

# 炎炎夏日如何消暑? 空调、WiFi、西州蜜瓜

进入三伏天,如果不是因为穷,小编真想待在家里吹着空调、连着WiFi上着网,然后再各种吃吃喝喝。每天上班一出门,被扑面的热浪打得“遍体鳞伤”,被当头的太阳烤到想撒点孜然把自己吃掉。在如此燥热的三伏天,真心需要一些美好的事物陪伴。坐在机舱里的大家试想,下飞机后,有一把精致的遮阳伞伴你回家,杯子里泡上生津止渴的柑普茶,冰箱里切好的甜过初恋的西州蜜瓜,晚上再来一瓶味道醇美的青啤原浆,夏天还是很美好的嘛。

## 西州蜜瓜,甜过初恋

金黄色的果肉,甜甜的汁水,咬一口,冰爽清脆,燥热一扫而光。三伏天,家中常备冰镇西州蜜瓜,让你的夏天甜蜜蜜。

南湖乡西州蜜瓜,天然无污染,是凝聚异域精华的昔日皇家贡瓜,果实椭圆形,浅麻绿,网纹细密全,果肉橘红。皮薄个大,甜蜜多汁,色泽金黄,肉质细密,芳香诱人,食之甘甜清脆,果香浓郁,这就是“南湖乡哈密瓜”。西州蜜瓜的果肉厚质细腻,而且果肉愈靠近中心处,甜度越高。

造就西州蜜瓜美味的,是它得天独厚的生长条件,以及有机种植的操作规程。西州蜜瓜的生长土壤以砂黏土为主,耕作区土壤以潮土和灰土为主,有机质含量较高。新疆夏季的高温、空气干燥、雨水稀少、日照时间长、昼夜温差大等得天独厚的自然条件培育出优良的品种。比一般哈密瓜甜度更高,最大的特点是“脆甜”,且清香袭人。据悉,夏季日照时长14小时以上,昼夜温差超过15℃,高温日照利于植物光合作用,夜晚低温利于果品养分沉淀。在种植过程中,严格按照有机食品生产规程操作:全部使用农家肥,整个生产过程中不使用一粒化肥,不喷一滴农药,保障食用安全。此外,产地获得国家农产品地理标识,东经94°7'~95°47',北纬43°41'~44°29'。

西州蜜瓜中维生素的含量比其他水果也是毫不逊色,维生素的含量比西瓜多4至7倍,比苹果高6倍,比杏子也高1.3倍,富含柠檬酸、苹果酸、烟酸、硒、矿物质、蔗糖、锌、铁、尼克酸、果糖、钙、果胶物质、果胶、氨基酸。

哈密瓜除了可以鲜食,还可以制作瓜干、瓜脯、瓜汁等,还有各种巧妙吃法,如哈密瓜

冰激凌、哈密瓜西米、哈密瓜银耳汤、哈密瓜麦仁黄米糊、哈密瓜酸奶、蜜瓜牛柳、蜜瓜鸡球、水果拼盘等。此外,已切开的哈密瓜,用保鲜膜将切段蒙起来放入冰箱冷藏,不要放在冷冻柜。

## Missrain,定制夏季专属浪漫

夏季多雨,需要一把伞;夏季太晒,也需要一把伞。Missrain,定制专属你自己的玫瑰花伞。花是相爱的媒介,伞是一世的承诺,爱情需要信物见证天长地久。Missrain玫瑰花伞的设计灵感汲取自待放的玫瑰,如不断成长的爱情,金色将不变的爱蕴含其中,寓意爱的守护。伞柄是一朵待放的金色玫瑰,高贵优雅。

而伞的品质,就如它的外观一般高档。手握舒适:依据人体工程学,稳固掌心风雨不惧。

手工的精细与爱意,数次尝试,电镀工艺,打磨栩栩如生。在产品细节方面,透明胶涂层,防晒白胶,防水涂层。三道精密工艺,拒绝透光可能。科技白胶,清新防晒。190T碰击布,强力拒水。荷叶效应,一甩即干。新型复合材料伞架,高强度不变形坚固稳定。整洁统一,优雅高贵,同色系伞扣伞珠伞柄。高端时尚雨具品牌,采用传统手工伞艺,专注匠心品质。一把伞,风雨中从容出行,手指间彰显品位。

Missrain来自英国,是引领潮流的高端雨具品牌。创始人Kinson的出身高端手工雨具世家,为欧洲各大品牌提供定制雨伞。Missrain颠覆了人与雨伞的关系,将伞具定义为时尚人士出行的必备单品。其背后传递的是一种时髦的生活方式、个性的自我主张以及对新锐文化的探索渴望。

## 渴了,泡杯柑普吧

柑普茶,它是用新会大红柑和云南普洱茶叶为原料制作而成的一种茶,风味与普通的普洱茶有所不同。入口甘醇、香甜,有独特的花香味和陈香味,这是由于新会柑的果香味特别,普洱茶叶长期吸附了柑皮的果香味所致。

齐鲁有货销售的柑普茶,厂家有300多亩大型自有柑场。

皮和云南普洱茶的完美结合,相得益彰,形成独特的茶饮新概念。

制作过程包括挖空、取肉、



Missrain高档定制伞



▲甜过初恋的西州蜜



▲蒲肝茶,生津止渴

气候,地处亚热带海洋性季风气候区,光照时数长、热量充分。水源,西江洪水+潭江潮水+海南海水,行程“三水融通”的水文奇观及独特的灌溉用水。土壤:丰富的水分、沉积有机质和海水盐类成就了新会柑种植中道地性(道地药材:经过中医临床长期应用优选出来的,在特定地域通过特定生产过程所产的,较其他地区所产的同种药材品质佳、疗效好,具有较高知名度的药材)物质的来源。

新会柑普茶采用正宗新会陈皮和纯正云南普洱茶,按传统、科学工艺制作而成,新会陈皮飘香、普洱甘醇,越陈越香,耐冲耐泡,汤色明亮,入口顺滑。尝饮此茶,有益健康,生津止渴,提神醒脑,开胃消滞,加上新会陈皮的霸气回甘,造就风味一绝的高品位。

陈皮表面油包大而明显,轻刮浓郁的柑油香。一粒一泡,入茶、烘干、缝合、成品等几道工序。挖空,采用传统工艺开口取肉,轻取果盖。取肉,去果肉留皮,保持完整果型。入茶,选上等云南普洱茶,填满果皮。烘干,细心地将完整果型缝合。缝合,将柑经过特殊工艺,低温烘干。成品,一个柑普茶制作完成。

柑皮表面油包大而明显,轻刮浓郁的柑油香。一粒一泡,

果小皮青,柑果清香,方便泡饮。

## 青啤原浆,夏季标配

说到与夏季最相配的饮品,非啤酒莫属。家中常备,家常小炒来几杯,朋友相聚来几杯,撸串摊再来几杯,身心舒畅。就山东来说,大家常喝的是青岛啤酒,而青岛啤酒出品的青啤原浆,更是消暑利器。

一瓶啤酒,90%以上都是水,生产青啤原浆的水是百脉泉的泉水,且经过多级处理以及50多项指标的严格检验,保证水质的纯净。麦芽则是来自加拿大和澳大利亚,从种子开始全方位监控,精选的品种无论是纯度、酿酒性能还是啤酒口味等方面,在世界上都是优质的。天山雪域啤酒花,使得啤酒更加清澈金黄,口感顺滑爽快,并带有微苦的口味。酵母是啤酒的灵魂,青岛啤酒的酵母源自德国,有百年的历史,这也正是青岛啤酒独特口味的“秘诀”。

青啤原浆与普通啤酒相比,高端主要体现在3个方面。原浆啤酒是未经过滤处理,直接从发酵罐中分装的生啤酒原液,与其他啤酒相比,原浆在酿造过程中不经过过滤,含有鲜活酵母,而酵母对人身体是有益的,营养更为丰富;原浆啤酒的麦芽浓度高,口味更为醇正。此外,原浆啤酒未经巴氏杀菌,更新鲜,这也是保质期只有7天的主要原因。

还不快来几瓶,给这个火热的夏天降降温!

登机起飞前,落地开机后,不妨扫一扫文中二维码了解一下这些消暑神器哦。

本报记者 王颖颖



扫一扫,了解消暑利器