

# 报纸“以旧换新”,6天回收两吨旧报

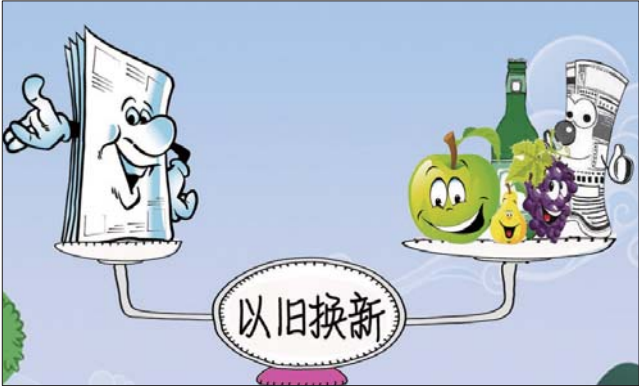
## 活动仍在进行,快来换新报、农副产品吧!

本报讯(记者 崔岩) 家中的废旧报纸如何处理?扔掉,浪费!送废品站,麻烦!不如来参加齐鲁晚报“以旧换新”活动吧!自8月13日活动开始以来,众多读者纷纷响应,截至8月18日,仅6天的时间就回收旧报纸两吨多。大家纷纷表示,这项活动很有意义,不仅培养市民的环保意识,还能变废为宝。

8月13日活动第一天,齐鲁晚报“绿色生活馆”开元店就接到了30多名热心读者的咨询电话。很多读者表示,家中积攒多年的旧报纸没地方放,想参与到活动中来,“这样再订份齐鲁晚报,就能省一部分钱了,旧报纸也不占地方了。”一位读者说。

8月14日下午1点多,读者张女士搬着一摞报纸送到了本报“绿色生活馆”开元店,“家里的报纸攒了三四年,你们称一下这些报纸多少斤,值多少钱,我再订份晚报。”她说。工作人员称了一下,总共70多斤。

当天下午,还有两位读者也



分别带来了积攒的报纸,并分别换购了面条和鸭梨醋。“这活动真不孬,拿旧报纸还能换农副产品。”家住山大路上的刘先生说。

为给读者提供全方位的服务,让您手中的旧报纸得到更环保、更合理地利用,山东大众报业(集团)发行有限公司特别推出“以旧换新”活动,旧报纸不仅可以换新报纸,还可以从齐鲁晚报社区服务中心换米面粮油等绿色

农副产品!

读者可把以前积攒的旧报、废报拿到山东大众报业(集团)发行有限公司各发行中心站,我们按照0.60元/斤的价格回收(不兑换现金),根据折价后的金额给读者提供订阅齐鲁晚报、生活日报,或者开具折价后金额的收据,读者在交2015年度报费时扣除。

旧报回收的费用您还可以现场置换成等价的农副产品。旧报

换新地点位于环山路的齐鲁晚报社区服务中心(大众日报社宿舍公交站牌附近)——“绿色生活馆”开元店(电话:0531-85196592)。在这里,各种农副产品均由本报放心农产品基地运送。而每日新上的南山苹果、桃子、葡萄,让您出门就能吃到新鲜水果,同时各色冰镇饮品为您带去清凉。

部分商品换购方式如下:旧报78斤,可换购野生葛根粉一袋(450g/袋);旧报84斤,可换购鸭梨醋饮一箱(10瓶×350ml);旧报84斤,可换购私享食光大米一袋(2.5kg/袋);旧报97斤,可换购农大产蔬菜面条一箱(6袋×200g);旧报130斤,可换购农大产紫薯面条一箱(2盒×1200g);旧报100斤,可换购郎野洋槐蜂蜜一瓶(500g/瓶)。

在开元店您除了可以以旧换新,买到放心农产品,还可享受96706公众服务中心提供的其他优质家庭服务,如保洁家政、社区养老、交通旅游、团购代购等。

读者俱乐部  
即时互动方式



微博



微信

96706便民网  
www.q196706.com

读者福利

携手漱玉平民大药房  
刷读者卡能买药

本报讯(记者 李虎) 市民手中的读者卡(信联卡)又增加新用途了。近期,山东高速信联支付有限公司与济南漱玉平民大药房达成协议,市民持读者卡(信联卡)可在济南漱玉平民大药房连锁门店进行消费。

“省钱又便捷,跑高速、加油、购物还能打折,确实很好用!”去年以来,信联卡一经面世就受到广大消费者的欢迎。信联卡是经央行批准的具有第三方支付牌照的多用途预付卡,融合了鲁通卡、购物卡的所有功能。

漱玉平民大药房是山东省第一家平价药房,自成立以来,坚持“诚实做人、诚信做事”的企业原则,遵循“平价、优质、专业、便利”的经营理念,赢得了广大消费者的信赖与支持。

市民持读者卡(信联卡)可在济南市区内的20家漱玉平民大药房门店购买中西成药、中药饮片、保健食品、医疗器械等,感受明明白白购药,享受实实在在的便宜。

**信联卡办卡网点:**

- 1、济南市泺源大街6号山东新闻大厦1楼,电话:58763269。
- 2、济南市旅游路25966号山东高速大厦一楼(鱼翅皇宫大酒店西邻),电话:67893688。



主持人语

《家政女王》栏目为大伙儿排忧解难。栏目互动平台:QQ群号338402055;邮箱qlwbjznw@126.com;便民热线:96706按2号键

# 告别油烟,为厨房低碳动起来

## “家政女王”体验低碳厨房油烟控制系统

文/片 本报记者 王若松 实习生 刘霄云 刘姝辰

大热天,在单位忙碌一天,想到回家后还要一头扎进厨房,烟熏火燎、大汗淋漓地炒菜做饭就打怵。可总是下馆子也不是办法,怎么办呢?有没有好办法能让做饭没有油烟呢?本期家政女王给您支招。

例,和平时做饭一样,准备好鸡块、八角、姜片、干辣椒等食材,接下来就到了告别油烟的时刻了!

区别于正常烹饪的步骤,在锅内倒入少量油之后,很快工作人员便将这些食材一股脑全倒入这款锅里,然后紧接着放入料酒、酱油、盐等佐料,盖上锅盖按烧菜模式设定12分钟。到点后,打开锅盖,记者迫不及待地夹了一口品尝,鸡块鲜嫩可口。

整个过程工作人员什么都不用管,记者也没感觉到油烟。工作人员介绍说,厨房之所以能跟油烟说拜拜,就是因为用了这款智能烹饪机。它是数码探控油温和火候,有自动翻炒的功能,而且它的油烟控制系统以及滤气装置不但能控制油温,还能大幅减少做饭时菜味的溢出。果真既低碳环保,又省时省力。

◆小贴士◆

改变急火炒菜的习惯

厨房油烟与炒菜时油温有直接关系,当油加热超过200度时,就会生成油烟,不仅对烹饪者的鼻、眼、咽喉黏膜有较强刺激,而且下锅菜中的维生素等也会流失。

因此,不妨试着改变急火炒菜的烹饪习惯,不要使油温过热(以油锅冒烟为极限),这样不仅能减轻四处弥漫的饭味和油烟,下锅菜里的维生素也能得到有效保存。

同时,厨房要经常保持自然通风,还要安装性能较好的抽油烟机。在烹饪过程中,要始终打开抽油烟机,炒完菜10分钟后关闭抽油烟机。

最后要提醒大家的是,为了您和家人的健康,请尽量用蒸、煮等烹饪手段,这样既可减少食用油的用量,还可减少对食物营养成分的破坏,低碳环保哦!

# “个大皮薄的黄金梨,就是好吃!”

吃梨对嗓子好,即日起报名还可到梨园采摘游



本报讯(记者 王若松 实习生 宋芳涛) “这黄金梨个大皮薄,果真好吃!”上周读者俱乐部绿色生活馆为大家推出了一款黄金梨之后,读者们赞不绝口,称其确实是立秋之后家庭必备水果的首选。

立秋之后,很多读者来电反映说自己和家人都普遍感到嗓子有些干咳,为此绿色生活馆特意为大家实地考察并推荐了这款产自聊城高唐县清平镇的绿色、富硒黄金梨,帮助您和家人生津润燥同时止咳化痰。

与此同时,如果您想带着家人亲近自然,亲手采摘的话,也可以报名参加8月23日(本周六)的自驾采摘游哦!报名电话96706按2号键。清平镇除了有300亩的绿色无公害黄金梨园之外,还有森林公园、苹果园等,您可以尽情地和家人享受采摘的乐趣。

家住市城区的张女士订购了一箱试吃之后感觉不错,又给母亲也订了一箱。没错!我们

为您推荐这款黄金梨,绝对可以称得上是立秋之后您和家人吃水果的首选。为什么呢?它的生长环境土壤肥沃没有污染,才会有这么好的口感,水分足皮薄而且还没有渣。

此外,所有的黄金梨均是严格按照相关技术标准进行养护,绝对不打除草剂,全部采用人工拔草,因此您可以放心吃。

这么好的梨,您只要一个电话,济南绕城高速以内就可以直接为您送到家,每箱重15斤,晚报读者可以享受88元每箱的优惠价格。另外还有一些优质产品在售(见下表)。

您只需拨打订购热线96706按2号键下单(报名采摘游也拨打此号码),或登录96706便民网(www.q196706.com)绿色生活馆线上下单,也可加入齐鲁晚报读者俱乐部QQ群(群号365117668)留言订购。您也可到开元店(环山路大众日报社宿舍公交站牌附近)、回归自然(泺源大街3号)或是山东省名特优展销中心(经十路22232号化工宾馆东后院内)现场选购。

产品名称	规格	市场价	读者价
洪范镇美国8号苹果	15斤/箱	78元	68元
清平镇黄河故道黄金梨	15斤/箱	108元	88元
滕州黑美人土豆	10斤/箱	88元	60元
大兴安岭野生蓝莓原浆果汁	20瓶/箱 (300ml/瓶)	180元	100元
大兴安岭野生蓝莓果干	1斤/箱	160元	90元
大兴安岭野生蓝莓果酱	6瓶/箱 (150ml/瓶)	120元	60元

### 扎进厨房做顿晚餐 一身油烟食欲全无

家住玉函路的吴玉芬女士告诉记者,退休后给老伴以及儿女做饭成了每天的工作。

“大热的天,忙活一个多小时,大汗淋漓烟熏火燎地把饭做出来了,自己却一点食欲也没有了。”吴女士苦恼地说。

采访中记者了解到,其实,不仅上了年纪的老人有这种苦恼,二三十岁的小年轻们同样也这样,和朋友在家聚餐气氛很好,但最头疼的就是做饭。“在外面吃得不干净,在家做,这么热的天,出一身汗,而且油烟对皮肤还不好。”29岁的小林对记者说。

### 自动翻炒告别油烟 炒菜做饭也能低碳

怎样能让家人吃得营养健康,同时又保护咱家“大厨”不被忙碌、油烟、噪音困扰呢?

记者从济南百乐帮家政公司了解到,果真有一种办法能让您的厨房低碳环保起来呢!近日记者见证并体验了低碳厨房炒菜做饭的全过程。

和咱们在家用燃气灶台不同,工作人员用的是是一款智能烹饪机,以红烧鸡块为



低碳厨房的一大特点就是彻底跟油烟说拜拜。