

小记者“五一”参观树莓酒庄

国内首座树莓酒庄成港城新景点

专刊记者 庄粟

烟台以中国现代葡萄酒发源地的身份被世人所熟知,同时风格各异的酒庄成为来烟旅游的人们日渐热衷的一个旅游项目。但是很少有人知道,在烟台大小各异的众多酒庄中,有一座有别于葡萄酒酒庄,那就是由山东黑尚莓生物技术发展股份有限公司于2013年建成投入使用的树莓酒庄。由此,烟台拥有了国内第一座以树莓为主题的酒庄,烟台成为中国复方树莓酒的发源地。

在刚刚过去的“五一”假期期间,树莓酒庄迎接了一批特殊的客人,这就是本报的30名小记者们。有这样近距离接近国内首座树莓酒庄的机会,小记者们格外兴奋,也都充满着好奇。别看

他们年纪小,但是拍照摄影、提问记录可全都带着专业范儿。

当酒庄的讲解员提到树莓就是鲁迅先生的文章《从百草园到三味书屋》中的覆盆子的时候,很多小记者恍然大悟:“原来就是覆盆子啊。”有的还能立即复述出这句话语文课本上的话:“如果不怕刺,还可以摘到覆盆子,象小珊瑚珠攒成的小球,又酸又甜,色味都比桑椹要好得远。”谁能料到课本上大作家笔下的童年小野果能够发展成一个产业,并且还为此小野果建造了这么大一酒庄。

“这还是第一次参观位于家门口的酒庄,而且还是国内第一座树莓酒庄”。一位家长说道。

在参观树莓酒庄的同时,小记者们还扮演起了摄影师的角色,用他们手中的拍摄工具记录下参观过程中美好的瞬间。在随后的评奖中王雅萱小朋友、唐



小记者们在认真地听讲解员介绍酒庄



小记者和家長在品尝树莓鲜果

辰小朋友、杜子璇小朋友的拍摄作品还获得了优秀奖,并得到了树莓酒庄为他们准备的精美礼物。

相关链接

树莓是第三代黄金水果,因其营养丰富而很早就被欧美国家视若保健养生的“贵族水果”。

我国人工栽培树莓的历史仅有百年时间,大规模栽培还是近十几年的事情,所以在我国这是一个新兴的产业。山东黑尚莓公司成立于2011年,是一家集种植、研发、生产、销售树莓养生产品于一体的现代化高科技生物企业,公司自创办之初就将树莓的综合研发、深加工产业作为总体发

展方向。由黑尚莓公司研发成功的“黑尚莓·复方树莓酒”是中国复方树莓酒第一品牌,该酒自主研发成功后,历经权威医学机构十余项的实验室功能性检测,证实其在养肝护肝、抗衰老、提高免疫力等方面具有显著的效果。烟台又将被冠上“复方树莓酒发源地”这样的称号了。



王雅萱小朋友的拍摄作品

唐连辰小朋友的拍摄作品

杜子璇小朋友的拍摄作品

吃美食,走进“巷子里”



巷子里主题酒店优雅的环境与特色美食



当“味道决定一切”不再是评判餐厅的唯一价值取向,用“双眼来品味”似乎更能赢得感官时代的广泛认同。

法国人亚历山大·卡马斯提倡的全新饮食价值观——“感食”(fooding)就是把“食物”(food)与“感觉”(feeling)拼合起来的新名词。也就是说,不仅要用舌头,还要调动眼睛等所有感官来领略美食,将美食、环境、服务等元素有机地组合在一起,唤醒顾客所有的感官作用,以整合的方式认知餐厅,使之真正成为享受生活

乐趣的选择和来源。

位于朝阳街86号的“巷子里”主题餐厅可以说深谙此道,在原顺风肥牛精品火锅的基础上重磅推出中餐品牌巷子里主题餐厅,环境与美食一体的全新平民化消费概念。

无论你是几零后,经历或未曾经历,在这里都能找到一种你挥之不去的情节……“巷子里”主题餐厅继承中国烹饪精髓,弘扬传统饮食文化,讲究与各菜系及本地风味、原料的相互融合借鉴,在经典保留

菜品的基础上,不断推陈出新,力求拓展经营思路,引领餐饮时尚潮流,舒适的就餐环境、平民化的消费,已经成为你的就餐新选择。

活动快讯

5月11日母亲节,本报联合“巷子里”主题餐厅,举办母亲节暖心活动,拨打报名电话18615963966即可报名参加。前12名成功报名的儿女,可在母亲节当日17:00带着亲爱的妈妈到“巷子里”主题餐厅享受免费母亲节晚餐。

烟台金沙灘喜來登度假酒店 印度美食节热辣开启!

印度,拥有千年的文化积淀,一个古老而神秘的国度,饮食文化是其一大特色之一。

5月9日—5月26日,烟台金沙灘喜來登度假酒店特邀印度厨师Sahani带您领略印度美食文化,品尝浓香馥郁的坦德利烤鸡、印式咖喱羊肉、印式羊肉炒饭、提卡鸡等多种最地道的印度特色美食。

美食节期间,精彩的甩饼表演和婀娜的印度风情舞表演,定让您流连忘返。

238元/位,无限畅饮啤酒,精选果汁和各式软饮。免费加入SPG(Starwood Preferred Guest)



印度厨师Sahani现场表演特色甩饼

会员俱乐部,可尊享七五折优惠(折后价178.5元/位)。

相关链接

在印度,越有文化越有地位的人越吃素

中国菜“清清白白”,印度菜“糊糊涂涂”。赴家宴,光着脚、手抓饭,表达的是亲密朋友之情。印度的食物在世界上独具特色,也许没有一个国家的饮食文化像印度那样,具有如此明显的宗教色彩,如此深刻的文化意蕴。

印度菜口味较浓,但愈往北部则口味渐淡。新德里是印度美食中心,大小餐厅林立,一般食物的烹调法自古以来就受蒙古人的影响,其中最受人欢迎的一道菜叫做坦

肚(andoori),是用香料腌过的鸡,放入一种印度特制的炉灶上用文火烤,到一定火候时,鸡肉芬芳而肉汁也未烤干,十分美味可口。除了用鸡烤之外,鱼也可以用同样的方法来烤,一样的美味可口。还有一道叫做“可马”的咖喱料理也很受欢迎,是把肉用凝乳泡软,即可食用,味道很特别。印度还有一种“家常菜”,普通老百姓常常都吃这个,是用一种未切的面包和米饭一起配着咖喱吃,米饭的清香夹带着咖喱的美味,定能让你一饱口福的。