



出门看天

今日天气



今天晴天到多云,西南风3到4级,10℃到26℃。

特别提醒
天气预报早知道
请拨打电话12121



许昌移动用户
编写11发送到10658121即可订购

许昌联通用户
编写121发送到10620121即可订购



今日日出时间:5时57分
今日日落时间:18时55分

最美好的春日就在当下

本报讯(记者 王婵)许昌一般在3月底入春,在5月中下旬入夏,春季长约两个月。虽然今年入春早于往年,但天气比较任性,一会儿狂风大作,一会儿下起绵绵细雨,气温舒适、春意盎然的美妙时光没有几天。然而,这几天就是非常舒适的一段日子。

天气舒适,诸事皆宜

昨天下午2时,莲城最高气温升到22℃,暖意融融。有好天气陪伴,人们心情高涨。更让人高兴的是,未来几天都是这样的好天气。具体预报为,今天晴天到多云,西南风3到4级,10℃到26℃;明天晴天到多云,12℃到27℃。本周的工作日基本上都是好天气。

春天仿佛要在这个星期集中“发力”。有了好天气,仿佛做什么都合

适。这几天,舒适度指数为舒适,体感比较舒服。

这几天适合旅游。虽然风力有点

儿大,但白云飘飘,大家可以尽情享受大自然的无限风光。

这几天适合晾晒。太阳高照,让衣服、被子晒晒太阳,就能闻到阳光的味道。

这几天适合洗车。未来几天没有雨水光顾,把车子洗干净了,心情或许会更好。

这几天适合逛街。利用中午休息的时间,跟闺蜜吃饭、逛街,顺便感受下春日阳光,会是一种愉悦的体验。

这几天适合约会。虽然有风,但情侣们可以放心外出,不用担心天气破坏兴致。

这几天还比较适合运动、钓鱼、划船……

眼下的天气,不管做什么都很合适。即便什么都不做,光晒晒太阳、发呆也挺好。

春天本来就不长,像本周这样连续晴朗的日子更是不多见,所以,有什么计划、安排都赶紧实施吧。哪怕是买一把春天的野菜食用也是很特别的春日体验。眼下就特别适合吃荠菜。

野菜虽美味,食用要谨慎

“每年就卖那么几天,过了就要再等一年。所以,这几天我多买点解馋。而且,野菜没有打过农药,可以说无污染。”在菜场买菜的李女士觉得,野菜营养丰富,吃的时候不用注意。

一名摊主说,野菜类型多样,有些外形比较相似,如果对野菜不是很熟悉,还是买着吃好些。“有的人自己采摘来吃,觉得这样好玩。但是,很多野菜长得很像,不懂的话很容易弄错。”

许昌市人民医院中医科主任张惠琴说:“很多野菜性寒凉。容易上火的人买蒲公英等野菜,认为其可以降火。但肠胃不好的人要少吃,更不要生吃,不然会刺激肠胃。”

“吃野菜的话还是要注意一些。即使没有打过农药,野菜也可能有其他污染。不少野菜有药用价值,买的时候要避免刺激性强的,买回来后要先在水里泡1—2个小时,做熟了再吃。”每年都会购买野菜的刘大妈对野菜比较熟悉,和记者分享了一些经验。



郁金香开春光俏

以往这个时候,鄢陵“五彩大地”观光休闲旅游区正举行郁金香展。今年虽然没有游人如织的画面,但花开得一点儿也不含糊。

晨报摄友 杨望祥 摄



历史上的今天
TODAY IN HISTORY

1991年4月15日 “希望工程”开始实施

1991年4月15日,团中央中国青年发展基金会在北京举行新闻发布会,宣布从当日起在全国实施“希望工程”,并动员更多的人参与“希望工程”,以尽快使我国因贫困而失学的儿童享有受教育的基本权利。

(晨综)

生活助手

香椿拌豆腐

香椿拌豆腐是一道很简单的凉拌菜,不需要味精、酱油,只需要盐和香油两种调料,吃的就是食材本身的味道。

原料:

香椿、豆腐、盐和香油各适量。

制作方法:

1.将香椿洗净,把根部老的地方摘掉。
2.将香椿入锅焯一下。

3.待香椿颜色变绿后控干水分,然后切碎。

4.将豆腐切成小丁。

5.往开水中加入盐,把豆腐丁焯一下并控干水分。

6.取一个小碗,加入适量盐和一大勺香油,再加入少许开水,搅拌均匀。

7.倒入焯好的豆腐丁和香椿碎,拌匀即可。

小窍门:

- 嫩豆腐口感最好,便于入味。
- 豆腐和香椿都不宜切得太大,不然不好入味。
- 调料只要盐和香油,这样最能衬托出香椿和豆腐本来的味道。
- 拌香油和盐的时候加入少许开水,最后搅拌的时候动作要慢,以保持豆腐完整。

(晨综)