

三根电线绑东湖公园树上多险

供电公司:线路改造临时架设,马上去现场处理

本报6982110热线消息(记者 赵兴超) 泰城虎山路东湖公园内,三条电线绑在树上。7月31日,电力公司表示电线属于弱电,已做绝缘保护。园林部门表示,公园内电线施工需办手续备案。双方表示,8月1日将到现场协商解决方案。

7月31日,家住虎山路的周先生,拨打本报热线电话反映,小区门口的东湖公园内,近来有三条一指多粗的电线架到树上,居民锻炼时都得绕着走。记者在公园内找到了周先生反映的电线,在路边一眼就能看到,三条电线横在半空中,依靠公园内树木固定,东西方向跨

越了公园。一根电线横跨公园内的三座凉亭,另外两根则通过公园中间的树枝,接力连接到公园东侧居民小区内。

电线距离地面最低的地方,有三米左右。普通身高的市民基本没法够到,但公园西侧电线汇集到一处,从树上顺着树身向下延伸,电线连接至地面变电箱。三根电线大约拇指粗,有多处用绝缘胶带做过处理。变电箱与电线捆绑树木就在公园小路旁边,在公园散步的市民大多绕着走。“大人知道危险不会乱碰,可孩子谁知道什么危险啊?”公园东侧小区居民刘女士担心地说。



泰安供电公司工作人员解释说,该处线路改造是既定计划,为一项民生工程。三根电线是临时架设,原先线杆刚拆除,因为手续问题没能解决,只能

暂时绑在树上。泰安市园林局工作人员表示,电力施工应当先提出申请,办理手续后再施工。两部门表示,1日将到现场协商,尽快拿出解决方案。

电线绑在树上,不远处居民正在纳凉。本报记者 赵兴超 摄

骑车带山水 男子摔伤脸

本报6982110热线消息(记者 路伟) 7月31日凌晨4点50分左右,一名骑自行车上山带山水的男子摔倒在路边,左侧脸上受伤严重,被送往泰安市中心医院治疗。

7月31日凌晨4点50分左右,泰安市中心医院接到120指挥中心调度称,在望岳西路和环山路交叉口西侧,一名男子骑自行车摔倒在路边,需要救治。接到调度后,中心医院院前急救科医护人员迅速赶往现场。

赶到现场后,医护人员发现,这名男子坐在路边,身边还有一辆自行车倒在地上,车上有几个水桶。医护人员检查发现,男子脸上有不少血迹,左侧脸部有三道口子,意识也挺清醒。紧急处理后,男子上救护车。据了解,男子今年56岁,上山带山水时出现意外。

被送到医院后,医生对男子进行了缝合处理,伤势并不严重。

交警查获两辆超载车,上面拉的都是孩子

幼儿园“校车”核载19人塞下26人

本报泰安7月31日讯(记者 曹剑 通讯员 郑磊 高志龙 李岩) 7月31日上午,交警查获两辆超员“校车”,一辆核载19人实载26人,另一辆核载7人实载12人。交警依法对驾驶员罚款200元,扣6分,并依法暂扣车辆。

7月31日9时许,景区大队勤务二中队在环山路东段黄山头村委路口检查,自南向北行驶的中型普通客车被民警摆在路旁例行检查。驾驶员没带驾驶证,民警拿着行驶证核对车上人数,发现该车核定载客人数为19人,实际拉了3个大人、23个儿童,即超员7人。车前挡风玻璃上贴着泰山某幼儿园,随车两成

年人为幼儿教师,当天组织出游。中队指导员邱伟志对驾驶员和老师指出了超员的危害性,她们均称是幼儿园园长安排的。

驾驶员的驾驶证为B2,不具备驾驶中型普通客车的资格,即准驾不符。邱伟志对驾驶员开出了驾驶证准驾车型不符,罚款2000元记12分的处罚,载人超过核定人数20%,罚款200元记6分的处罚。

10时20分,二大队一中队民警董强在市政府东门附近,查获一辆面包车,也坐满了儿童。经查,核定7人的车里,塞进了12名儿童。交警依法暂扣该面包车,等待进一步处理。



面包车坐满儿童。(交警提供)

骏马岛海鲜

海鲜新吃法 泰城第一家

健壮的螃蟹、肥美的虾、刺少肉多的带鱼、晶莹滑腻的鱿鱼、虾爬子、鲅鱼、偏口鱼、海蛎子、蛭子、海螺……蒸、煮、炖、炸,任何一种料理方法都是一道鲜美的硬菜。渔家人在家最常吃的就是蒸煮海鲜,蒸螃蟹、煮螃蟹、蒸虾爬子、煮虾爬子……别看出锅后模样差不多,口味却是有差别的。蒸过的海鲜,肉质更扎实、口感更饱满;但煮海鲜能煮出海鲜原有的鲜味。两者都很棒,只是看个人的口味而已。

海鲜高蛋白低脂肪,还含有丰富的营养物质。适当地烹调,会让海鲜吃起来更安全,当然也很美味。在胶东农村,最常见的海鲜吃法就是青蒸或者用白水煮,这是许多老人在家常用的方法,许多虾、蟹、蛤、牡蛎、扇贝等小海鲜均需在锅中放些清水,加盐少许,然后将其放入,几分钟待其色红或者开口,就可盛盘享用了,这种做法的特点是“鲜”,肉质鲜嫩,原汁原味。

夏季是吃海鲜的大好日子。每到此时人们的餐桌上少

不了的就是这些海鲜,但在泰安你吃过真正鲜活的海鲜吗?今天就为大家推荐泰城一家吃海鲜的好地方。

泰安骏马岛海鲜为保证海鲜鲜活地道,提出“一站式服务”的理念,由酒店配备专门的海鲜运输车辆,每天从烟台打捞的活海鲜直接送到酒店,减少了中间转手环节,由四手货变为一手,骏马岛海鲜郑重承诺:“只收海鲜加工费”,这样既保证了海鲜的鲜活度,又保持了较低价位,真正体现出“平价海鲜”的特色。

为了保持原汁原味的海鲜特点,骏马岛海鲜在烹饪烧制工艺上,博采众长,推陈出新,海鲜新吃法,泰城第一家,蒸着吃、焖着吃,一锅两吃,一鲜多吃,铁锅上层蒸制活海鲜,产生的汤汁与铁锅下层焖鱼完美融合,让海鲜更加营养鲜美。面对如此新鲜的鱼虾贝蟹,海鲜爱好者们赶紧去尝一尝吧。骏马岛海鲜优惠活动正在进行中,基围虾点一斤送半斤,海参、鲍点一只送一只,纯生啤酒特价8元一瓶。



不到海边,也能吃到新鲜海鲜。



现场“裸烹”,原汁原味,味道鲜美。



文/片 本报记者 胡阳



泰安骏马岛海鲜地址:泰安市迎胜路北首东尊华美达西50米八福大酒店一楼 订餐电话:8997117 8997118