



**移动和家庭 通话 流量 宽带 电视全家享!**  
**80元/月 = 10元家庭网 + 60元10M宽带 + 50元1G流量 + 30元和TV**



全国残运会圆满结束,9名济宁选手载誉归来

# “最强”选手周杉杉独揽四金

本报济宁9月21日讯(记者 贾凌煜 通讯员 孟繁利) 21日下午,9名参加全国残运会的济宁选手载誉归来。济宁代表队共获得奖牌28枚。其中选手周杉杉获得女子盲人组S12级游泳4枚金牌。

21日下午,济宁市政府和残联举办座谈会,欢迎这些残疾运动员。新选拔的盲人女子游泳运动员周杉杉一人获4枚金牌,女子聋人运动员詹亚飞获得链球金牌并打破全国记录,唐瑞芳获赛艇2枚金牌,连续参加3次全国残运会的刘玉梅首次获得铁饼金牌,自行车运动员陈惠姝获得自行车1枚金牌,13岁盲人姑娘杨婷婷获女子S11级100米蛙泳银牌并打破全国记录。

周杉杉视力为十二级残疾,有光感,只能看到十分模糊的人影。刚开始训练时,因没有方向感,常在水里转圈。“后来沿着水线练习,经常撞得满身都是伤。”周杉杉说,从没下过水的她,开始特别害怕,哭鼻子是常有的事。“集训时每天练习量都在一万米以上,现在不怕啦。”

此次全国残运会时间跨度为一年,在提前比赛和集中赛会期,济宁共有54名残疾人运动员参加了赛艇、自行车、轮椅击剑、射箭、射击、田径、游泳7项个人项目和聋人篮



▲残疾人运动员载誉归来。本报记者 贾凌煜 摄

▶游泳运动员周杉杉

球、聋人足球、轮椅篮球、盲人门球、坐式排球5项集体项目的比赛。经过比拼,济宁残疾人健儿共获奖牌28枚,其中,9枚金牌、10枚银牌、9枚铜牌,实现了济宁市在全国残运会比赛中历史突破,参赛人数和

金牌数位居全省前列。

9月19日,全国第九届残疾人运动会暨第六届特殊奥林匹克运动会在成都圆满闭幕。本届运动会首次将“全国残疾人运动会”和“全国特殊奥林匹克运动会”合并举办,

5344名运动员所参加的29个大项的比赛,共产生1561枚金牌,超世界纪录51项,破全国纪录204项,平3项,竞赛成绩创历史最好水平。

## 济宁汽车总站东候车区启用

本报济宁9月21日讯(记者 贾凌煜 通讯员 代亚杰) 21日起,在济宁汽车总站乘城际公交有专用的候车厅了。位于车站东门的候车厅,专门开设了4条通道,方便前往金乡、嘉祥、鱼台和邹城的乘客乘车。

21日上午,前来汽车总站乘坐城际公交的乘客络绎不绝。宽敞明亮的候车厅风扇不停转动,乘客候车环境更舒适。在候车厅上方,写有4个方向大字的指示牌非常醒目,指示牌下方对应的是4条通道,方便乘客排队上车。

目前,全市共有14条城际公交线路,其中4条线路始发站在济宁汽车总站东发车区。“这4条线路是济宁至金乡、鱼台、邹城、嘉祥的城际公交,日均客流量在4000人次左右,周末和节假日更多。”济宁汽车总站副站长赵涛说。

再也不用风吹雨淋了,还能坐着休息会。”乘客王女士说,以前乘城际公交都在外面等待,夏季天热人多像蒸桑拿。东候车区启用后,候车更舒适了。

另外,新启用的东候车厅进站口设有服务台,市民可在此办理城际公交卡相关业务。

# 金秋吃蟹季 全民疯抢“蟹”礼券

## “蟹都汇”礼券热销济宁

秋阳暖,秋意浓,“蟹迷”们对于大闸蟹的需求是日甚一日。近日,在“蟹都汇”大闸蟹济宁专卖店,前来咨询、购买“蟹都汇”礼券的消费者络绎不绝,他们称赞“蟹都汇”的蟹名和品质,即是随买随送大闸蟹礼券。

“我看到报纸上的报道后专门赶来的……”在

## 诚信经营赢得信赖

“蟹都汇”礼券的贴心之处在于:“蟹都汇”帮您挑选,保证鲜活、正宗且品质优良,您想吃的时候凭蟹券来专卖店提货,也可以打一个电话,“蟹都汇”免费送货到家。尤其值得一提的是,“蟹都汇”有近400家专卖店,遍布区内近180个城市,蟹券可以全市通用,到任意一家专卖店都可提货。

该店,市民刘先生一下子订购了数千元的大闸蟹礼券。作为“蟹都汇”忠实的“蟹粉”,刘先生年年都会来购买。他之所选择“蟹都汇”,理由只有一个:品牌过硬,有口皆碑。在该店,还有不少公司、企业代表前来团购了一些“蟹都汇”大闸蟹礼券,作为过节的福利发给员工。

“蟹都汇”入驻济宁4年来,靠着诚信经营,赢得了越来越多的消费者信赖,“蟹都汇”礼券销售也是一年比一年火。“蟹都汇”2015年发行的礼券总额有380元、600元、1000元、2000元等不同档次,能够满足市民不同层次的需求。

## 蟹都汇教你选好蟹

面对市场上各种打着阳澄湖大闸蟹名号的大闸蟹,消费者又该如何选择呢?笔者采访“蟹都汇”济宁专卖店负责人了解到,消费者要挑选到肉质鲜美的好螃蟹,要留意以下标准。

其一,比重。新鲜螃蟹较重,在同样大小情况下,较重的说明肉更多、蟹黄更满。其二,鲜活。河蟹要买活的,轻轻触碰蟹眼,有活力的螃蟹会快速把突出的眼睛躲闪开,说明新鲜且健康。其三,看色。挑选时,蟹壳要青、蟹腹要白,不散发臭。其四,摸壳。蟹尾脚要发红或发黄,并且高高翘起,蟹壳部分与蟹腿的根部要分离开,有清香味,说明蟹黄饱满。用手捏一下螃蟹的腿,如果感觉柔软就说明这只螃蟹是空的,没什么肉,蟹黄蟹肉也不可能丰满。而如果蟹腿坚硬则要说明这是一只“健壮”的螃蟹。

独家授权专卖

娃娃鱼

电话:3283598



**蟹都汇 中国好螃蟹**  
**只有蟹都汇**

全国统一贵宾专线

400-000-0018

地址:济宁市科苑路全聚德南斜对过(科苑小学南50米东)



咨询热线: 0537-3283598

团购: 18678725717