

丽水本周晴雨相间 气温先高后低

晴日晒粉忙,山粉饺、稀卤鱿鱼 丽水特色美食从这里开始

阅读提示

上周的持续晴好天气,让太阳下多了许多晾晒的家什。在丽水乡村,农户们正忙着晾晒番薯粉。番薯粉可是美食担当,不仅可以用于烧菜勾芡,还能做山粉面、山粉饺、稀卤鱿鱼等丽水特色美食。



这几天我市昼夜温差依旧较大,大家早晚出门还是要多穿点。

□ 记者 俞文斌/文 陈炜/图

本报讯 寒潮过后,丽水上周迎来连续晴好天气,气温也有所回升。不过,久晴必有雨,据市气象台最新预报,本周我市天气晴雨相间,气温先高后低。

从上周二开始,我市连续数天阳光在线,气温回升,上周后期大部地区最高气温回升到了20℃左右,午间暖意融融。不过,连晴天气使得相对湿度走低,阳光连播的地区最近日最小相对湿度持续在30%以下,干燥程度堪比北方城市。

俗话说,久晴大雾必阴雨。据市气象台预报,本周丽水降雨天气增多,湿度增大,气温前期平稳,周末下降。

预计今天丽水天空云系增多,白天以多云天气为主,夜里到明天有一次弱降水天气过程;明天阴部分有阵雨;周四阴到多云,局部有阵雨;周五天况转好,晴到多云;周六夜里到21日还有一次弱降水天气。值得一提的是,21-22日有一次较明显冷空气影响,届时将有降温、大风和降水天气。

气温方面,本周前期总体较为平稳,最低气温维持在10℃左右,最高气温在20℃上下;本周后期,在雨水和冷空气的双重影响下,预计气温会再

次走低。

上周的持续晴好天气,让太阳下多了许多晾晒的家什。在丽水乡村,农户们正忙着晾晒番薯粉。

上周末,记者在莲都区南明山街道富岭下张安置小区看到,农户们已用箩筐将田里挖出来的番薯挑回家,正忙着清洗、挑选、去皮等。

无需邀请,空闲的邻居主动捎上自家还没用上的大木桶前去帮忙,还能闲话家常。邻里互助,也让刻板的制粉过程多了许多人情味儿。

挑选去皮后,就开始制作番薯粉了。以前需要手工将番薯刨成丝,再用纱布洗粉,现在农户都用上了小型机械。一般来说,相邻几个村就会有一户人家购买一台洗番薯粉的机器,附近村民出个功夫钱,就能将机器请回家。机器将番薯打成碎末的同时,可完成碎末清洗工作,得到淀粉水。

淀粉水静置一夜后,淀粉就沉淀到了底部,将清水倒掉后,留下的就是成块的淀粉了。天气晴好,经过多次晾晒和筛滤后,雪白的番薯粉就制成了。

番薯粉可是美食担当,不仅可以用于烧菜勾芡,还能做山粉面、山粉饺、稀卤鱿鱼等丽水特色美食。有时候嘴馋了,泡一杯甜甜的番薯粉糊也是不错的选择。

市区人民街东延伸段启动施工

设计时速50km/h 双向4车道

□ 记者 麻东君 通讯员 刘晨凯

本报讯 昨天下午,记者从市城投公司下属子公司市旧城改造公司了解到,丽水市区人民街东延伸段(开发路 和平路)工程已于近日开工建设。

据了解,市区人民街东延伸段(开发路 和平路)工程位于丽水市城北天宁区块,西起开发北路,东至和平路,长度约378m,红线宽36m,用地面积13215平方米,设计时速50km/h,双向4车道。工程主要建设内容包括道路、桥涵工程,配套建设给排水、电力、道路景观绿化、交通安全标志标线等设施。



效果图

据介绍,市区人民街东延伸段(开发路 和平路)工程完工后,将使周边地块开发、基础配套条件得到进一步完善,方便周边居民出行。

我市各院校组团赴浙江师范大学 招引教育类人才

接收简历418份 现场达成意向166人

□ 记者 吴启珍 通讯员 高磊

本报讯 为精准引进教育类人才,优化师资队伍,推动丽水教育高质量跨越式发展,近日,市人力社保局与市教育局联合组织丽水学院、丽水技师学院、丽水中学等35家院校单位,赴浙江师范大学参加浙江省2022届高校毕业生师范类专业招聘会暨第十二届部属师大公费师范毕业生就业双选会。

据了解,此次招聘会,我市共推出岗位570个,其中面向博士岗位144个,面向硕士岗位49个。

招聘会上,不少丽水籍大学生来到展位前应聘教师岗位。浙江师范大学2022届硕士研究生李晟被缙云中学招聘海报上高达35万元的年薪和130万元购房补贴所吸引。与招聘老师深入交谈,并详细了解缙云教育系统人才引进的优厚政策后,李晟郑重地投出了自己的简历。

此次活动受到全国各师范院校学生的广泛关注,应聘学生除了来自浙江师范大学外,还有部分来自杭州师范大学、湖州师范学院等省内高校。本硕均在华中师范大学就读的周颖,因疫情防控无法到达现场,投送网络简历之后,特意托高中同学向丽水中学递交纸质简历,表达了希望到丽水工作的强烈愿望。

据统计,此次招聘会我市35家院校单位共接洽学生778人,接收简历418份,其中硕博人才171人,现场达成就业意向166人。

富有地方特色 充满文化创意 云和十佳美食榜 新鲜出炉

□ 记者 刘烨恒

本报讯 近日,诗画浙江 百县千碗 寻味云和 美食评选活动在和举行,云和县近20家餐饮企业、50多道精美菜品同台竞技。经评选,代表云和味道的 十佳热菜、十佳冷盘、十佳点心名单出炉。

比赛现场,后厨赛区热火朝天,参赛厨师们纷纷亮绝活,50多道富有云和地方特色、充满文化创意的经典菜品新鲜出炉,让人食指大动。

随后,在美食品鉴区,评审团按照口味、质地、色泽、造型、营养卫生、云和特色及大众性等标准进行评分,评选出代表云和味道的 十佳热菜、十佳冷盘、十佳点心。

经专业评审现场品尝并进行投票,最终,鱼跃仙宫、风炉姜母鸡、稻花甲鱼烹牛鞭、云味养生猪肚汤、云和山珍、面饼扒猪脸、奶藤猪脚尖、黄焖稻花鳖、风炉烤黄牛肉、乡螺煲牛腩获评 十佳热菜;糖梨猪排、风炉四喜、紫苏小鱼干、甜桔柚百包子、油焖高山茭白、菜卤高山冬笋、紫气东来、菌菇石榴包、养生萝卜、酸辣蕨菜获评 十佳冷盘;云和糖糕、芝麻地瓜、特色黄米粿、梯田红米赤豆饭、外滩油桶饼、农家蕃粉圆、黄金搭档、鱼子酱粉丝、畲乡豆腐饼、煎雀获评 十佳点心。



扫码看新闻