

“聊城2013全国科普日”活动启动



天气

今天(星期一) 多云间阴有雷阵雨, 南风2~3级, 22~31℃

明天(星期二) 多云间晴, 南风2~3级, 22~31℃

后天(星期三) 多云, 南风2~3级, 20~30℃

(谢晓丽)

生活指数

空气污染扩散指数:较差 较不利于空气污染物稀释、扩散和清除。

感冒指数:少发 各项气象条件适宜, 发生感冒机率较低。

紫外线指数:中等 属中等强度紫外线辐射天气, 外出时建议涂擦SPF高于15、PA+的防晒护肤品。

心情指数:较差 天气阴沉或有雾, 会感觉莫名的压抑, 情绪低落。

历史上的今天

- 1908年9月16日——美国通用汽车公司成立。
- 1932年9月16日——日军制造平顶山血案。
- 1935年9月16日——红二十五军长征到达陕北。
- 1985年9月16日——1914年以来美国首次成为债务国。
- 1994年9月16日——埃克森公司因污染海洋被罚五十亿美元。
- 1997年9月16日——第一个世界保护臭氧层日。

福彩

23选5

第2013W251期
中奖号码:04、05、15、16、20。
一等奖3注, 每注奖额13561元。

双色球

第2013S108期
红球号码:16、21、22、28、31、32。
蓝球号码:05。

3D

第2013D251期
中奖号码:7、5、3。
单选奖15386注, 山东584注, 每注奖额1000元。

本报聊城9月15日讯(记者孟凡萧) 14日上午, 由市科协和市直机关工委等单位共同举办的“聊城2013年全国科普日”活动在水城广场启动。市直机关、县市科协、科技工作者以及学生参加了启动仪式。

今年科普日的主题是“保护生态环境, 建设美丽聊城”。活动现场, 聊城市科协制作了展板, 主要展示省市科协活动、节约资源、保护环境和生态聊城四个主题。不少市民带着孩子前来参观展

板, 教育孩子珍惜资源保护环境。“你看咱们国家的耕地总量在世界上排第四位, 而人均占有量却只相当与世界平均水平的43%, 咱们国家人口多以后一定要养成节约粮食的习惯。”市民李先生教育孩子。

市委常委、市直机关工委书记蔡同民表示, “全国科普日”是一个在全国范围内组织开展的大规模群众性科普活动, 也是全市开展科普活动的一个重要载体。市各级科协组织、各有关部门, 要

突出活动主题, 面向广大公众, 广泛普及节约能源资源、保护生态环境、保障安全健康的基本知识和方法, 进一步提高公众的环保、节约、低碳意识, 努力营造全民参与科普活动的良好社会氛围。

启动仪式结束之后, 聊城市科协制作的展板, 将到各学校去展览, 教育学生“保护生态环境, 建设美丽聊城”。据了解, “全国科普日”活动是为纪念《科普法》颁布而举办的一项全国性科普宣传活动。

聊城农业综合机械化水平达82% 比2004年提高了31个百分点

本报聊城9月15日讯(记者张超 通讯员 陈广超) 近日, 记者从相关部门获悉, 目前聊城主要粮食作物生产已基本实现机械化。全市小麦生产机械化水平达到了99%; 玉米机耕、机播水平达到95%以上, 机收水平今年将达到80%以上。经济作物、设施农业机械化生产逐步打破瓶颈, 小

麦保护性耕作实施面积达到236万亩, 连续四年在全省保持领先。农业综合机械化水平达到82%, 比2004年提高了31个百分点。

据了解, 自2004年以来, 聊城市重点围绕玉米收获、精量播种、保护性耕作、秸秆综合利用等生产环节, 组织实施农机化创新示范工程, 建设了一大批技

术先进、装备齐全、带动力强的农机化创新示范基地。依托示范基地, 采取举办机械化作业现场会、演示会等形式, 大力宣传推广农机化新技术、新机具, 走出了一条“政策扶持、项目引导、示范基地带动”的农机推广模式, 促进了农业增产、增效和农民增收。

济聊高速拆除3000平米违规广告

本报聊城9月15日讯(记者杨淑君) 记者从济聊高速公路聊城管理处获悉, 为优化济聊高速公路通行环境, 确保路容路貌整洁美观, 该管理处开展了近一个月的违规广告牌清理整治活动。

据悉, 济聊高速公路聊城管理处自今年8月21日起, 重点对济聊高速全线120公里违规广告牌

集中开展清理整顿活动。清理整顿工作分调查摸底和治理整顿两个阶段。在调查摸底阶段, 路政人员调出相关档案资料, 现场逐个对照、清点, 排查出未经公路批准的有20余处, 设置不规范的11处, 违规设置的6处。这些违规广告牌不仅对司乘人员造成视觉污染, 而且还存在安全隐患。在治理整顿阶段, 对发现的设置

不规范的广告牌, 下达限期整改责令通知书, 并督促相关责任单位及时整改; 对违规广告牌实施迁移; 对未经审批的广告牌予以强制拆除。

截至目前, 共出动路政人员18人次, 养护人员45人次, 拆卸工11人次, 执法车辆15台次, 拆除销毁15块计3000平方米的违规设置广告牌。

10元/斤, 香菜价格直逼猪肉

本报聊城9月15日讯(记者张召旭) 15日, 记者在多处农贸市场、超市了解到, 由于产量走低以及节前需求量坚挺, 香菜成了名副其实的“贵族菜”, 一斤10元的价格直逼猪肉。

15日, 记者来到振兴东路便民市场, 当一些市民挑完菜以后, 习惯性地要求菜贩给添几棵香菜时, 却都遭到了拒绝。“拿一棵就是一块钱, 不敢添了。”一位菜贩告诉记者, 从9月初开始香菜的进

货价就一直上涨, 现在已经卖到了10元钱一斤, 是最近一段时间价格涨幅最大的蔬菜。

在城区一家大型超市记者看到, 香菜标价11.5元一斤, 包装在一起的两颗香菜, 卖到2.15元, 摊前少有顾客问津。一位看了看香菜又放下的市民告诉记者:“两棵香菜就两块钱确实贵, 但没必要非吃不可。”

香菜猛涨, 原因何在? 交运农贸市场批发商告诉记者, 现在卖

的香菜是7、8月份种下的, 香菜不是大规模种植的蔬菜, 不喜雨, 不耐热, 8月份天气反复, 雨水较多, 致使地里一些香菜烂掉, 产量减少。虽然产量少了, 但是节前的需求量却并未减少, 这让香菜价格一路暴涨。

此外, 固定需求量不减反增也推动了香菜的价格。批发商介绍, 采批发市场购买的都是酒店的采购人员, 酒店的菜为了保质质量、色泽, 不可能少香菜。

东营旅游推介会在聊举行

近日, 东营市农业局与旅游局一行来到聊城, 推介了具有自身特色的“黄河入海·龙腾东营”旅游品牌形象和特色旅游线路, 以及旅游营销奖励政策。推介会上, 聊城旅行社代表与东营油城旅行社签署合作协议。

聊城20多家旅行社负责人参加推介会, 聊城旅行社代表与东营油城旅行社签署合作协议。(孟凡萧 胡海涛)

农业综合开发产业化发展试点项目落户冠县

近日, 聊城争取的农业综合开发“龙头企业带动产业化发展试点项目”获省财政厅农业综合开发办公室批准立项。该项目由山东冠丰种业科技有限公司实施, 总投资3050万元, 其中, 省财政投资1000万元, 企业自筹2050万元。这是聊城自实施农业综合开发25年来, 争取上级财政资金最多的产业化项目。

据悉, 这次立项实施的试点项目主要建设内容包括两个方面, 一是建设1万亩优质小麦良种繁育基地, 二是以种植基地生产的优质小麦为原料进行深加工。预计年均实现销售收入32180万元, 实现利税1000万元, 直接带动优质小麦生产基地30万亩, 增加农民收入2400万元。(杨淑君)

茌平安排发放各类民生资金

在养老保障方面, 茌平县财政筹集新型农村养老保险金490万元, 机关养老保险金1700万元, 安排失地农民养老金19万元, 下半年政策减免农民基本生活保障金68.4万元, 安排企业离退休费1305万元。同时, 茌平县安排医疗资金1150万元、下达乡镇卫生院和社区卫生服务站基本公共卫生资金419万元、直接支付村卫生室建设化债资金99万元、发放城乡医疗救助金28万元等。(杨淑君)

聊城农机专业合作社达315个

截至目前, 全市农机专业合作社达到315个, 入社会员3248户, 服务农户数量达50多万户, 农机合作社的农田作业量已占到种植业总作业量的40%。(张超 陈广超)

荣诚月饼自1996年进入国内销售以来, 市场占有率逐年递增, 目前已发展成为国内为数不多的全国性网络品牌, 在全国范围内拥有较完善的销售网络, 并且具有较高的品牌知名度及美誉度, 同时荣诚月饼的时尚、健康、高档的品牌形象也已深入人心。今年, 荣诚月饼旗下的“老家潮汕”月饼作为广东非物质文化遗产首度来到聊城, 今年中秋, 永城市民将可以品味一段来自南粤大地的中秋文化。

荣诚老家潮汕月饼——来自广东的非物质文化遗产

今年, 品尝不一样的中秋味道

一种传承 | 老家潮汕潮式月饼入选广东“非遗”

荣诚食品为保留发扬潮汕传统糕点风味特色, 几易其折, 从蒸糕后入平中买下当年珍贵的糕点配料工艺, 同时聘请著名“老家潮汕”糕点师, 秉承对食品追求近乎完美的态度, 全部取材于天然有机物料, 秉承传统技法, 绝手工精制, 保留了原汁原味的独特口感, 是地道的潮式美食。

2012年9月, 由广东荣诚食品股份有限公司申报的潮式月饼制作技艺, 入选广东省第四批省级非物质文化遗产名录。荣诚高级糕点师张伯英确定为汕头市第二批市级非物质文化遗产项目代表性传承人。潮式

月饼成为省级非物质文化遗产, “老家潮汕”品牌潮式月饼受到各地的青睐。

对于潮式月饼, 张伯英介绍说, 其制作工艺之全, 工序之复杂, 非普通月饼可比。其特殊主要体现在三个方面: 一是馅料制作, 首先要将绿豆与红豆清洗, 再进行熬制、晾干, 然后是极具特色的洗沙、沉淀, 去掉豆中的蛋白及淀粉等。这样的口感会更加细腻滑润, 然后再进行糖水、腌制, 最后是存放。烘焙的传统工艺是潮式月饼的一大特色, 它采用了传统的小窑烘工艺, 其中最独特的是包酥、开酥、开酥、卷酥四道工序。

“酥”的主要原料是猪油酥, 有了这个酥才能制作出层次分明的潮式月饼, 这是其他糕点所没有的。而潮式月饼的烘焙工艺也是一大特色。潮式月饼要双面烘烤, 所以要翻饼, 要排气, 让馅料中的空气跑出来, 然后再翻油, 这样烤出来的月饼香味才够浓郁。

如今, 这来自广东的传统美食终于来到聊城, 看过介绍的您一定会有一抹为快的冲动。别着急, “老家潮汕”月饼已在水城全面开始销售。品一品“非遗”月饼, 今年中秋肯定会有味道。

