

# 名医爱心联盟再添“新力量”

## 烟台市中医医院张金波,愿贡献一己之力服务市民



本报12月22日讯(记者 宋佳) 因受读者强烈推荐,本报自19日起,连续两天报道了烟台市中医医院“名医”张金波的行医事迹,得到广大市

民认可。22日,应市民和患者们的呼声,张金波医生决定加入本报“名医爱心联盟”,为那些因为贫困和疑难杂症挣扎在病痛中的患者献上自己的一份力量。

本报记者采访张金波了解到,他8岁开始背药方,14岁学习开药方,16岁独立行医,18岁已经享誉一方。行医32年时间里,救治的患者不计其

数,并对治疗疑难杂症有着非常丰富的经验。看到本报报道后,不少市民致电本报恳请张金波加入本报“名医爱心联盟”。

本报“名医爱心联盟”旨在搭建连接医患的桥梁,利用媒体力量,发挥“名医”优势,对本报报道的贫困患者进行救治。救治医院将视情况给予不同程度的费用减免。

“愿贡献一己之力服务市民。”张金波告诉记者,非常赞同“名医爱心联盟”的宗旨,也非常愿意加入该联盟,行医本身就是行善积德的事,如果能帮助贫困看不起病的患者,那更是造福的事。

自12月5日本报“名医爱心联盟”成立以来,已有毓璜顶医院、解放军第107医院、开发区医院、烟台市中医医院、

滨医烟台附院、烟台山医院等6家医院的八位名医加入,并在毓璜顶医院为贫困患者开展了第一台爱心手术(详情见本报12月11日C02版)。

如果您或您身边有人身患顽疾,且求医无果;如果您或您身边有人身患疾病但无钱医治,可编辑短信“姓名+疾病+遭遇”发送至15063831079,本报记者将尽快与您联系。



## 笑脸寄爸妈

近日,烟台市青少年宫举办了“给亲人写信 送最美笑容”——烟台市关爱外来务工人员子女及空巢儿童公益活动。21日,来自黄务小学的16位留守儿童代表来到青少年宫,亲手写下自己的新年愿望和对在外打工父母等亲人的思念,并把自己的剪纸作品和照片作为新年礼物一同寄给远方的爸爸妈妈。

通讯员 牟晓 本报记者 韩逸 摄影报道

## 今起可网购春运 首日临客车票

本报12月22日讯(记者 孙健) 自20日起,铁路部门开始发售2014年2月24日前的学生火车票,12306网站、电话订票、售票窗口、代售点、自助售票机五大方式统一发售,港城各大高校内掀起一阵“抢票热”。据介绍,22日一天,烟台火车站各售票窗口及全市各代售点共售出学生票1130张。

记者还了解到,春运期间加开临客的预售期提前,23日起,市民可通过互联网和电话订票的方式购买2014年1月16日,即春运第一天的临客车票,车站窗口、代售点、自助售票机的临客预售期为23天,即25日起发售2014年1月16日的车票。

# 猪皮和猪蹄的逆袭

## 本报特邀中心大酒店厨师长传授猪皮冻做法



本报12月22日讯(记者 吴江涛) 凭借易于保存和味美又营养的特点,猪皮冻当选为必备年货之一。今天,本报邀请到了中心大酒店的厨师长孙正英,教大家制作美味的猪皮冻。

与很多过年的食物一样,猪皮冻最大的特点就是易保存。孙正英介绍,可能猪皮冻的前期制作过程比较费时间,不过制作成功以后,便可以保存下来,过年时,招待客人,可拿出来直接吃,或加点配菜,后期操作非常简单。

猪皮冻主要原料是猪皮

以及猪蹄。比起猪的瘦肉来,这两样显然并不是餐桌上的“明星”,今天,大厨就教大家如何完成猪皮和猪蹄的逆袭。

“猪皮和猪蹄里含有很多胶原蛋白,脂肪也低,对人的身体还是很有好处的。”孙正英介绍,虽然两者的营养很多,但猪皮和猪蹄对不少老年人来说,吃起来并不容易。而皮冻在制作的过程中,会把两者熬得很烂,因此,猪皮冻很受老年人的欢迎。

不光需要慢熬,孙正英还介绍,冷却的过程需要半天时间,制作过程中,市民也不能通过冷冻“拔苗助长”,否则便会失败,味道不好。所以,这一道菜,就是让市民体验慢慢做菜的乐趣,等待食用的时候,便可以快速上桌,全家人共享美味。

### 制作步骤:

1 切块:将猪皮切成条,同时把猪蹄剁成块。

2 去血:用热水煮猪皮和猪蹄,主要是去除肉里面的血水。此时,先不用调味。

3 慢熬:血水去掉后,换清水,加葱、姜、大料(八角),用小火慢熬,将猪皮和猪蹄炖烂。孙正英提示:用筷子夹猪蹄,如果一夹就碎,骨头能和肉分离,基本上就可以了。

4 去杂:挑出前一步所加的葱、姜等配料,以及分离出来的骨头。

5 调味:加盐、糖、酱油、鸡粉或味精调味。

6 冷却:倒在容器里等待冷却凝固。孙正英提醒,冷却用的容器不能有水,盛之前可以用干净的吸水纸或餐巾纸擦干。冷却大约四五个小时,皮冻就可以直接切块食用。



猪皮冻让猪皮和猪蹄更加美味可口。 本报记者 吴江涛 摄

原料:猪皮、猪蹄  
配料:葱、姜、大料(八角)、花椒、盐、酱油(味极鲜、老抽)

## 高新区开通 网上新闻发布厅

本报12月22日讯(记者 钟建军) 要闻、科技创新、权威发布……近日,烟台高新区管委在胶东在线首页醒目位置推出烟台高新区“网上新闻发布厅”,网上播报高新区时事政策、便民服务等信息。

烟台高新区“网上新闻发布厅”下设要闻区、权威发布、视频播报、新闻图库、科技创新、产业发展、社会民生、服务特区等板块,全面反映高新区时事政策、科技创新、民生工程、便民服务等信息。

## 潍坊商会 在烟成立

本报12月22日讯(记者 闫丽君) 22日上午,烟台市第一家获批准的具有法人资格的地市级商会,也是在全省成立的第一家异地商会——潍坊商会,在东山宾馆举行了隆重的成立仪式。

据悉,目前该商会会员单位有180家,会员企业涉及制造业、商业、化工企业、钢材、建筑、餐饮、金融、食品、房地产开发、中介服务等行业。会员中有人大代表、政协委员、工商联副主席、青联常委等。

新当选的潍坊商会会长管延松在成立大会上指出,商会将以“发展经济为中心,为会员服务,为潍坊服务,为两地政府服务,为社会服务”为宗旨,架起企业与政府之间的沟通桥梁,推动商会和谐发展。

### 龙口供电

## 7个班组职工 技术创新成果获奖

本报讯(通讯员 仲军) 12月19日,烟台市总工会、烟台市经济和信息化委员会、烟台市科学技术局联合公布表彰了2013年度烟台市职工技术创新成果。国网龙口市供电公司7个班组职工技术创新成果获奖。

# 烟台今年回捕1.5万余吨海产品

## 增殖放流经济效益好,投入一元平均收获16元

本报12月22日讯(记者 李娜 通讯员 柯可) 今年烟台增殖放流海洋经济物种10.17亿单位,如今回捕基本完成,共回捕产量15049.68吨,产值3.88亿元,使渔民增收2.73亿元。

今年烟台市计划放流9.4亿水产苗种单位,实际放流10.2亿水产苗种单位。其中,海洋经济物种约10.17亿水产苗

种单位。放流的海洋经济物种包括中国对虾、日本对虾、海蜇、三疣梭子蟹、魁蚶、牙鲆、黄盖鲷、黑鲷、许氏平鲷、半滑舌鲷、鲈鱼等水生生物。

2005年,烟台根据山东省渔业修复行动计划开始在近海水域实施大规模的放流,并开展了放流效果评估和回捕统计工作,根据评估结果显示,近海

生物种群数正得到逐步恢复。2013年,烟台投入增殖回捕渔船6322艘次,回捕产量15049.68吨,产值3.88亿元,使渔民增收2.73亿元。

山东省海洋捕捞生产管理站增殖科科长王四杰说,增殖放流的经济效益比较明显,平均大约在1:16。也就是说,增殖放流时投入1块钱的

苗,到秋季可以获得16块钱的回报。据了解,每种水产品的投入产出比并不相同,梭子蟹的投入产出比为1:18,而海蜇则高达1:30甚至更高。

不仅是经济收入增加,增殖放流还保护了海洋资源的多样性,烟台生物种群得到了补充和恢复,一些濒临消失的物种也因此得到恢复。