔬菜的水分和新鲜。

对于购买的韭菜、蒜黄等青菜,如果一时吃不完,可用新鲜的大白菜叶子包好,放在阴凉的地方;大蒜可放入网袋中,然后悬挂在室内阴凉通风处,或者用密封袋封好后放入冰箱,这样可以防止大蒜发芽;老姜不适合冷藏保存,可放在

通风处或沙土里,嫩姜应用保鲜膜包起来放在冰箱内保存;西红柿不宜放在冰箱里,可将西红柿放入塑料食品袋内,扎紧口,置于阴凉处,每天进行通风,如塑料袋内附有水蒸气,应用干净的毛巾擦干后再扎紧口。

## 水果类

往冰箱放置水果时,应首先判定水果的生熟程度。如果是还没有熟透的水果,可以不用放在冰箱内,可放在通风阴凉的地方让它自然熟透。如果是热带水果,也不宜放置在冰箱里。

一般来说温带水果,如葡萄、苹果、梨、蓝莓、草莓等放在冰箱里,可以起到保鲜的作用。建议放入冰箱的水果有:樱桃、蓝莓、杨梅、草莓、桑椹、葡萄、莲雾、荔枝、龙眼、火龙果。常温或冰箱均可的水果有:橙、橄榄、青枣、苹果、梨、柠檬、西瓜、椰子、葡萄柚、芭乐、柑橘、甘蔗等。建议不要放入冰箱的水果有:榴莲、释迦、菠萝、香蕉、水蜜桃、芒果、木瓜、红毛丹等。

冷藏前不要清洗水果,只需挑出坏的水果就行了。

## 海鲜类

储藏海鲜



时,一定要选择新鲜的海鲜进行储藏。如果海鲜已经变质、发臭,那么应当及时处理掉。海鲜在放入冰箱前,最好用塑料袋、保鲜袋或者保鲜盒包好,这样既保持冰箱内的整洁,也可以防止腥味扩散。

对于鲜鱼,最好先处理一下,如去掉内脏、鱼鳞、鱼鳍等,再用保鲜袋包好;一些大鱼或长鱼,如带鱼,可先洗净,再分段处理,这样可以节约冰箱的空间;如果想要保持虾的新鲜,可将虾一只一只装入矿泉水瓶,然后注满水,需要食用时,把瓶子打开冷冻直接下锅,这样冰出来的虾格外美味。

需较长时间冷冻的海鲜也可以效仿此法,可将海鲜处理后放入盒子,将盒子注入冷水,将海鲜浸没储藏。不过要注意的是,海鲜最好单独冷

藏,以免串味。

## 肉食类

一般市民购回的生肉都是大块大块的,对于大块猪、牛、羊肉等应尽量分开储存,这样避免了食物反复解冻。一般说来,冷冻的生肉可保存半年,若冷藏保存只有2-3天。

香肠、罐肠、肉干等肉制品,买回家后应放入冰箱冷藏,吃的时候再开封。一般肉类罐头未开启前,存放于室内即可,但开罐后剩余部分应倒于碗内,上覆保鲜膜放在冰箱内冷藏保存。肉松或肉脯类的罐头,打开后的保存时间约为10天。煮好的肉保藏,放在冷藏室可维持5天,放入冷冻库可保持2-3个星期,存放时应与卤汁一起冷冻,否则肉会变得干硬。

## 文登凌晨突击 节日食品市场

本报威海2月15日讯 12日凌晨3时许,威海市文登区食药监局执法人员联合公安、动检等部门组成猪肉市场检查组,对天福商贸批发市场猪肉批发户进行了拉网式检查,共检查猪肉批发户15户,发现其中2户检疫手续不完备。对检查中发现的问题,已给予有关商户警告并监督其立即整改。(徐光)



婴幼儿血管瘤、鲜红斑痣  
儿童血管瘤 (红胎记、青胎记)

**血管瘤医院**

济南

0531-89002222  
济南市中区济微路125-7号  
www.jnxtg120.com

哮喘、儿童哮喘、老慢支  
慢阻肺、肺心病、慢性咳嗽等。

**哮喘病医院**

济南

0531-66621111  
济南市英雄山路412号  
www.jnxcbyy.com

生殖健康与不孕症专业

**嘉乐不孕症医院**

济南

0531-6777 7777  
地址:济南市玉函路、土屋路交叉口  
www.jn1212.com

各种顽固型、节段型、散发型  
肢端型、泛发型、局限型等白癜风疾病

**白癜风医院**

济南

0531-88753333  
济南市堤口路143号  
(省煤炭工业局旁)  
www.jnbbbyy.com

失眠、抑郁、精神疾病、心理疾病

**神康医院**

济南

0531-88120120  
济南市历下区工业南路41号  
www.jnskyy.com

腰椎间盘突出症、关节炎、  
股骨头坏死、强直性脊柱炎、

**济南骨科医院**

0531-67966666  
济南市英雄山路36号  
www.jngk.cn