

今天早知道

市气象局发布重大气象信息

13日至15日

# 我市有暴雨局部大暴雨到特大暴雨

本报讯（记者马翔 通讯员阳薇）6月11日，市气象局发布重大气象信息专报，预计6月13日至15日，受高空槽、低涡切变及弱冷空气影响，我市有暴雨、局部大暴雨到特大暴雨，并伴有短时雷暴大风等强对流天气。最强降雨时段在6月13日夜间至14日白天。

具体预报为：6月12日白天，我市阴天有中雨到大雨、局部暴雨到大暴雨，并可能伴有短时雷暴大风等强对流天气。最有可能出现暴雨以上降雨的县（市、区）有：兴安（华江、溶江、严关），灵川（兰田、九屋），临桂（宛田、中庸），永福（苏桥、罗锦）。

6月13日，我市阴天有大雨、局部暴雨到大暴雨，并可能伴有短时雷暴大风等强对流天气。最有可能出现暴雨以上降雨的县（市、区）有：兴安（华江、溶江、严关、高尚、崔家、湘漓、兴安

镇），灵川（定江、九屋、兰田、灵川镇、三街、潭下），临桂（茶洞、黄沙、两江、临桂镇、四塘、宛田、五通、中庸），永福（百寿、罗锦、三皇、永安、永福镇）及桂林市区。

6月14日，我市中北部阴天有暴雨、局部大暴雨到特大暴雨，南部阴天有大雨到暴雨、局部大暴雨，并可能伴有短时雷暴大风等强对流天气。最有可能出现大暴雨以上降雨的县（市、区）有：资源（中峰）、全州（咸水、绍水、安和、石塘、枳塘、蕉江），龙胜（三门、龙胜镇、和平、江底、泗水），灌阳（灌阳镇、西山、新街、黄关、观音阁、洞井），恭城（西岭、嘉会、栗木、观音、龙虎），阳朔（葡萄、杨堤、兴坪、白沙、金宝），荔浦（蒲芦、双江、花篢），兴安、灵川、临桂、永福各乡镇及桂林市区。

6月15日，我市北部阴天有中雨、局部大雨，中

南部阴天有大雨到暴雨、局部大暴雨，并可能伴有短时雷暴大风等强对流天气。最有可能出现暴雨以上降雨的县（市、区）有：灵川（大圩、海洋、潮田、大境），永福（永安、永福镇、罗锦、广福、堡里、三皇），临桂（四塘、会仙、六塘、南山），阳朔、恭城、平乐、荔浦各乡镇及桂林市区。

气象专家表示，此次强降雨过程有范围较广、降雨强度大、持续时间长、累计雨量等特点。降雨落区与前期重叠，山洪、地质灾害气象风险高，需加强防范强降雨及其引发的山洪、泥石流、山体滑坡、崩塌、城乡积涝和中小河流域洪水等次生灾害。

城市表情



## 龙胜梳秧节

近日，龙胜各族自治县龙脊镇平安村举行了一年一度的梳秧节。村民们在梯田开展偶耕、梳秧、插田、走秀及拔河等系列活动，吸引了众多游客前来旅游体验。

记者阳聃甫 摄

新鲜事

## 桂林在全国率先完成 商业银行代报住房公积金贷款征信数据迁移

本报讯（记者谭熙）昨日，记者从桂林市住房公积金管理中心了解到，该中心成功完成商业银行代报住房公积金贷款征信数据迁回，这标志着桂林成为全国首个完成此项工作的试点城市。

据悉，近年来，市住房公积金管理中心紧扣“数据驱动、数字赋能”主线，深入推进数字公积金建设，打造精准高效智慧的政务服务，不仅成为全国首批实现征信总对总系统对接的中心，还率先完成“贷款不见面审批”试点工作，信息化建设始终走在全区前列。

自开展商业银行代报住房公积金贷款征信数据迁移以来，桂林市住房公积金管理中心在中国人民银行广西壮族自治区分行、中国人民银行桂林市分行的指导下，

多次与商业银行技术人员进行对接，组织技术力量加班加点攻坚克难，建立高效转移接续数据的“高速路”，最终于近日顺利完成2533笔住房公积金贷款征信历史数据迁移。

“相较以往由商业银行代报住房公积金贷款征信数据的模式，将住房公积金贷款征信数据迁回中心后，依托于住房公积金系统与中国人民银行金融信用信息基础数据库实现实时同步、互联互通，征信数据将更为真实有效、使用安全，利于进一步完善缴存职工信用体系建设，切实筑牢住房公积金数据安全和个人信息保护的‘防火墙’。”市住房公积金管理中心相关负责人告诉记者。

实用新闻

## 蔬菜放进冰箱前 要不要洗？

生活中，很多人喜欢把蔬菜洗净后再放进冰箱，认为这样不仅卫生方便，还更有利于保鲜。事实上，这种方法并不值得推荐。

冷藏室虽然温度低但湿度大，并且相对封闭，蔬菜洗后残留的水分不容易蒸发，高湿的环境为细菌繁殖创造了有利条件，再加上植物呼吸作用会释放部分水分和热量，更加有利于致病微生物的生存和繁殖。如果蔬菜一直放在密封的塑料袋里，腐烂变质的速度更快。尤其是叶类蔬菜，在清洗时组织结构容易遭到破坏，不仅导致水溶性营养素氧化损失，也更容易腐烂变质。其实，带一些湿土更有利于蔬菜的保鲜，保存前，只需去掉已经变色和腐烂的叶子即可。为了不弄脏冷藏室，可以将其装入保鲜袋中。绿叶菜生理活性较高，可以用厨房纸巾包裹之后再放入保鲜袋，把袋子扎几个小孔，保证其透气性良好。生菜、卷心菜、紫甘蓝等包叶菜类，应带着最外层的叶子一同放入冰箱。

此外，存放蔬菜还要注意以下几点。第一，有些种类不适合冷藏。研究发现，西红柿、秋葵、土豆等冷藏久了会发生冷害，既不好吃又坏得快，将它们放在阴凉避光、干燥通风的地方即可。木耳、银耳等干货水分含量极低，常温下储存即可，冰箱内潮湿的环境会导致其吸水，反而更易变质。第二，不同果蔬要分开放。除非是未成熟的蔬菜需要催熟，否则尽量避免蔬菜和苹果、香蕉、柿子、梨等放在一起，这些水果会释放大量的乙烯，加速自身和附近果蔬的成熟。用保鲜袋将不同的果蔬分装保存，还能避免交叉污染和串味。第三，不要贴着冰箱后壁存放。一般来说，冰箱门温度最高，靠近后壁处最冷。如果把蔬菜放在冷藏室后壁附近，温度过低容易引起冷害。绿叶菜比较娇嫩，更易受冻腐烂变质。

据生命时报