

孙述涛主持先行区重点片区城市设计专题会

找准区域定位 不做理念堆砌

本报6月13日讯(记者 刘雅菲) 13日上午,济南市委副书记、市长孙述涛主持召开先行区重点片区城市设计专题会议。在谈到片区的规划设计时,孙述涛强调,城市设计既不能做成理念的堆砌,也不能一味地迎合一方领导干部的喜好,要用清晰的思路找准区域发展定位。

会上,相关设计单位作了《中心区总体城市设计及引爆区城市设计》《崔寨片区总体城市设计及启动区城市设计》《黄河风貌带总体规划及示范段城市设计》的汇报。

孙述涛指出,城市设计要立足于当地自然条件的实际,着眼长远,体现以人民为中心的发展思想,契合北跨的战略

需求,用清晰的思路找准区域发展定位。要充分利用自然环境,依托交通路网合理进行区域功能的划分。要体现时代特点,充分融入当今时代的技术、理念和文化元素,打造适宜当代人工作和生活的高品质空间。

孙述涛强调,城市设计的目的是为了

理调整产业比例,按照产业结构明确区域功能定位。要坚持交通先行,以交通引导城市发展。

同时,要做好水的文章,构建水网、路网相结合良好的生态环境。要鼓励城市空间向地下延伸,通过拓展地下空间网络,打造立体化交通体系。要坚持以人为本,提高人居环境的适宜度。

孙述涛要求,黄河风貌带的规划设计首先要保证黄河防洪工程体系的功能要求,确保城市安全。在规划设计中要尽量顺其自然,以自然环境的充分利用取代人工雕琢。要尽可能为市民提供休闲、游览、健身、亲水等空间,使黄河风貌带真正起到植物园、湿地公园、体育公园的作用。

“健康快车”

开进留守村

不仅送医疗服务,还送去了慰问品



孙土村前来义诊的村民排起了长队。 本报记者 朱文龙 摄



本报6月13日讯(记者 张刚 朱文龙) 12日上午,齐鲁晚报张刚大篷车联合名士豪庭第二社区居委会、山东省妇幼保健院走进长清区马山镇孙土村,为这里的村民爱心义诊,并走访了几位困难村民,为他们送去了慰问品。

孙土村位于长清区的南部,位置偏僻,年轻人大多出去打工了,村里大多是留守老人。记者到达活动地点孙土村村委会时,门口早就挤满了前来参与义诊的村民。

“村里只有一个卫生所,还在山上面。别看我们村里人不多,但是占地面积不小,两个山头都有人住,从山下走到山上,需要很长时间。”一位村民说,

平时碰到头疼感冒之类的小毛病还好说,要真是碰见大病,村里根本治不了,而马山镇上的医院又离得比较远,看病难成为村民的一大难题。

针对孙土村的现实情况,齐鲁晚报张刚大篷车联系了党建共建单位山东省妇幼保健院与名士豪庭第二社区居委会,决定为这里的村民进行免费义诊,将健康送到村民身边。

义诊活动现场,山东省妇幼保健院党办的张主任为村民测量血压,另一个屋子里,中医科的专家则为村民们进行B超检查。在三个小时的时间里,共为60多位村民进行了爱心义诊。

在义诊进行的同时,名士豪庭第二社区居委会主任杨奎香和齐鲁晚报张刚工作室主任张刚一起对村里三户生活困难的村民进行了走访,并给他们带去油和面等

慰问品。

记者走进72岁的独居老人郝兆兰家里时,老人扶着双拐,颤颤巍巍地站了起来。“我腿脚不方便,根本出不了家门。”老人对记者说。

“俺们村一共200多户,800多口人,但是在家的多数是老人孩子,半数都是留守老人。”孙土村村支部书记杜廷山对记者说。

针对孙土村的空巢老人这一群体,在今年年初,本报联合山东省慈善总会开展的“幸福来敲门”关爱空巢老人公益活动,受到社会各界爱心人士的关注和反馈。许多志愿者来到孙土村,为空巢老人送去了生活用品和善款。



舌尖上的章丘铁锅全国开抢

鐵匠 章丘铁锅推荐品牌（济南站）

原价 1688 元现只要 398 元！ 200 口章丘铁锅限量销售,售完为止！

央视舌尖上的中国第三季热播章丘铁锅一锅难求

《舌尖上的中国》第三季

2月19日晚,《舌尖上的中国》第三季正式开播,第一期的主题是器具篇,章丘铁锅榜上有名,《舌尖3》播出之后,随着章丘铁锅的爆红,库存的铁锅一日之内全部清仓,手工铁锅被纷纷预定,出现“章丘无锅”的局面,为了能买到一口正宗的章丘铁锅,络绎不绝的人群接踵而至,北京的、上海的、西安的都慕名来到章丘。铁锅的价格水涨船高,转行的铁匠纷纷重操旧业,才使得章丘铁锅重新有锅可卖。

章丘铁锅到底好在哪里

章丘,向有铁匠之乡的美誉,庄庄净是叮当响,锤点压过寺庙钟,家家不用打鸣鸡,钟声连连报五更。章丘人民几千年的铁匠生涯,形成了独特的生活风俗,这一风俗,也被有关部门成功申报为省级非物质文化遗产,2014年,“章丘铁匠”入选山东省第二批非物质文化遗产。章丘铁锅制作工艺复杂苛刻,七次热锻,五次冷锻,12道工序,36000锤锻打,使章丘铁锅光可照人,任何一道工序和锻打都透着匠人师傅的认真和汗水。铁锅表面手触光滑,眼可见锻打的痕迹,锅体铁质的薄厚分布使铁锅整体受热均匀,炒出来的菜品更加美味可口。

章丘铁锅PK传统不粘锅

大家传统印象里不粘锅是这样的,制作过程简单快速,一般采用铸造或冲压模式,生产线流水作业,产量巨大,高科技不粘涂层,耐400度以上高温,不然涂层稳定性变差,其使用寿命短,更换频率比较快,买着便宜用着贵。但章丘铁锅呢,一块铁板,多次淬火,天锤百炼而成,还不粘,煮出的菜品还富含铁质,一口锅能用几十年,这是祖辈传承下来的好东西。

鐵匠 铁锅

现场免费领取百脉泉矿泉水两桶（水券）或瓶装水一箱

地址：济南市环山路大众日报社宿舍（大众嘉园门口）百脉泉旗舰店

领取时间：2018年6月16日-2018年6月20日

章丘铁锅济南低价直供 200 个

清照故里，铁匠之乡的柏鉴春是“铁匠儿”章丘铁锅的第五代传人，他家的铁锅都是现代工艺与手工结合打造的，每口锅都需要三万六千锤的冲压锻打，所以锅的产量非常有限，全国只能低价直供 200 口。

原价 1688 元的章丘铁锅现只要 398 元，全国仅供 200 个，先订先得,售完为止,每天购买的前 30 名送价值 198 元的杉木锅盖一个。

还可赠送价值 198 元的杉木锅盖

抢购电话：400-900-7881