

应对寒潮来临,水温升高三五度

省城各大热企备下68万吨煤,可用30天以上

5日,受强冷空气影响,省城气温骤降,还飘起了雪花。济南市气象台发布了寒潮蓝色预警信号,此次大降温将持续至8日,过程降温幅度8℃~10℃。记者了解到,为了应对寒潮天气,济南热企纷纷进行升温蓄热,出水温度提高3℃~5℃,同时各热企备下68万吨煤,可用30天以上。



为了应对此次降温,东泰热力龙洞升压站提高流量。本报记者 张晓燕 摄

施工提前半月完成 鲁艺小区300余户暖了

本报12月5日讯(记者 张晓燕 实习生 陈茜) 近日,记者获悉,鲁艺小区供暖施工提前半月完成,居民家中的暖气已逐渐热了起来。

“有了暖气后,现在家里挺暖和的,室温有22℃。”小区7号楼三单元住户李女士说,此前小区一直没有供暖,每到冬天,居民都需要提前准备蜂窝煤取暖。

据了解,鲁艺小区改造工程是济南市重点民生工程之一,小区在历城区花园路附近,建于1992年,属于老旧小区。“居民用热需求十分强烈,我们与鲁艺小区居委会沟通,进行摸底调查,统计户数,今年解决了

用户的供热需求。”济南热力集团相关负责人表示,项目涉及300余户居民的采暖用热,供热面积达到2万多平方米。

“鲁艺小区原计划12月15日完工,但是天儿越来越冷,为了让居民提前用热,施工中,我们加班加点,提前半个月顺利完成该项目一二次网、换热站及室内采暖系统安装工程,并顺利开始投运。”上述负责人强调,项目按期顺利完工并交付验收后,根据小区热用户的用热需求,他们对后续工作做了详细规划,并提前贴出通知公告,小区热用户们也积极配合做好注水工作。



本报记者 张晓燕 刘雅菲
实习生 陈茜

团生产调度中心工作人员王伟仍然在盯着电脑上各个数据的变化。“目前市区8台锅炉正常运行,将根据天气情况,随时启用备用炉。”

“目前金鸡岭热电分公司的一次管网供水温度已经达到80℃,回水温度达到46℃。”金鸡岭热电分公司相关负责人说。除此之外,记者了解到,济南热电根据智慧热网系统调度,已提前完成热网升温。目前,热网整体供水温度已提升了3℃至5℃,公司启动了各种型号锅炉44台,让“暖流”在寒流之前到居民家中。

燃料供应充足

记者了解到,济南热电、济南热力集团、济南东泰热力、匡山热力等11家供热企业

自有热源逐步提高供热运行参数,工业余热供热逐步提高供热流量和供热温度,保持设备总体运行平稳。

同时,各大热企加强对各供热设备、管网、阀门等巡检工作。除此之外,济南还完善应急预案,备品备件准备充足,各抢修队伍24小时待命,做好随时应急抢险的准备。

“为了应对降温,我们做好了煤炭的筹备和供应,厂内水煤浆和煤粉每天都会进场。”济南热力集团相关负责人介绍。

在燃料供应方面,供热企业加大煤炭储备,目前储备煤炭68万吨,可满足30天以上用量需求。燃气企业充分利用高压管网储气调峰,加大液化石油气采购等全力保障天然气需求。

长清双泉获省“森林乡镇”称号

本报讯 近日,长清区双泉镇获批山东省“森林乡镇”荣誉称号。双泉镇今年将“创森”工作作为重大民生工程纳入发展规划,结合实施乡村振兴、脱贫攻坚、环境整治、全域旅游等重点工程,全面打造特色乡村小镇。

截至目前,全镇森林覆盖率44.0%,林木绿化率45.50%,栽植各类苗木30多万棵。城镇

驻地栽植绿化苗木2万株,绿化连村路、环山路330公里,栽植五角枫、海棠、银杏、楸树、白皮松等行道树22万余株。绿化河道25.2公里,完成绿化荒山8000余亩,创建美丽乡村37个,新建文化广场9处。林果总面积达到6万余亩,生态公益林面积达到5.1万亩。

(崔宗霞)

齐鲁晚报码帮粮品携手东阿皇胶世家

特邀皇胶世家熬胶师为市民现场熬胶

特邀皇胶世家熬胶师为市民现场熬糕

中医说人一到冬天就要“封藏”,此时服用补品,可使营养物质易于吸收蓄积,进而发挥更好的作用。所以老话说,“冬季进补,明年打虎”,说明冬季进补对每个人都很重要。

阿胶一直是冬季进补圣品,传承千年的补血贡品。李时珍在《本草纲目》中称:阿胶具有补血养身、滋阴润肺、强肾壮骨、延年益寿之功效,中医认为“女子血枯,男子肾虚,阿胶服之无不奏效”。

说阿胶,自然就是东阿阿胶。东阿地道阿胶,是老祖宗给东阿人留下的宝贵财富。在东阿地道阿胶中,又以“九朝贡胶”为极品,它因从汉文帝时代进贡朝廷而得名。以“透如冰翠,色如琥珀,百年效仍存”闻名于世。

皇胶世家品牌故事

相传,最早于盛唐时期,东阿县蔡氏采用与阿井同脉水独创了秘方熬制的阿胶,随着名声愈胜,蔡氏得以进宫侍奉皇族。蔡氏一族的蔡子先生创办了“蔡氏胶坊”,所用秘方即为传承千年的“皇胶”。因熬胶工艺沿用祖传宫廷御方,故而所制阿胶优于别家作坊,远近闻名。传至清代蔡永圣一辈,“蔡氏胶坊”更是声名鹊起。当蔡永圣先生年事已高,欲为蔡氏几百年熬胶之史著书立说,以表对先祖崇敬之意。因祖上世世代代为宫廷熬制“皇胶”,堪称“世家”,故书名题为《皇胶世家



记》。从此,“皇胶世家”展开了新的篇章。皇胶世家自成立以来遵循“古方实料熬好胶,至精至微求上乘”的品质祖训,选址在东阿优质水源区域,水质纯正比重1.00381。先后建立自有养驴基地,核桃种植基地,从源头把控阿胶产品质量。皇胶世家阿胶采用传统工艺,并结合现代化生产方式,所产阿胶“透如琥珀,温润如玉”堪称道地。

蔡氏后人蔡久庆:乌驴皮、阿井水、冬至子时熬贡胶

生力源阿胶现任董事长蔡氏后人蔡久庆介绍,贡胶的熬制,在其选料、工艺上有着许多的秘密。

- 1.选料之秘:罕见乌驴皮。李时珍

《本草纲目》也记载:“阿胶以乌驴皮得阿井水煎成乃佳尔。”冬至时间,东阿“乌头”驴体壮肉肥,毛色乌亮,其皮质地肥厚,营养价值高,整张乌驴皮是炼制阿胶的最佳原料。

- 2.用水之秘:至阴阿井水。贡胶炼制中,一定要使用冬至子时的阿井水。冬至子时是阴极阳生之时,而东阿水是泰山、太行山与济水交汇的一股地下潜流,是天下至阴之水,择至阴之时,取至阴之水,选属阴之乌驴皮炼胶,其滋阴补肾效果最佳。

- 3.工序之秘:合九九之数。东阿“贡胶”要经过“九提九炙”纯手工炼胶一泡皮、刮毛、搓皮、化皮、靠汁、打沫、过滤、沉淀、出胶等工艺,历时多重熬制方法才完成炼胶环节,再经过七七四十九天晾晒,合计99道工序,纯手工熬制,只要一个环节出错,则

整锅阿胶报废。

皇胶世家提供手工熬胶师,为市民现场熬糕

为了让济南市民吃到东阿地道贡胶,齐鲁晚报码帮粮品负责人特邀皇胶世家熬胶师来到济南,遵循古法手工熬胶方式,现场用好的东阿地道贡胶配铜锅、竹铲明火熬胶,当场加入新疆核桃仁、上等黑芝麻、绍兴陈酿黄酒、冰糖等辅料,文火细熬,经熬汁、挂旗、拉丝等工序,为市民现场熬制阿胶糕。整个过程不添加防腐剂和食品添加剂,营养安全。

制作阿胶糕的辅料好不好,能决定阿胶糕口感,对阿胶糕营养有增益作用。新安商城特别准备了菊花、金银花、罗汉果煮制的中药汤,还搭配新疆纸皮核桃仁、上等麻油炒制的黑芝麻绍兴六年陈酿黄酒,这些辅料与原胶一起现场熬制阿胶糕。

温馨提醒:现场仅有300份原胶,可先电话预约份额

因为正处于冬季进补时节,全国各地对贡胶需求很大,齐鲁晚报码帮粮品也仅从东阿申请到了300份贡胶原胶。值得关注的是,因为从厂家直接进胶,齐鲁晚报码帮粮品为广大市民拿到的是直供价,市民只花市场的一半价格就能熬到正宗的阿胶糕。

有兴趣的市民,请立即电话报名咨询预定,从今天早上开始,市民就可以来到位于大众传媒大厦一楼大厅,请熬胶师现场熬糕。