

七月北京及周边避暑地 人少景美还不出发?

转眼来到了炎炎七月,北京真的是热到不想说话,除了wifi、空调、西瓜,其他都无意义了。在祖国大地纷纷进入蒸炉模式的时候,北京周边还是有那么几个地方却无比清凉,而且人少景美,相信总有一个合你意。

幽谷神潭

满目苍翠,凉到了心底,7月的幽谷神潭,绿到了心坎,凉到了心底,因为这里独特的地理位置、日照的偏差,这里的气温要比外面低个6度,在这里哪怕是炎热的七八月,恐怕也要穿个薄的长袖外套。

这里山峦叠翠,碧波荡漾,植被覆盖率达96%以上,负氧离子含量很高(每立方厘米9300个),是名副其实的避暑胜地和天然绿色氧吧。

你可以欣赏到各种自然美景和摩崖石刻,石屋、五牛祈福、索桥、飞瀑等景观也很有特色。漫步在林间小道,两侧高山林立,时不时还会出现、清澈的水塘,坡度不大的运动,给您带来身心的愉悦。“靠山吃山靠水吃水”,在幽谷神潭你还能品尝到就地取材的新鲜美食,景区内度假酒店招牌菜鲟鱼泡三样、香葱炆虹鳟鱼、板栗焖肉可以让你大饱

口福。

沽源草原

随手一拍就是桌面壁纸夏天,是去草原的好时节,而当越来越多的人,涌入丰宁坝上的时候,另一片大草原却静静美丽着。它就是沽源坝上草原,与其他草原相比,沽源草原更有一种内蒙古草原的原始感。景区内现有遗存完整的树葬楼,和大量辽、金、元三代帝王宫苑遗址,沿滦赤路到后城村,右侧便可看到巨大的“赤壁”,所谓的赤壁即著名的滴水崖,有“幽燕第一峰”“天下第一石”之称。还有值得称道的是“塞上明珠”——草原湖,风光秀丽的草原湖,夏季风细如丝,水柔似绢,百花怒放,成群的野鸭、海鸥、鱼鹰,群起群落,在塞外天然的野生植物园上,牛马羊群点缀其中,真是构成了一幅塞外高原风光,让人惊叹大自然的神奇之美。



京东大峡谷

人少清凉的盛夏秘境大峡谷位于北京平谷区东北10公里处,总面积20平方公里,峡险幽深,壁立万仞。一走进这里,就犹如进去了一个天然的大空调房,好不凉快。这里峰峦叠翠,山泉流淌,有诗称它“谁道严冬无胜景,峡谷自有百丈冰”,不管是春夏秋冬,都是个旅游好地方。来到这里,就必须要走一下这个玻璃栈道,全长518米,落差100余米,建设在悬崖峭壁之上,宛若游龙,翩若惊鸿,从上面看到风景,真是极好的。

京都第一瀑

北京避暑胜地之一这里是由云蒙山泉水汇集而成,落差62.5米,坡度85度,是京郊流量最大

的瀑布。除了飞瀑、流泉,更美妙的是六潭连珠,六个潭一个连一个,大小不一,深浅有别,仿佛天造地设,极为漂亮。京都第一瀑内座座峻拔的山峰,象巨剑直刺苍穹,千姿百态,栩栩如生。而这里清爽沁心的气温,也一定会让你度过一个美好的夏天。

天门山

一个低调的清凉密境一说起天门山,大家第一反应就是张家界的天门山,但其实北京也有,只不过鲜有人知。景区虽与京都第一瀑共用一个大门,但风景却是十分秀丽的。尤其主景“天门洞”,简直是非常罕见的一大奇观,据说生成于一亿二千万年前。天门山中最有名的扁担溪,也是天门山的一大奇观。因为别的河水都向东流,而惟独扁担溪的溪水却向北流,不可不称奇。

石花洞

中国四大名洞之一石花洞洞体分为上下七层,目前仅对外开放一至四层,洞内的自然景观甚是奇特,四层洞壁被钟乳石封闭,五层厅堂高大、洞壁松软,空气新鲜,七层是一条地下暗河。洞内湿度较大,平均气温在20℃左右,非常适合避暑乘凉。

草原天路

在北京北部、张家口和崇礼的交界处,有一条又虐又美的草原天路。7月也是草原天路沿途风光最美的时候。沿途有花成海,有绿草如画,能看到羊群嬉戏,也有梯田风车儿陪伴,这专属夏天的“草原天路”定制,容不得您片刻犹豫,一路走,一路惊叹大自然的壮丽。(北京旅游网)

■ 资讯

同仁堂利用“互联+”开新潮饮品店

本报讯 枸杞拿铁、罗汉果美式、益母草玫瑰拿铁……老字号同仁堂最近因为将中药与时尚饮品的创新结合,在小红书、大众点评等社交平台上突然火了一把。其新开的饮品店知嘛健康成为不少年轻人的新“网红打卡地”,即便是在工作日,其位于双井附近

的店内的一溜小圆桌旁都坐满了人,顾客大多是年轻面孔,其中不少人是专程来尝鲜和拍照打卡的。据同仁堂知嘛健康负责人俞睿璇介绍,这家采用“互联网+”模式重构的新零售门店,预计今年内将在北京地区铺开50家门店,同时还将进行线上销售。

通州蔬菜基地产出高糖度番茄

本报讯 近日,北京市农科院蔬菜中心节水优质课题组经过20余年研究,建立了高糖度番茄栽培模式,并在通州基地连栋温室进行了示范种植,3个番茄品种的可溶性糖含量达到8%以上,口感酸甜可口、风味浓郁,相比普通栽培番茄提高了60%左右。随着人们生活水平提高,消费者对蔬菜产品质量、风味、营养和安全提出了更高要求,对蔬菜产品的需求由数量向质量转变。为此,蔬菜中心节水优质课题组

自2000年开始,一直从事蔬菜节水和优质栽培研究,开展了高糖度番茄栽培系统、关键技术和生理的系统研究。经过20余年的探索,课题组将限根槽培系统、调亏灌溉和营养液调控三项关键技术相结合,通过试验示范种植,实现了番茄果实可溶性糖含量从5%提高到8%以上,建立了适合我国国情的“产量和品质兼顾”的高糖度番茄栽培模式。为了提高番茄果实风味,课题组还开展了果菜类蔬菜品

种、水、肥、激素等8个农艺因子对品质和芳香物质形成的影响规律研究,阐明了番茄果实芳香物质形成的机理。该项研究为高品质番茄生产提供了理论依据,也将促进我国蔬菜行业由数量型生产向高品质型生产的转变。接下来,课题组将在高糖度番茄栽培模式上继续创新,建立品质可控、技术标准化的高品质番茄生产技术模式,实现成本低、易操作,为下一步大面积推广应用奠定基础。