



今天市区天气

多云
东北风3-4级
0~7℃

明天市区天气

多云转晴
东到东北风3-4级
0~5℃

后天市区天气

阴
东到东北风3-4级
0~3℃

今天市区最高气温7℃

本报讯(YMG全媒体记者 纪殿国)昨日全市以西南风为主,市区最高气温9℃。全市最低气温-4℃,最高气温10℃。

今天全市多云,东北风为主,风力不大。明天全市多云,有雾或轻雾,东到东北风。后天全市晴转多云,东到东北风。

烟台市气象台5日发布天气预报:

烟台市区:6日白天,多云,东北风3-4级,最低气温0℃,最高气温7℃。

7日,多云转晴,东到东北风3-4级,0~5℃。

8日,阴,东到东北风3-4级,0~3℃。

烟台各区市:6日白天,多云,东北风,沿海及内陆3-4级。最低气温,沿海0℃,内陆-3℃;最高气温,沿海7℃,内陆10℃。

6日夜间到7日白天,多云,有雾或轻雾,东到东北风,海面5-6级,沿海及内陆3-4级,-2~9℃。

7日夜间到8日白天,晴转

多云,东到东北风,海面5-6级,沿海及内陆3-4级,-5~7℃。

空气污染气象条件预报:气象条件不利于空气污染物扩散。

森林火险气象等级:三级(中度危险,能燃烧)。

一氧化碳中毒潜势预报:三级(可能)。

智能“小绿桶”一尘不染收垃圾



本报讯(YMG全媒体记者 杨春娜 通讯员 张萌 摄影报道)新春伊始,走进莱山区凤凰小区,一个个智能可回收垃圾箱映入眼帘。每天上午8时,刘彩霞会将家里装着厨余垃圾的小绿桶提到楼下,放到置桶架上,不一会儿,保洁员就会将垃圾收走,将擦洗后一尘不染的小绿桶重新放回置桶架上。

作为垃圾分类示范小区,凤凰小区已经实现“一户一桶一芯片”,保洁人员每天定时进行“公交式”分类垃圾收运,将居民“小绿桶”内的厨余垃圾进行分类收运。

360个垃圾分类示范小区

2022年,是我市垃圾分类工作跃升的一年,市区1157个居民小区完成生活垃圾分类设施全覆盖,布设分类投放点6540个、配备四分类垃圾容器44538个,建设垃圾分类屋(亭)及智能化设备2500个,配套厨余垃圾等分类运输车326辆。360个垃圾分类示范小区分布在烟台各区,让垃圾分类新风尚变为“新日常”。

今年我市将继续推动生活垃圾分类全面覆盖,莱山区、黄渤海新区、高新区全面推行生活垃圾分类“小绿桶”模式、“三定一督”模式,并向农村生活垃圾分类推广覆盖。其他各区采取引进第三方、市场化运作等推广模式,未来3年按照居民小区数量70%的目标,打造生活垃圾分类示范小区。

2025年底投放准确率过80%

垃圾分类设施进小区,垃圾分类知识进家门。今年,我市将通过宣传教育、现场指导、智能监管、积分奖励等多种措施,逐步提高市民生活垃圾分类参与率和分类投放准确率,力争2023年底市民参与率达到50%以上,2024年底达到70%以上,2025年底达到90%以上,分类投放准确率达到80%以上。

按照《烟台市生活垃圾分类专项规划》,城管部门研究制订2023-2025年三年行动计划,优化生活垃圾分类收集、分拣、转运设施布局,按照可回收物、有害垃圾、厨余垃圾、其他垃圾“四分法”实现设施全覆盖。到2025年,健全完善生活垃圾分类法规政策体系,基本建成生活垃圾分类投放、分类收集、分类运输、分类处理系统,市区生活垃圾回收利用率达到35%以上,资源化利用率达到60%左右。



烟台生活垃圾分类咨询台

咨询电话:6269679

2023

WASTE SORTING



烟台市环境卫生管理中心

品“地鲜” 绿油油的荠菜上市啦!

包荠菜水饺、做荠菜蛋花汤,既美味又营养价值高



本报讯(YMG全媒体记者 李俊玲 摄影报道)初春时节,乍暖还寒,鲜嫩嫩的野菜已经迫不及待地冒出头来。记者昨日走访市区部分农贸市场看到,味道鲜美的荠菜已被菜贩摆到显眼的位置,虽然10元1斤的价格不便宜,但却吸引了不少市民询价购买。尝一口春味,已成为港城市民迎接春天的一种仪式感。

“老板,给我来2斤荠菜,回家包点荠菜水饺吃!”市民柳女士边挑荠菜边对摊主说。记者在市区新红利农贸市场看到,新鲜上市的荠菜颇受市民欢迎,包荠菜水饺,做荠菜蛋花汤,既美味,营养价值又高。

摊主谢大姐告诉记者,开春的荠菜味道最鲜美,二三月份的

荠菜最嫩最好吃。荠菜含有丰富的胡萝卜素、荠菜酸、乙酰胆碱、纤维素等,比较容易被人体吸收和利用。荠菜中的纤维素可以促进胃肠蠕动,增强人体大腸的腸胃蠕动,促进体内废物的排泄,有利于缓解便秘的现象,是春天市民餐桌上的一道不可多得的美味。

荠菜的吃法很多,焯水后凉拌、炆汤、包水饺、做荠菜豆腐汤、烙荠菜馅饼……想怎么吃就怎么吃。在这里,记者也提醒大家:做荠菜时,荠菜的根最好保留,而且荠菜不宜久烧久煮,以免其营养成分遭到破坏。尤其要注意的是荠菜性凉,脾胃虚寒便溏者不宜多吃。还有,做荠菜时最好不要加蒜、姜、料酒,以免破坏荠菜本身的清香味。

尝“海鲜” “嘎板虾”活蹦乱跳正肥美

蒸煮、麻辣爆炒,都好吃

立春过后,“开冰梭”“嘎板虾”“海怪”等肥美的海鲜开始上市。

昨日,记者来到市区文化路市场海鲜区看到,这里前来“寻鲜”的市民可真不少。

在大鹏海鲜摊位前,市民徐先生正在购买“开冰梭”。““开冰梭鱼金不换”,老烟台人要尝的开春第一鲜,首选就是‘开冰梭’。”他告诉记者。摊主蒋老板也乐呵呵地对记者介绍,现在是吃“开冰梭”的时候,买卖不错,22元1斤,一天能卖个30-40条。现在的梭鱼“个头”不小,肚子干净、鱼肉紧实也没土腥味,等到5月过后,鱼的品质和口感都会有所下降。

除了鱼鲜,虾也肥。记者来到老吕东口海鲜摊前,几位正在采购“嘎板虾”的市民正在和摊主砍着价:“便宜点吧,32元1斤行吧?”只见摊主吕老板一边从

摊位后拿出了一大筐活蹦乱跳的“嘎板虾”,一边肯定地说:“35元1斤,不要慌,肥呀,蒸啊煮啊,麻辣爆炒,都好吃的。”一会儿一筐“嘎板虾”就见底了。

“和对虾、桃花虾、基围虾近百元一斤的高价比起来,‘嘎板虾’的价格可谓是十分亲民了,还鲜还好吃。”吕老板对记者说。

在海鲜区市场转了一圈,各个摊位上的海鲜种类虽大致相同,但也是各有各的“老主顾”,各有各的小特色。春已来,鲜已至。作为靠海吃海的烟台人,不妨考虑用一桌春日海鲜开启春天么?

YMG全媒体记者 童佳怡 摄影报道



咱家菜篮子

