

被调侃“腹肌去哪儿了” 孙杨训练态度很积极 首要任务是减肥

游泳名将孙杨已正式回归国家队，但带着飙升的体重和手术后尚未愈合的脚趾归队，孙杨面临的将是更大的挑战。

►孙杨在国家队训练。图片据人民网



据了解，孙杨2月底就回到北京，并且已经在国家队试训了3个礼拜。由于太久没有恢复训练和参加比赛，孙杨的体能还有些问题，加上刚刚进行甲沟炎手术，他的水上训练内容不多，只在晚上稍微训练了一会。

伦敦奥运会时，孙杨的体重是92公斤。伦敦奥运会后，孙杨训练一直不系统，直至云南冬训时，体重增加了10公斤，腰间赘肉十分明显。他发福的身体再次让他成为被调侃的对象，近日有消息称韩国媒体追问孙杨“腹肌去哪儿了”。不过经过这段时间的体能训练，加上一定的下水训练，虽然孙杨恢复得十分辛苦，但成果显著，已成功减肥约4公斤。“休息了这么长时间，恢复起来确实是一个比较大的挑战。对于我来说，这个挑战会让我在今后的困难中变得更加从容吧，”孙杨说。

国家队领队许琦表示，现在孙杨的训练态度很积极，“今年的主要赛事是亚运会，这要看他的训练情况和选拔赛状况来定，希望孙杨能坚持自己的理想，完成好备战工作，我们最主要的目标还是两年后的里约奥运会。”

5月12日至17日，全国游泳冠军赛将在青岛

举行，孙杨出现在赛场的可能性较大。

每年四月、五月举行的全国冠军赛是国内最高水平的游泳单项较量。自出道以来，孙杨非常重视全国冠军赛，每年的该项赛事，也基本是其当年整体状态的提前“预演”。但是两个月的时间对于孙杨来说有点紧，教练朱志根也不敢打包票。

不过对于自己的恢复进度，孙杨本人倒是信心十足：“对我自己来说，并不是很担心时间上的问题。眼前是冠军赛，想着先把冠军赛比好，亚运会还有近半年的时间。”

孙杨的复出也让他和亚洲的老对手——韩国“小飞鱼”朴泰桓感受到了压力，二人将在9月的仁川亚运会上对决。在2012年伦敦奥运会男子400米自由泳比赛中，朴泰桓不敌孙杨，仅获亚军，这成为朴泰桓的遗憾，他希望能再在亚运会上“雪耻”。在今年的新南威尔士州锦标赛上，朴泰桓曾在100米自由泳中创下了48秒42的韩国纪录，还创造了男子200米自由泳的本赛季世界第二好成绩，并获得400米自由泳冠军。

对于这场“强强对抗”，孙杨说：“这一次在他的主场，他占有天时地利优势。不过如果我能够做好我自己，成绩还是在他之上。”综合新华社等报道

世界杯

国际足联玩幽默惹恼巴西人

据新华社电 国际足联于当地时间23日匆忙将最新一期《FIFA周刊》(The FIFA Weekly)从其官方网站上撤下，原因在于其中一篇介绍今年世界杯东道主巴西的文章，引发了巴西人的愤怒，并遭到当地媒体激烈的批评。

这篇题为《巴西：初来乍到者为鉴》(Brazil for beginners)的文章，使用极其“幽默的口吻”，向即将前来观看世界杯的60万名外国游客提出了10点忠告，以避免发生不必要的误解或尴尬。

文章提到，在巴西“准点并非具有科学的精确性”，人们“往往只在最后一分钟才去做事”，“巴西人的基因中没有‘耐心’两字”；尽管巴西人“开朗”和“乐观”，说话从不以“不”打头，但是如果他们说“是”，并非就意味着“是”。

国际足联的一名发言人说，撤销该文章旨在“避免引发误解”，“我们无意批评或者触犯他人”。尽管如此，当地媒体周一(24日)仍然不依不饶，纷纷刊文对该文章进行激烈抨击，认为它充斥了傲慢以及对巴西的偏见。有评论人士指出，巴西人并非不能接受“幽默”，而且有些事也确实发生在身边，但让巴西人感觉到侮辱的，是那种居高临下、盛气凌人态度。他再次提到国际足联秘书长瓦尔克的那句“名言”：“巴西人的屁股，不踹不挪。”

南苑集团旗下酒店餐厅全面使用橄榄油

全宁波酒店业开创领先之举，用心呵护您的健康！



为推进南苑集团倡导的健康、绿色的生活方式，给市民更放心的就餐保障，自2014年3月1日起南苑集团旗下酒店餐厅全面启动橄榄油使用计划，酒店承诺所有菜品系巴森特橄榄油制作，全宁波酒店业开创领先之举，用心呵护您的健康！

南苑巴森特特级初榨橄榄油精选优质的橄榄鲜果在二十四小时内纯物理压榨，无任何添加成份。而欧洲禁止转基因食品，也就没有国内“转基因”油的风险。

南苑集团负责人说，“舌尖上的安全”和“转基因”食品再度成为今年“两会”的热门话题，目前国内食品安全环节日趋复杂和严峻。此次南苑集团不惜增加5-8倍成本全面使用橄榄油，是因为素有“液体黄金”之称的橄榄油在烹制过程中，能最大限度地保持食材的营养成份。相信这种健康的用油模式，卓越的菜肴品质，以后必将深受广大消费者的欢迎，引领国内健康就餐潮流新趋势。

春季美食之旅——徽菜

徽菜是中国传统的八大菜系之一，向以烹制山珍海味而著称，讲究火功，大油重，朴素实惠，不少菜肴用小火慢炖，善于保持原汁原味。主要名菜如：胡适一品锅，徽州臭桂鱼，皖南刀板香，绩溪黄牛肉，绩溪炒粉丝等，定会让您留下一个难忘的美食体验。

活动时间：2014年3月20日至4月20日
活动地点：凯悦楼中餐厅-北楼三楼
预订热线：5619 9999 转 65

品味南亚美食，感受热带风情

嘉里咖啡厅邀您领略南亚独特美食，特聘南亚名厨将以娴熟地道的技艺为您倾情烹制璀璨光泽的，西及穆斯林珍馐，更有啤酒、鲜榨果汁、软饮无限畅饮。

午餐每位RMB 168净价，晚餐每位RMB 258净价。

活动优惠：1. 买9赠2或买10赠5； 2. 所有住店客人享受7折优惠；
3. 每周二持有中国银行信用卡可享受自助晚餐“两人同行，一人免单”，其它日子享受自助午、晚餐7折优惠；
4. 持有兴业银行、中国民生银行和平安银行信用卡可享受自助午、晚餐7折优惠。

活动时间：2014年3月20日至4月20日
活动地点：嘉里咖啡厅-北楼1F
预订热线：5619 9999 转 2561
酒店地址：中国宁波市药行街129号



徽菜

南亚美食