

不明飞虫“蓟马”出没 近期出门请少穿这3种颜色衣服

万能的朋友圈，问一下这玩意是啥就喜欢这个绿色的盆，洗好放下不到一分钟又爬满了
密集恐惧症别点大图



据竞舟新闻微信公众号消息春夏季节的岛城，烦人的小虫子又来了，不少人走在路上秒变“养虫人”，有些颜色的衣服尤其躺枪，不少网友不堪其扰。

多发于春夏 偏爱这3种颜色

据专家介绍，这种不明飞虫叫作“蓟马”，多发于春夏季，靠吸食植株幼嫩组织汁液为食。

南方有，北方也有，20℃的环境更适合生长。如豆粒般大小，体形细长，尾巴尖尖的，还有个钩子。捏死后有一股很大的臭味。它可能小到只有1%毫米，肉眼也不易看到。

蓟马对黄色、绿色、银灰色衣服有着一种执着的“偏爱”。

家中的植物也很容易吸引蓟马的“宠幸”。蓟马数量较多，对植物杀伤性较大，建议家中要备一些杀虫剂，必要时每周给绿植喷药。

蓟马叮人后 会不会对人体造成伤害？

尽管蓟马“甩都甩不掉”，但它对人体是没有危害的，只是被叮了之后有点痛和痒，它也不会吸动物的血液。如果一旦被蓟马叮，千万不要用手拍打虫子，这些小昆虫的身体非常脆弱，拍打往往会让它们“支离破碎”，弄脏衣服，接触到皮肤还有过敏的风险。

最好的方法就是猛抖衣服将它们弹走，落在皮肤上的可以吹走，被叮处涂上风油精或润

面朝大海品书香 舟山美术馆上新啦

据普陀区融媒体中心消息近日，舟山(普陀)美术馆内全新文化空间“岛与书房”开放。这里以独特的艺术氛围和舒适的阅读环境，成为市民文化休闲新去处。

踏入“岛与书房”，首先映入眼帘的是一面巨大的落地窗，窗外沈家门渔港风光一览无余。2095册精选艺术人文图书整齐排列在书架上，构建出“面朝大海，书香自来”的诗意场景。

除了丰富的藏书，书房内还巧妙地布置了时尚且富有文化气息的纪念品区。这些纪念品既有国际品牌，也有鼎舟、新野社等本

肤露即可。

需要特别提醒的是，蓟马一旦入眼，千万别随便用手揉，因为它的虫脚上带有倒钩，容易导致眼球结膜水肿、角膜上皮脱落……可用清水冲洗、滴眼药水、多眨眼等。

黄色、绿色衣服 为什么更吸引小飞虫？

这要从昆虫的趋性说起，趋性就是昆虫对某种刺激进行趋向或背向的运动，简单来说就是昆虫会朝着吸引它的环境方向飞，比如温度、光线、化学物质等，有趋热性、趋光性、趋化性等习性之分。

不少昆虫对特定的颜色具有趋性。蚜虫、蓟马、小绿叶蝉、白粉虱、烟粉虱、斑潜蝇、黄曲条跳甲、虻(xùn)蚊等多种害虫都对黄色敏感，具有非常强烈的趋黄性。

黄色、绿色、银灰色，容易招惹小飞虫，而红色和橙色经研究发现是最招蚊子的颜色！避免穿红橙颜色衣服，有助于减少蚊子叮咬。

英国《自然·通讯》刊登的一项研究发现，颜色是吸引蚊子的因素之一，红色和橙色最招蚊子。研究人员分析指出，蚊子首先借助气味辨别附近物体。一旦闻到特定气味，比如人类呼出的二氧化碳或排出的汗液，蚊子就会受到刺激，从视觉上追踪特定波长的颜色进行叮咬。向蚊子发出鲜艳红橙色“信号”的人最容易成为攻击目标。

研究表明，避免穿吸引蚊子颜色的衣服，有助于减少蚊虫叮咬。

土设计产品，展现出了普陀文化的多元与包容。

“在逛美术馆的同时，看到这边书房还建设得蛮好，就停下来看看书。环境很好，坐下来读书的感受也非常棒。”市民梁先生表示，很享受这种惬意的休闲时光。

目前，普陀区已建成9处特色“岛与书房”，包括图书馆+文旅驿站、图书馆+咖啡厅、图书馆+民宿等形式多样的合作模式，每年接待读者超10万人次。未来还将继续扩大“岛与书房”覆盖范围，着力构建城市文化新地标。

A型血库存偏少！ 期待你撸起袖子来助力

据竞舟客户端消息 近日，我市血液库存提示，A型血库存偏少，为保障我市临床用血充足供应，呼吁广大爱心人士加入到无偿献血的队伍中来。

本周献血指南

4月22日 周二
岱山县组织献血
时间:8:00—11:30
地点:岱山县卫健局三楼会议室

4月25日 周五
舟山海关组织献血
时间:9:00—11:30
地点:舟山海关一楼大厅

4月26日 周六
浙江海洋大学定海校区组织献血
时间:9:00—15:00
地点:浙江海洋大学定海校区第二食堂门前

4月25日—27日 周五至周日
定海爱心献血屋
时间:8:30—11:00,11:50—15:30
地点:定海区人民南路20号(人民南路与东海西路交叉口)
联系电话:2621011

4月24日—26日 周四至周六
普陀爱心献血屋
时间:9:00—15:00
地点:普陀东港街道海天大道2786号(原兴普大道141号台贸商城)
联系电话:3310023

4月21日—26日 周一至周六
舟山市中心血站站内献血(全血、血小板)
时间:8:15—11:45,14:00—17:00
地点:舟山市新城千岛街道体育路288号
献血联系热线:2551483(工作日),2551860(夜间)

夜排档厨师亮“勺”比拼



据普陀区融媒体中心消息 4月20日，普陀“十大名菜、十大创新菜大比武”活动在沈家门海鲜夜排档举行，多家摊位厨师各显身手，以东海渔港的“透骨新鲜”为底色，呈现了一场融合传统渔家风味与现代烹饪创意的美食盛宴。

锅铲与铁锅的碰撞声、油花沸腾的滋滋声揭开比赛的序幕，银鳞闪烁的带鱼、透亮弹滑的虾蛄、膏肥肉厚的皮皮虾……用原汁原味的新鲜食材比拼炉火纯青的厨艺功底。这些食材经过厨师巧手烹制，很快变成一道道色香味俱全的菜品。此次大比武，四十余名厨师使出浑身解数。

经过激烈比拼，最终十大名菜“出炉”：蒜蓉开背虾、剁椒小白龙、金丝黄鱼卷、糖醋带鱼、椒盐虾蛄、虾蛄煎蛋、椒盐皮皮虾、海鲜双面煎、鲳鱼粉丝汤、蟹炒年糕。

蒜蓉开背虾以最高分摘得桂冠，凭借这道经典菜脱颖而出的参赛者徐文虎是夜排档11号摊位的主厨，已从事厨师行业多年，他坦言：“此次比赛我也是抱着和其他厨师

切磋厨艺的心态来的，确实也学到了很多制作海鲜菜品的技巧。”

当天下午的“十大创新菜”比拼同样精彩，参赛者打破传统框架，用各种新奇独特的做法烹制海鲜。小鱿鱼烤肉混搭陆地与海洋的滋味，金丝鱿鱼圈以酥脆外衣包裹弹嫩肉质……

最后评选出的十大创新菜为：锦绣黄花鱼胶、葱油小鱿鱼、金丝鱿鱼圈、海味捞饭、小鱿鱼烤肉、创意虾、蒜泥油爆虾、鱿鱼蒸豆腐、黄金鱿鱼卷、红烧肚档。

除了激烈精彩的厨艺比拼，活动现场还有趣味的集章打卡活动，emoji猜猜乐、“食”来运转、“圈”定舌尖、“食”尚打卡，也吸引市民游客驻足参与。

作为舟山旅游的“一口鲜”，沈家门海鲜夜排档常年吸引着八方来客，此次“十大名菜、十大创新菜大比武”，挖掘和推广沈家门海鲜的独特风味，进一步推动文化与旅游深度融合，擦亮沈家门海鲜夜排档的金字招牌。