

◎三日天气◎



10月31日 晴间多云,北风3-4级,5℃-13℃,有轻霜冻



11月1日 晴间多云,北风转南风3-4级,3℃-15℃,有霜冻或轻霜冻



11月2日 晴转多云,南风3-4级,5℃-17℃,有轻霜冻

气象新闻

明后气温较低 伴有霜冻

本报10月30日讯(记者 韩杰杰)30日,记者从市气象局获悉,受冷空气持续影响,未来几天气温仍将低位徘徊,并伴有霜冻。10月份将在凉意袭人的状况下画下句点。

据市气象局预报信息显示,未来三天以晴间多云天气为主,最高气温较前两日有2℃-3℃的小幅回升,维持在15℃-17℃左右,不过天气仍旧凉意袭人,市民早晚应注意添衣。据预报,未来三天均有轻霜冻或霜冻,最低温为3℃,最高温为17℃。

气象专家介绍,所谓霜冻,是指空气温度突然下降,地表温度骤降到0℃以下,使农作物受到损害,甚至死亡。它与霜不同,霜是近地面空气中的水汽达到饱和,并且地面温度低于0℃,在物体上直接凝华而成的白色冰晶,有霜冻时并不一定是霜。通常把秋季第一次发生的霜冻称为初霜冻,因为初霜冻总是在悄无声息中就使作物受害,所以有农作物“秋季杀手”的称号。

今日头条

11月底前潍坊推广 22万只节能灯

市民购灯将享半价优惠

本报10月30日讯(记者 李涛)29日,记者从潍坊市节能办了解到,潍坊市已启动2012年财政补贴高效照明产品推广工作,于今年11月底前,以财政补贴方式,在全市推广高效照明产品22万只。大宗用户购买指定高效照明产品可享受七折优惠,市民购买将享半价。

根据山东省经信委、山东省财政厅《关于印发〈山东省2012年财政补贴高效照明产品推广工作实施方案〉的通知》要求,潍坊市正式启动2012年财政补贴高效照明产品推广工作,并于今年11月

月底前,以财政补贴方式,在全市推广高效照明产品22万只。

据了解,这次国家统一招标采购,承担潍坊推广高效照明产品任务的有两家企业,分别是中山市欧普照明有限公司和上海亚明灯泡厂有限公司。其中,中山市欧普照明有限公司中标了紧凑型荧光灯,上海亚明灯泡厂有限公司中标了双端直管荧光灯。

中标企业按照中标协议价格减去财政补贴资金后的价格销售中标产品,即中标企业按中标协议供货价格的70%和50%,分别销售给大宗用户和以社区为购买单

位的城乡居民用户。从灯具价格表中,记者看到5-8W小功率紧凑型荧光灯中标价格7.6元,大宗用户购买价格仅为5.32元,居民用户仅需3.8元;14W双端直管荧光灯(T5及支架)中标价格22.8元,大宗用户购买价格为15.96元,市民购买价格为11.4元。

按照国家和省的部署,今年在推广高效照明产品时适度向农村和边远、贫困地区倾斜。城市社区要重点选择低效照明产品相对集中、基础条件好的企业、学校、居民区、政府机关和医院等大宗用户进行推广。

图说新闻



健康街部分路段封闭施工

30日,在潍坊市健康街(北海路至东方路段)已经安装上施工围挡,过往车辆只能绕道通行。据交警部门介绍,自10月29日0时起至12月15日24时,健康街的北海路至东方路段将进行封闭施工,过往车辆请选择绕道通行。

本报记者 孙国祥 摄影报道

县域传真

第十四届菜博会新增两展厅

目前,筹备工作已全面展开

本报10月30日讯(记者 董惠)30日,记者从寿光获悉,第十四届菜博会筹备工作已经全面展开。与往年相比,十四届展会将新增现代化蔬菜种植及蔬菜前沿栽培技术两个展厅,两厅总面积为20000平方米。

据介绍,与往届相比,第十四届菜博会进一步加大了创新力度,将在往届8个展馆(厅)的基础上,新增9号和10号两个展厅。其中9号厅为最具推广价值蔬菜品种展示和最有潜力蔬菜种苗繁育栽培、植物保护技术展示厅,实地种

植展示当前最具推广价值和推广潜力的蔬菜品种及其生产现状,厅内采用国内外最先进的种植模式、先进设备,展厅实行信息化管理、机械化操作、水肥一体化生产,是现代蔬菜种植展示厅。10号展厅为蔬菜前沿栽培技术展示厅,将集中展示现代农业领域最为先进的栽培模式和前沿技术。同时,十四届菜博会将各镇街区展位设在1号馆序言厅。在菜博会期间,还将举办首届文化产业博览会等系列主题活动。

另外,展厅将着重突出景点

特色,在景点改造和制作上“要有特点”,四号厅做好景点布局和廊架种植,五号厅突出蔬菜园艺特色,七号厅做好管道及水肥栽培,品种模式确定后做好管理工作等,各展厅都有突出特色。

据了解,目前菜博会各项筹备工作总体进展顺利,但由于今年在景点数量、展区面积等方面有所增加,各展厅也在按工程实施方案抓紧协调,从而以最美的艺术效果迎接第十四届菜博会的到来。

全国河豚烹饪大赛 潍坊厨师获奖

本报10月30日讯(记者 于潇潇)在日前由中国烹饪协会主办的第三届全国养殖(控毒)河豚鱼烹饪技艺大赛上,潍坊市一名厨师获得了评委的一致好评,被授予“中国河豚鱼烹饪名师”称号。

近日,由中国烹饪协会主办的第三届全国养殖(控毒)河豚鱼烹饪技艺大赛落下帷幕,共有来自北京、上海、山东、浙江、安徽、江西、河南、湖北和江苏等省、市的一百二十多位烹饪河豚高手精心角逐。其中来自潍坊市立昌养生会所的孙晓东师傅凭借拿手菜鲜橙香辣河豚鱼和金汤养生河豚鱼盅获得了评委的一致好评,被授予“中国河豚鱼烹饪名师”称号。

据了解,河豚鱼主要产地在南方一带,因其自身带有毒性,所以很多人不敢食用,需经过专业厨师的加工才能被摆上餐桌。

孙晓东2002年开始接触河豚鱼。记者了解到,目前河豚在潍坊的各大饭店也开始兴起,价格因其体重不同而有差异。孙晓东师傅所在立昌养生会所的韩经理也表示,今后将举办厨师培训等活动,培养更多的河豚鱼烹饪名师。

麦克摩菲红酒超市 盛大开业

本报讯 中国最大的澳洲红酒自选超市麦克摩菲落户潍坊。10月27日,麦克摩菲红酒超市举行了盛大的开业庆典。上午10点,开业仪式在泰华城COCOPARK广场正式开始。主办方山东麦克摩菲贸易有限公司安排了精彩的文艺演出,场下观众不时发出阵阵的掌声。

著名歌唱家耿莲凤、克里木、于爽等登台亮相,先后演唱了《掀起你的盖头来》、《达坂城的姑娘》、《在那遥远的地方》等脍炙人口的歌曲,场下观众大呼听得过瘾,不断掀起开业仪式的高潮。

据介绍,麦克摩菲红酒超市位于泰华城假日广场南侧COCOPARK4楼,所销售的红酒都是从澳大利亚原瓶进口的葡萄酒,全国最低价,原汁原味,口味多样,是质优价廉的世界级美酒。在开业仪式上,麦克摩菲还专门请来了澳大利亚的首席酿酒师。4位酿酒师登台亮相,不仅表演了精彩的节目,还与大家共同分享了品酒的心得。据介绍,开业之后接下来的几天,澳洲酿酒师们将在麦克摩菲红酒超市为大家介绍更多澳洲红酒背后的故事,让市民零距离地感受澳洲红酒的魅力。

据山东紫金园投资集团有限公司董事长、总经理,山东麦克摩菲贸易有限公司董事长马红蕾女士介绍,麦克摩菲澳洲红酒超市是目前国内最大的澳洲红酒自选超市,包含上百个品牌上千个红酒品种,能够充分满足消费者对澳洲红酒的选择需求,全面为大家提供高品质的澳洲葡萄酒。

品酒地址:泰华城假日广场南侧COCOPARK4楼
品酒专线:0536-8065698