

“我来100斤,野生的就是好!”

本报第三批、50余位读者下海体验西霞口海参



本报6月15日讯(记者 李孟霏) 15日上午,本报第三批50余位读者参加西霞口海参体验行。大家纷纷穿上救生衣,跟随渔船现场感受野生海参的捕捞场景,免费品尝整只野生海参。

8日上午,本报体验团团员早早集合到了目的地,率先穿上救生衣,跟随渔船出发至浅海区,在工作人员的指引下,他们亲眼目睹了扎猛子的潜水员下海捞参。

“瞧瞧,猛子一头扎下去了。”顺着工作人员手指引的方向,市民苗先生感到非常惊讶,来自内陆城市的他还从来没有看到过海参是如何被捞上来的呢,这一回可算是长了见识。

猛子刚一下海,市民刘女士便告诉自己的儿子说,“你看见了吗,冒泡泡的就是潜水员啊。”随后,工作人员又告诉大家,在小渔

船上的一箱箱海参,便是猛子们辛勤劳动的结果,“这些海参都是纯野生的,就生长在我们脚下的大海里。”

“那真是头顶蓝天,身在大海啊。”市民孙先生应景说,他以前曾经看到过一些在水池里养殖的海参,生活环境那是“差大了”。

在参观完海参的生长环境后,团员们纷纷上了大巴车,随后,一筐筐野生海参被工作人员抬到了货车上,货车随即驶向了位于西霞口景区内的海参加工区。车还没停稳呢,西霞口集团工作人员便把煮制好的野生海参端送到大家眼前。“哇,好大个头啊。”来自吉林的张女士吃了两口说,这里的海参挺有嚼劲儿的。

“都说老人吃这个特别好,我要给自己的父母买。”郭女士说,自己的父母都已经年过七旬,一直坚

持吃海参,身体也特别好,这次听说现场参观买海参便立马报名参加。而市民苗先生在全程参观之后,一口气买了100斤海参,“存着吧,慢慢吃。”当日,竹岛办富华、望海、黄山、开园、福海、山海等社区居民也购买了不少海参。

目前,西霞口野生刺参体验行队员仍在招募中。如果想知道野生海参的生长环境和海参刚采上来的详细情况,市民可以报名随船出海,亲眼见证海参的变身过程。当然了,您也可以亲口品尝正宗的野生海参,还可以将您家中的海参带来比较,力求买对海参。

刺参养生节期间,西霞口集团推出优惠:往年120元/斤的海捞野生刺参,现100元/斤惠民,每位参与市民还能免费品尝一只价值60元的西霞口野生高压海参。

初加工后的海参怎么吃?

从西霞口集团购买野生海参,工作人员将对海参进行去内脏、清洗、蒸煮等初加工。那市民拿着初加工的海参,回家后该怎么做呢?

食用方法一:高压

采用冲水法解冻,将海参顺刀口单面剖开,去掉沙嘴洗净放入高压锅内,加入适量的盐、水,从开锅计时10分钟,出锅即食或烧菜做汤。

此方法最大限度保证了新鲜海参的口感与韧性。

(注意:高压出来的海参体型有所变小,属正常现象)

食用方法二:水发

(1)采用冲水法解冻,将海参顺刀口单面剖开洗净,放入无污垢的锅中,加适量水烧开锅煮5分钟,自然冷却。

(2)将参捞出,去掉沙嘴洗净,放入锅中烧开5分钟,自然冷却后将参捞出,视其软硬程度即食。此方法能促进人体最有效地吸收海参微量元素。

(注意:发制过程中禁油)

西霞口海参体验行免费班车接送 免费品尝整只海参

即日起至6月30日,凡报名参加野生刺参养生节的市民,由该集团负责安排车接送;西霞口集团将安排工作人员为购买野生刺参的市民免费加工,加工过程市民可以全程监督。

每天按照购买野生刺参市民总人数的10%确定中奖名额。奖品为2015年全年《齐鲁晚报》一份或西霞口动物园门票一张。每位参与市民还能免费品尝一只价值60元的西霞口野生高压海参。

野生刺参养生节结束

后,西霞口集团将对所有购买野生刺参的市民实行再次抽奖,设一等奖3名、二等奖5名、三等奖10名,奖品分别为价值4000元的干海参1份、价值1000元的冻海参1份和价值240元的西霞口景区四联票1张,抽奖全程由公证人员现场公证。

感兴趣的市民可拨打电话0631-5203337报名,西霞口集团将负责安排车接送,并免费赠送午餐,集合地点分别为威海广场(华联站)、竹岛大润发、经区龙海国际(华夏集团公交站点)。