



23日，烟台雾霾蒙蒙的，阳光也被雾霾遮盖住了。
本报记者 韩逸 摄

咱们隔着霾，向太阳问声好

大雪刚过雾霾又来，昨天烟台11个监测点6个呈现重度污染

本报12月23日讯(记者 王晏坤 李娜) 23日，烟台市区迎来降雪后的轻度雾霾天。气象部门预计，24日大部地区轻雾或霾还将持续，煤气中毒危险程度较高，随着下一次冷空气的到来，雾霾天才会结束。

本次雾霾天气辐射范围广，全国中东部地区都受到了影响。23日上午，烟台的空气质量还说得过去，空气质量指数AQI在100左右徘徊，部分出现轻度污染。而到了下午，PM2.5

和PM10的数值就不断攀升，空气质量指数也随之跳高。

以大季家、轴承厂和莱山区环保局监测点位为例，空气质量从轻度污染转向中度和重度污染。开发区大季家监测点位23日下午2点的AQI为194，PM2.5为146，下午5点AQI为255，PM2.5为204。市区轴承厂监测点位在23日下午2点的AQI为164，PM2.5为125，下午5点钟AQI为198，PM2.5为148。莱山区环保局监测点位在23日

下午2点的AQI为186，PM2.5为140，下午5点AQI为215，PM2.5为165。

截至23日下午5点，烟台市11个监测点位“最近24小时AQI”数据显示，有5个监测点位呈现轻度污染，6个监测点位呈现重度污染。

气象台预报，24日将继续有霾，市民最好减少户外活动，外出戴上口罩。据气象部门预计，随着下一次冷空气的到来，雾霾天才会结束。

烟台气象台发布的天气预报显示，24日白天，烟台天气晴到少云，有轻雾或霾，西北风3到4级，最高气温在4℃左右；24日夜间到25日白天，晴到少云，西北风转西南风，3到4级，气温在-6℃到3℃之间；25日夜间到26日白天，有小雪，西南风4到5级，气温-4℃到2℃。

另外，27日到1月12日期间，有2次冷空气影响过程，预计出现在27日和1月1日前后。

烟台设立中小学生专利创造资助资金

本报12月23日讯(记者 李楠楠) 2013年烟台市知识产权局专项设立了中小学生专利创造资助资金，年内在校学生新获授权的专利数量达到或者超过20件的中小学校均可申报。23日，全市共有5所学校获得首批奖励，每个学校分别获得3万元“中小学生专利补助资金”，分别是烟台二中、烟台三中、莱阳九中、福山一中以及烟台赫尔曼格迈纳尔中学。

近年来，烟台市知识产权局始终重视中小学生知识产权宣传教育，将学生专利权人作为专利资助特殊对象，培养知识产权宣传教育试点示范学校，积极组织参加省少年儿童发明奖等活动，累计有50多名学子获得“省少年儿童发明奖”。

企业退休人员取暖补贴增600元

上调至每人每年1700元，春节前能发放到位

本报12月23日讯(记者 蒋慧晨 通讯员 赵忠良 刘科) 23日，记者从烟台市人力资源和社会保障局的获悉，根据山东省有关文件精神，烟台市于2013年起为全市企业退休人员调整提高取暖补贴标准，取暖补贴标准每人每年增加600元。

据了解，这是自2010年将取暖补贴标准上调至每人每年

1100元后，烟台市再次为企业退休人员调整取暖补贴标准。此次享受取暖补贴标准调整的范围是：烟台市企业退休、退职人员(含《关于解决城镇未参保集体企业退休人员基本养老保险等遗留问题的实施意见》中规定的办理一次性补缴参保的人员)。

此次具体调整办法为，企

业退休、退职人员(同上)取暖补贴标准每人每年增加600元。

工作人员称，按此次文件通知要求调整取暖补贴的退职人员，是指按《劳动保险条例》第13条丙款和原鲁革发〔1972〕143号、国发〔1978〕104号文件规定办理退职手续并按月领取退职生活费的人员。参加企业职工基本养老保险的企业退休、

退职人员，发放取暖补贴所需资金从基本养老保险统筹基金中支付；未参加企业职工基本养老保险的，所需资金由原渠道解决。

据了解，市县两级人社行政部门和社保经办机构正在按方案抓紧调试程序、筹集资金，确保增发的取暖补贴于春节前发放到广大退休人员手中。

今天有场招聘会 想求职的别错过

本报12月23日讯(记者 蒋慧晨 通讯员 孙力伟 冯岩) 烟台市人力资源市场为了更好地满足企业用人和求职者择业的需要，于24日举行“烟台市广告装潢暨房屋中介企业招聘会”。

参加的企业有富士康、昊煜广告传媒等110多家，提供各类就业岗位1180多个，招聘的岗位主要有行政文员、销售经理、设计人员、餐饮服务人员和生产技术人员等80多个专业工种。

要过年啦，争取吃上美味肉丸

中心大酒店厨师长传授做年货肉丸的技巧



年货大备战

本报12月23日讯(记者 吴江涛) 每到过年，家家户户都会炸肉丸，能把肉丸做得好吃又好看，同时保证营养，可不是件容易的事儿。本报邀请中心大酒店的厨师长孙正英教大家做肉丸。

“肉丸的寓意就是‘团团圆圆’。”孙正英说，肉丸对肉的要求并不高，就是普通家庭常备的五花肉，制作肉丸要把肉进行长时间的摔打，也就是把肉反复在容器里摔打，摔打的时间越长越好，这样做出来的肉丸口感好还不易散。在孙正英制作过程中，记者看到，随着不断摔打，肉末逐渐凝结在一起。此外，孙正英还介绍，山药有健脾益胃、助消化的作用，他建议市民在肉末里加些山药丁。同时，在丸子下锅前，最好能抹一些淀粉糊，这样能保证肉和山药的营养不流失。

当然，炸定型的肉丸并不能直接食用，而是调好味汤之后炖半个小时，这样吃起来才不会油腻。

肉丸做法

食材：五花肉、山药
配料：葱、姜、胡椒粉、鸡蛋

制作步骤：

- 1.切肉丁：五花肉切成肉末，但不要切成肉酱，同时把姜、山药也切成末或丁。
- 2.摔打：加葱、姜末、山药丁，放到容器里摔打，时间越长越好。摔打过程中加鸡蛋、水，防止肉质变老。
- 3.调味道：摔打完成后，可以加盐、胡椒粉等调味。
- 4.抹淀粉：淀粉加水调成糊，摔打好的肉末团成丸子，抹一层淀粉糊保证营养不流失。
- 5.炸定型：将丸子放到220度左右(搅动油时没有声音)的油锅中，待丸子定型后捞出来。
- 6.调味汤：加盐、糖、酱油等，注意不要加五香粉等。
- 7.去油腻：丸子放到汤中开始炖，大约半个小时。
- 8.食用：捞出来食用，或放到冰箱里存放待客人来后享用。

大便不畅
免费试用

御品膳食通

定时从容 办大事
膳食平衡 自然通

御品膳食通(膳食粉)是在御品膳食通胶囊原方的基础上，进行深加工升级而成，纯度更高，口感更好。提高利用率后，以较少服用量，使大便更滑顺，更舒适。

健康常识：“膳食平衡，自然畅通，切忌一泻了之”。专家建议“晚餐后加食御品膳食通，养成每日上午定时、规律、自然、舒适排便的良好生活习惯”。**御品膳食通**为纯膳食粉，不含配方以外任何其它成分。每加工一公斤本品，需使用几十公斤“**黑豆、马齿苋、芹菜叶、金银花、山楂、海藻、绿茶、菊花**”等食材(可查《国家药食同源目录》)，发挥“**多种膳食纤维，助消化不上火碱性食物**”协同作用，**达到膳食平衡，畅通大便的目的，作为膳食补充剂，御品膳食通食用量可任意调整，随大便舒适度增加而逐步减量，一般每天晚餐后即可补充一次，第二天早上定时规律自然排便。服用一个周期(3-6个月)以上，可做肠镜检查发现，黑肠明显转变为健康红润。**

可见**御品膳食通**和其他产品有着本质上的区别(**御品膳食通**荣获国家商标和发明专利，**专利号：ZL201210112836.1**)。

凡到天膳中华药膳食品网社区体验店参加免费体验活动，可免费试用三天(需现场咨询根据个体差异调整初期服用量)。按周期购买的新顾客，七日内不满意可全额退款，外地新顾客可申请先服用后付款。

御品膳食通烟台体验店：新闻中心上芥东路与四眼桥街十字路口西50米路北
咨询电话：15965154859

本专利属天津天膳生物工程技术有限公司 全国热线：4000-600-588