

## 《国家级风景名胜区规划编制审批办法》施行

# 景区核心区今后禁建宾馆

本报济南11月30日讯(记者 乔佳佳)《国家级风景名胜区规划编制审批办法》(以下简称《办法》)12月1日起施行,《办法》叫停在国家级风景名胜景区内规划建设索道、缆车、宾馆、专家论证,此举有助于保护我国顶级风景名胜资源的自然风貌和现状。

根据《办法》第十三条,自今年12月1日起,各地在编制国家级风景名胜区规划时,规划机构不得在核心景区内安排下列项目、设施或者建筑物:索道、缆车、铁路、水库、高等级公路等重大建设工程项目,宾馆、招待所、培训中心、疗养院等住

宿疗养设施,大型文化、体育和游乐设施,其他与核心景区资源、生态和景观保护无关的项目、设施或者建筑物。

旅游规划专家、山东省旅游规划设计研究院院长陈国忠接受采访时认为,《办法》对保护国家级风景名胜区的自然风貌有好处,在国际上也是一种非常流行的办法,有着很多现成的经验。《办法》要求从12月1日起不能在国家级风景名胜区内规划建设上述建筑和设施项目,对于已经建成的则未做要求。实际上,经过几十年的发展,不少风景名胜区已经建得没法再建了,《办法》出台时机

已有些晚。

在我国公布的三批114处国家级风景名胜区中,我省有三处:泰山、崂山、胶东海滨。以泰山为例,目前具有接待功能的“鸟巢行宫”刚在泰山之巔南天门落成。不过泰山景区相关负责人表示,“鸟巢行宫”本质是“恢复”——恢复到历史上乾隆泰山行宫的样子,展示乾隆行宫相关的文物和场景,成为一处文化景点。对此情形,《办法》中并无清晰说明。按照《办法》精神,类似工程今后恐难进行了。

在充分肯定《办法》的同时,陈国忠也提出,应该在施行中有所区别,比如相比在山地

类风景名胜区范围内建设铁路、公路,对自然环境伤害较大,索道对环境破坏相对较轻,从抢险救灾、垃圾处理等方面考虑,有时也需要建设索道;《办法》中提到“核心区”,如何划分却需要进行定位;同样是名胜景区,泰山自古就有游客登顶过夜看日出的习俗,这种需求该不该适当满足?还有着着眼于国家级风景名胜区保护的《办法》,与此前国家旅游局出台的旨在满足游客各方面消费需要的景区规定,在理念和细节等很多方面也会有较多“碰撞”,在施行中应想办法做到规定之间“不打架”。

## 首家彩票研究院 在我省成立

本报济南11月30日讯(记者 陈玮 通讯员 肖遥遥) 11月30日上午,山东彩票研究院举行了成立揭牌仪式。该研究院集合了彩票行业内的专家学者和高端技术人才20余人,是全国第一家在社会组织管理局登记注册,专业研究彩票发展的独立法人非企业单位。

随着发行规模的不断扩大,山东福彩事业也面临着更多的市场挑战,面临着“新常态”下如何继续发展的新课题。彩票研究院以山东财经大学专家教授为骨干,与北京大学中国公益彩票事业研究所、北京师范大学中国彩票事业研究中心、山东社会科学院等建立合作伙伴关系,集合了彩票行业内的专家学者和高端技术人才20余人,组成我省彩票发行研究的“智库”,主要进行彩票法规政策研究、彩票市场调研及战略规划、彩票管理与营销培训、彩票市场策划与舆情监控、彩票资讯与服务及彩票系统评测与产品渠道研发等。

该研究院将致力于研究彩票行业特别是山东福利彩票发行现状及发展方向,开展彩票发展理论与发展战略研究,承接彩票发行销售的开发、管理、营销、保障等应用研究课题和项目开发,进行彩票发行与销售的咨询、评估与培训等市场服务,培养更多、更优秀的行业人才,推动山东彩票事业发展。

据了解,截至2014年底,山东福彩累计销售1011亿元,筹集公益金305亿元。

# 我省颁出县级首本不动产权证书

## 实行不动产登记制度后,以前的旧证继续有效

本报临沂11月30日讯(记者 孟敏 高祥 通讯员 滕红光) 11月30日上午,我省首个县级不动产权证书颁发仪式在临沂市沂水县不动产登记中心举行,标志着全省不动产登记工作进入了一个新阶段。在仪式上,副省长王书坚向市民颁出了我省县级第一本不动产权证书。

11月30日上午11点15分许,副省长王书坚将编号为D37000070001的《中华人民共和国不动产权证书》送到了等

待领取证书的沂水市民张洁手中。与以往房产证不同的是,在这本我省县级第一次颁出的不动产权证书上,除标注有“权利人”等信息外,还有“不动产单元号”这一全国范围内唯一的“身份证号码”。

据介绍,这是3月2日青岛市内三区开始实施不动产统一登记以来,我省在县级颁出的“第一证”。不动产权证书将以往市民购房需要办理的土地证和房产证合二为一,市民办理产权证不再需要跑多个部门分别

审查登记,既方便快捷,又有利于保护权利人的合法财产权。

相关工作人员介绍,不动产登记涵盖的范围包括土地所有权及使用权,房屋等建筑物、构筑物所有权,森林、林木所有权,耕地、林地、草地等土地承包经营权,建设用地使用权,宅基地使用权,海域使用权等,实行不动产统一登记制度后,以往的各种权属证书将停止办理,统一为不动产权证书,但之前颁发的旧证继续有效,新的不动产

权证和以前的各种旧证也将在这段时间内并行有效。

今年10月20日,省政府办公厅印发《关于推进市县不动产登记职责和机构整合的意见》,安排部署全省不动产统一登记工作。截至目前,全省共有青岛、淄博、烟台、潍坊、威海、日照、莱芜、临沂、德州、滨州等十个设区市完成了市级不动产登记职责和机构整合工作。沂水县等39个县(市、区)完成了县级不动产登记职责和机构整合工作。

# 红薯粉条真香 土豆全粉健康



冬天来了,想想一锅热腾腾的白菜炖粉条是多么的香。粉条好吃,但更注重健康营养。近一段时间有关粉条的质量问题被消费者广泛关注。码帮第一时间捕捉到这个消息后立即出动,将目前市面上最纯正的红薯粉皮、粉条等产品挖掘出来,用和厂家直接对接的方式把这些纯正无添加的红薯、马铃薯制品搬上百姓餐桌,让老百姓这个冬天吃上放心粉条!

## 营养红薯,健康蔬菜称冠军

红薯又称甘薯、蕃薯、山芋等,民间俗称地瓜。《本草纲目》等古代文献记载,红薯有“补虚乏、益气力、健脾胃、强肾阴”等功效,可使人“长寿少疾”。《金薯传习录》:“甘薯可治六疾:一治痢疾下血,二治酒积热泻,三治湿热黄痘,四治遗精淋浊,五治血虚乱经,六治小儿疳积”,从古至今都被誉为“医食珍品”。

世界卫生组织(WHO)经过3年的研究和评选,红薯被列为13种最健康蔬菜食品的冠军。专家表示,红薯不但营养均衡,而且具有鲜为人知的防止亚健康、减肥、健美和抗癌等作用。其中又以紫薯为最佳,它不但含有普通红薯的营养成分,还富含硒元素、花青素和铁元素。可作为各种糕点、冷饮、休闲食品的主料或配料。紫薯以茎尖嫩叶到薯块,均具有一定食用价值和保健功能。

红薯块根中含有淀粉、糖分及蛋白



希森有机紫马铃薯全粉350g/包 市场价60元 码帮价35元

质、油脂、纤维素、半纤维素、果胶等,其营养成分除脂肪外,蛋白质、碳水化合物含量都比大米、面粉高,且红薯中蛋白质组成比较合理,必需氨基酸含量高,特别是粮食类食品中比较缺乏的赖氨酸在红薯中含量较高。此外红薯中含有丰富的维生素,其淀粉也很容易被人体吸收。红薯块根具有活性成分,有抗癌、保护心脏、预防肺气肿、糖尿病、减肥、美容等功效,有“长寿食品”美誉。

## 多种做法,香甜好薯科学吃

红薯这么有营养,在吃法上有什么讲究呢。一般家庭食用都是以蒸、煮、熬粥为主。其实红薯的全面营养利用还远不仅仅这些。将红薯清洗、去皮、漂烫、蒸煮,制泥以及烘干、粉碎,在植物细胞基本不被破坏的情况下,加工出甘薯薯泥和甘薯全粉。另外老百姓常吃的红薯粉条也是将红薯营养最大化利用的健康好食品。红薯全粉与薯泥包含了新鲜甘薯中除薯皮以外的全部干物质和营养成分。如淀粉、蛋白质、多糖、脂肪、纤维、维生素、矿物质等,具有很高的营养保健价值。

柳絮天然红薯粉条和红薯全粉,经先进工艺加工而成,完整保留了红薯的全部营养成分,含有丰富的淀粉、膳食纤维、维生素及钾、铁、铜、硒、钙等10余种微量元素和亚油酸等。红薯粉条可以制作十几种家常菜品。如白菜炖粉条,粉条山药排骨羹;可炒,可炖,可焖。红薯全粉可以制作家常烘焙、饮料、蒸煮类食品。比如做汤圆、馒头、红薯面包,红薯饼干,红薯豆奶。

## 方便美味,配方马铃薯全粉

而另一种健康食品马铃薯全粉是以



柳絮天然红薯粉条500g/包 市场价15元 码帮价9元

干物质含量高的优质马铃薯为原料,经过一系列工序加工而成的含水率在10%以下的粉状料。它是一种低脂肪、低糖分,能最大程度保留维生素和矿物质钙、钾、铁等营养成分的马铃薯制品,被营养学家称之为“十全十美的食物”。由于其能够较长时间地保存且保持了新鲜马铃薯的营养和风味,便于制作各种食品。

马铃薯全粉可方便地用于成年人和儿童的早餐,午餐或晚餐。马铃薯全粉富含提供能量的碳水化合物,但却不含有任何脂肪。食用150克土豆,能提供45%的每日需要摄入的维生素C;21%每日需要摄入的钾;3克纤维;仅100卡热量。作为蔬菜,马铃薯全粉有助于实现每日最低食用5次蔬菜和水果的最低目标。对多种癌症以及心血管病、糖尿病等都有比较理想的预防和抑制作用。

## 家常易做食谱

粉条家庭常备,做法似乎不难,但好吃还要细心对待。今天我们来介绍两道粉丝为主料的菜品。一道酸爽,一道浓香。想学的可以试做一下。

### 酸辣粉>>

主料:红薯粉  
辅料:青菜、油炸花生、白芝麻、豆瓣酱、鸡汤  
调料:盐、香菜、蒜泥、醋、香料等

- 1.用温水将红薯粉浸泡半小时,浸泡好的红薯粉放锅里煮至熟软,煮好的红薯粉放凉水泡一会捞出放碗里,青菜洗干净后放水里焯水,把焯好水的青菜捞出放粉上面。
- 2.锅里放油,加入辣椒粉,豆瓣酱慢火煸出红油,加入鸡汤烧开后加入花椒粉、盐、姜蒜碎、十三香、醋、鸡精调味。
- 3.将调好的酸辣鸡汤淋在红薯粉上,然后加入炒好的白芝麻,炸好的花生米,蒜泥和香菜即可。

### 蚂蚁上树>>

主料:粉条、肉末  
辅料:青椒、胡萝卜  
调料:盐、豆瓣酱、鸡精、香油、葱姜末

- 1.准备步骤:粉丝要用冷水泡,软即可,捞出来,一定要提前焯水焯干,不然会容易粘锅,胡萝卜青椒切末,葱姜切末。
- 2.炒一汤勺红油豆瓣酱,一定要小火,搅拌均匀,炒到提起铲子油是红色的即可。
- 3.肉末放进去炒到分散发白,放一茶匙糖,放胡萝卜和葱姜末。再兑水,不要多,刚好到肉末边缘,然后放入粉丝。
- 4.煮一下,水快干了,用铲子翻动收汁,放青椒,鸡精,香油,关火。青椒会自己闷熟的,别担心。

### 购买方式>>

在线购买:码帮商城<http://mabang.qjwb.com.cn>  
现场购买:码帮会员中心(每周六9:00-17:00经十路16122号经十路与环山路交叉口西南角院内副楼2楼,如走楼梯请到4楼)乘坐公交16路、31、62、79、115、117、152、BRT2、K51、K56在科院路站下车(向东40米)  
客服电话:0531-85196828 85196137  
码帮商城官方QQ群:343348973