



今天市区天气

阴有阵雨转晴
北风4-5级转5-6级
16~20℃

明天市区天气

晴
北风转南风3-4级转4-5级
15~22℃

后天市区天气

晴转阴
南到西南风3-4级
15~27℃

今天阴有阵雨 市区最高气温20℃

本报讯(YMG全媒体记者 纪殿国)今天阴有阵雨转晴,北风为主。明天晴到少云,北风转南风。后天晴转多云,南到西南风。

烟台市气象台12日发布天气预报:烟台市,13日,阴有阵雨转晴,北风4-5级转5-6级,最低气温16℃,最高气

温20℃。

14日,晴,北风转南风3-4级转4-5级,15~22℃。

15日,晴转阴,南到西南风3-4级,15~27℃。

烟台各区市,13日白天,阴有阵雨转

晴,北风,沿海及内陆4-5级转5-6级。最低气温,沿海16℃,内陆13℃;最高气温,沿海20℃,内陆21℃。

13日夜间到14日白天,晴到少云,北风转南风,沿海及内陆5-6级转4-5级,8~23℃。

14日夜间到15日白天,晴转多云,南到西南风,沿海及内陆4-5级转3-4级,12~27℃。

森林火险气象等级预报:24小时:二级(较低风险)。48小时:三级(较高风险)。72小时:三级(较高风险)。

“四季烟台”摄影展在烟台美术博物馆举行



本报讯(YMG全媒体记者 张孙小娱 通讯员 王书成 摄影报道)近日,由烟台市文化和旅游局主办,烟台市文化和旅游公共服务中心、烟台美术博物馆承办的“四季烟台”摄影展在烟台美术博物馆开展。

本次展览汇聚了烟台各区、市160余幅摄影作品,既有烟台山海自然的壮阔景致、四季风光的细腻肌理,也有烟台市井街巷的烟火气息、民俗人文的传承新生。

作者们踏遍了港城山海,深耕城市烟火,用光影定格转瞬即逝的美好,用影像记录城市生长的轨迹,让平凡的日常成为治愈人心的风景。

据悉,本次展览将于20日结束。

第二批公益海葬时间更改为10月14日-17日举行

本报讯(YMG全媒体记者 刘晓阳 通讯员 杨晓琴)根据天气、海况及海事部门工作要求,烟台市第十二届公益海葬本年度第二批海葬实施时间由原定于13日开始,更改为10月14日-17日举行。

“本次海葬活动地点在太平湾游艇码头,位于下图蓝色位置。”芝罘区殡仪馆相关负责人介绍,先根据导航到达太平湾游艇码头附近。然后参照下图标注的红色路线,继续行动到达活动场地,现

场有工作人员引导。家属需早6:10前到达,凭海葬证、经办人身份证领取逝者骨灰,按顺序登船。携带所需材料:海葬证、经办人身份证。

据了解,我市公益性海葬活动常态化举行,芝罘区殡仪馆持续接受逝者家属报名。只要是逝者的配偶、子女或法定有权处置逝者骨灰的人员,在逝者亲属意见一致的情况下,可随时拨打电话0535-6012222或到馆里报名。



智慧停车上新啦

滨海一线试点停车诱导屏投入使用

本报讯(YMG全媒体记者 杨春娜 通讯员 李相尚)近日,我市滨海一线试点路段停车诱导体系建设完成并投入使用,试点路段诱导屏与市级智慧停车平台成功打通,填补了我市停车诱导体系建设的空白。

滨海一线是我市旅游名片,也是节假日交通出行和停车需求最为集中的区域之一。渔人码头、虞美人广场、趣浪沙滩公园等景点周边停车场“一位难求”,车辆沿路绕行、扎堆排队的现象时有发生,既影响游玩体验,也给道路通行带来压力。为此,数发集团在市停车工作机制的指导下,试点建设了停车诱导系统,与部分道路指示标志同杆布设、协调联动。

车主行驶至滨海一线路段,抬眼即

可看到周边停车场的名称、实时余位、方向指引和距离,目的地该往哪走、还有多远、能不能停,一目了然。

市级智慧停车平台作为智慧停车体系的“大脑”,负责对全市已接入各停车场实时上传的泊位数量、车辆进出和实时余位等数据进行统一汇聚、集中管理和智能分析。道路停车诱导屏则是平台延伸到路面的“窗口”,平台将各停车场实时传送的余位信息,按照诱导屏所在位置和车辆行驶方向,进行精准推送。二者打通,标志着我市形成了“停车场实时上传、平台统一汇聚、屏端精准发布”的智慧停车诱导体系闭环,市民和游客在手机端(烟台好停车小程序)能查、在路面上能看,出行停车更加从容。

对市民和外地游客而言,到滨海一线游玩找车位从“碰运气”变成“看数据”,有效减少盲目绕行,通过一块屏看懂周边车位。对道路交通而言,车流从“扎堆去”变成“均衡走”,避免热点车场入口车辆排队倒灌主路。对管理部门而言,调度从“凭经验”变成“靠数据”,通过动态监测热点区域饱和度,及时进行车流引导和应急处置。

下一步,我市将以此次试点为基础,逐步扩大诱导屏覆盖范围,推动更多停车场数据应接尽接,构建“市、区、路、场”一体联动的智慧停车诱导体系,让城市停车更智慧、车主出行更舒心,为我市交通治理现代化和文明城市建设持续贡献数字力量。

吃螃蟹有讲究

四个部位建议除尽,八种情况需留意

秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来。眼下正是吃螃蟹的时节,蟹黄、蟹膏、蟹肉让人忍不住大快朵颐。

螃蟹虽鲜美,但吃的讲究也颇多。专家提醒,有八种情况需要留意:死蟹和隔夜蟹不建议吃,手脚常年冰冷的人可以少吃,蟹鳃、蟹心、蟹胃、蟹肠这四个部位建议除尽,尿酸过高的人要多加留意,容易过敏的人也需谨慎,吃蟹后不宜马上吃柿子,生螃蟹更建议避开,喝啤酒时也建议少吃螃蟹。

我们常吃的大闸蟹,学名中华绒螯蟹,是一种河蟹。河南中医药大学第一附属医院脾胃肝胆科副主任医师张小瑞表示,从营养学角度看,大闸蟹的蛋白质含量丰富且富含多种人体必需氨基酸。同时,它还含有多种维生素及钙、铁、磷、锌等矿物质,蟹黄和蟹膏中含有不饱和脂肪酸,但蟹黄胆固醇含量也高。“普通成年人每天吃1到2只,每周不超过两次,具体因人而异。”张小瑞说。

专家指出,螃蟹虽美味,但螃蟹死后,体内细菌会较快繁殖并扩散到蟹肉中,蛋白质分解产生组胺,积累越多毒性越大,而且即使煮熟煮透,毒素仍不易被破坏。食用死蟹可能诱发呕吐、腹痛、腹泻,活力差的螃蟹同样不建议购买。

专家建议,吃螃蟹时,它的四个部位应除尽:蟹鳃是呼吸器官,直接与外界接触,容易积攒污物和杂质;蟹心位于蟹黄或蟹膏中间,也不建议食用;蟹胃和蟹肠是消化器官,里面装着食物残渣、泥沙和代谢物,同样不建议吃。

张小瑞提醒,螃蟹属于中嘌呤食物,但蟹黄、蟹膏嘌呤含量相对更高,痛风患者和高尿酸血症者建议少吃或避免。同时,大闸蟹也是高致敏性食物,有食物过敏史、蛋白质过敏史或哮喘等过敏性疾病的人群,食用后可能诱发荨麻疹、喉痉挛、哮喘等反应。

此外,吃蟹后不宜马上吃柿子。未成熟的涩柿子含有大量鞣酸,与螃蟹中的蛋白质结合可能形成不易消化的鞣酸蛋白,容易引起腹胀、腹痛等不适。对于脾胃虚寒或消化功能较弱的人群,建议避免同时食用。

专家还提示,大闸蟹生长在江河湖泊中,体表、鳃部和胃肠道难免沾染细菌和病毒。生吃、腌吃或醉吃螃蟹,都可能感染肺吸虫病。“完全煮熟熟透是更安全的吃法。”张小瑞表示,喝啤酒时也建议少吃螃蟹,啤酒搭配螃蟹,除了容易出现胃肠问题,还是双重生高尿酸的搭配。吃蟹时配温黄酒是更常见的选择,还能增鲜去腥。

蟹肥菊黄,正是好时节。选活的、蒸透的,去掉不该吃的部位,留意自己的身体状况,把握好量,科学吃螃蟹,才能安心享受这一年一度的鲜美。

据新华社

生活小妙招