

在山东,跟着美食去旅游

“美食休闲季”重磅推出“鲜食白芦笋节”

4月1日,“山东美食休闲季”将正式启动,届时将掀起美食制作、展示、推广及品尝的盛会。为了丰富休闲季内容,给老百姓提供多样的休闲美食产品旅游线路,多个城市已经在筹划精彩的活动,比如目前正在策划的菏泽“鲜食白芦笋节”,就是一个不可不去参与的节事活动。

在德国,人们最爱吃的蔬菜就是芦笋,每年4月中旬到6月24日的“约翰内斯日”,整个德国都弥漫着对于芦笋的热爱,从星级大厨到业余烹调爱好者,从小酒馆到豪华宾馆,人们疯狂地品尝着这种美味的绿色蔬菜,乐此不疲。

长约136公里的巴登芦笋之路,是德国一条有名的美食家路线,它从世界著名的芦笋之城施维茨茵根开始,经莱林根、卡尔斯鲁厄、拉施塔特,一直延伸到施尔茨海姆,沿途不仅风景宜人,一路都会举行与芦笋有关的趣味活动。游客可以参观芦笋种植,看当地人如何收割芦笋,更可以随时随地地品尝最美味的芦笋。

据了解,山东省是全国芦笋生产的主要基地,年出口芦笋罐头约占全国出口总量的1/3,在全国芦笋生产和出口中占有举足轻重的地位。菏泽曹县地处鲁西南黄河中下游平原,土壤疏松,有机质含量丰富,透气性好,光照、雨水充足,非常适宜种植芦笋。曹县生产的芦笋以个大均匀、色泽白嫩,含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物、氨基酸,具有防癌抗癌、降血压血脂、排毒利尿、健肾、增强免疫力之功效,其营养价值和保健价值是其他蔬菜和水果的几倍甚至几十倍,被世界卫生组织定为“世界十大蔬菜之首”。

2003年,曹县被国家农业部命名为“中国芦笋之乡”,曹县积极引导笋农实行无公害、标准化种植,培育有机芦笋生产基地和无公害农产品基地,打破了国际绿色壁垒,已获得国家绿色食品认证并出口欧洲、美国、日本等国家和地区。2010年4月17日,由中国蔬菜流通协会和山东省菏泽市人民政府、曹县人民政府主办的“2010中国

(曹县)国际芦笋节”在曹县人民广场举行,为芦笋经贸洽谈和产业发展提供了便利。

4月1日至6月30日,山东省将举办“山东美食休闲季”,面向大众和游客,举办丰富多彩的餐饮休闲活动,推出系列特色餐饮产品,引导餐饮企业调整经营方向,优化餐饮结构,弘扬鲁菜文化,让更多百姓和游客分享山东美食。5月到6月是菏泽芦笋的集中采摘期,山东省旅游局将策划推出菏泽“鲜食白芦笋节”,让更多百姓和游客了解菏泽的白芦笋,领略芦笋文化,朝采午食,享受芦笋的鲜嫩和美味。“一般情况下我们所吃到的芦笋都不是刚刚采摘下来的,口感自然就差了些,这次的‘鲜食白芦笋节’就是要让更多人参与到采摘过程中,并在第一时间享受到这个蔬菜之首的美味。”山东省旅游局局长于冲介绍说,活动主要在菏泽推动,然后在主要的酒店和地市展开,丰富餐饮内容,扩大餐饮作为旅游要素的作用,让游客在山东跟着美食去旅游。(李芳芳)

●休闲快讯

感受初春九顶塔style

阳光和煦,迎春花开,柳枝吐芽,冰雪消融……初春时节,一切都显得生机勃勃,让我们搭乘春天的列车,感受别具特色的九顶塔style。

3月3日至4月30日,第九届九顶塔“三月三山歌节”正如火如荼地进行。“山歌节”是九顶塔品牌节庆之一,大型实景剧《刘三姐招亲》是“山歌节”的重头戏。景区今年着重对《刘三姐招亲》实景“桂林山水”进行了改造和提升,剧目集壮乡、山歌对唱、抛绣球、壮族婚礼、民族歌舞于一体,全面展示了壮族风土人情。游客仿佛置身于桂林山水中,聆听悦耳的情歌对唱。来自非洲乌干达的五位演员拍打非洲牛皮鼓,跳热辣肚皮舞。三大传统剧目也恢复演出,大型马战表演《好汉秦琼》、红色经典参与剧《地道战》、好莱坞实景剧《山洪暴发》轮番上演。

九顶塔漫山遍野的迎春花、河面拂过的垂杨柳、郁郁葱葱的松柏、缓缓流淌的山泉水等都让您感受春意盎然,今年上半年重点打造的山水景观、黄果树大瀑布,九天大瀑布、“秀水谷”等景观项目也将于“五一”前陆续开放。3月20日—4月20日,九顶塔还将推出“春分踏青节”,组织游客报名参加登山比赛,前十名可获得由景区提供的精美大奖一份。

此时来九顶塔还能看到来自澳大利亚的三只可爱的小羊驼,目前,九顶塔共有纯宝马和半血马30余匹,梅花鹿40多只,骆驼、山羊、毛驴、孔雀、藏獒、松鼠等深受游客的喜爱,且都已经走出温室,跟游客亲密接触。

沂水从卖景点到卖城市

伴随着天气转暖,北方旅游市场全面启动。近日,山东省旅游强县——沂水县举行全县旅游大会,提出“全景沂水、全域旅游”宣传口号,一方面正式启动春游市场,另一方也标志着沂水旅游由单一景区营销转变为沂水旅游城市的整体营销。

沂水县旅游是山东省县域旅游的一面旗帜,前些年沂水旅游现象和沂水旅游模式享誉国内,县内开发了山东地下大峡谷、天然地下画廊、天上王城、雪山彩虹谷等知名景区,目前已成为山东省内4A景区最多的县域。随着民众旅游观念的增强和旅游意识的改变,许多游客已经不再满足于单纯的观光旅游和简单的体验旅游,游客对旅游提出了更高的旅游要求,不仅需要玩好、吃好,更需要旅游大环境的赏心悦目,有吸引游客留下来的完善旅游项目和配套设施。沂水县旅游决策者正是看到旅游消费市场的变化,审时度势,在县域旅游发展中率先提出全域旅游的概念,全县的城市建设、绿化环保、交通线路开通和改造都以旅游为中心,通过旅游串联全县经济,让绿色旅游成为全县经济新的增长点。

从今年3月开始,沂水县所有景区都按市场要求进行改造和二次提升,突出景区的参与性、品位性和休闲性;开通县城至景区密集的院东头镇、泉庄镇两条精品旅游线路,把全县当做一个大的景区来打造,形成“山水之旅、风情之旅、寻古之旅、体验之旅、心灵之旅、产业之旅”六大旅游特色产品。(东方)

◎“山东美食休闲季”之济南篇

追寻美味 按图索骥

大众价格、高星级的服务、不寻常的家常菜……如今,星级酒店为了打开大众市场,除了在价格、成本上下功夫外,还都拿出了自己的“看家本领”,拼起了特色,星级酒店转眼间化身“老百姓的厨房”。本期,我们为喜欢美味的你整理了济南的酒店招牌菜,哪家好吃就去哪家。

招牌菜



山东颐正大厦

八珍布袋鸡:肉质滑嫩、汤鲜味美。鸡肉温中益气、山珍固元,补精填髓,能补虚劳、健脾胃。

石锅海参:鲜香浓郁。有强心健脾、补钙壮阳等功效,为中老年人食用的上佳菜品。



招牌菜

山东政协大厦维景大酒店

正宗康园祖传肉饼:本饼是鲁西南一带百姓的传统名吃,深得百姓的喜爱。本饼特点,采用传统配方,科学营养搭配,手工精制,色泽金黄、外酥里嫩、皮薄如纸、馅柔似棉、香咸可口,实为城乡聚餐首选美食及馈赠亲友之佳品。

明湖荷香鸳鸯鸽:乳鸽肉质细嫩,滋味鲜美,民间早有“一鸽胜九鸡”之说,此菜成菜造型美观,一鸽两吃,皮脆肉嫩,具有清淡的荷香味,味美鲜香。

招牌菜



招牌菜



新闻大厦

创意九转大肠:菜品色泽红亮,大肠软嫩,有酸、甜、香、辣、咸五味,加上山楂的酸甜,入口肥而不腻,是一道改良的创新鲁菜。

砂锅老南瓜:南瓜软糯、干香,南瓜的营养价值很高,含有蛋白质、脂肪、碳水化合物等多种营养成分。南瓜有温中益气、消炎止痛等功效,南瓜中胡萝卜素含量较高,对保护眼睛具有重要作用。

泰山温泉成春季泡汤首选

春回大地,乍暖还寒,此时正是泡汤寻暖的好时节。随着这几天气温突然下降,流行性感冒一下子多了起来。此时,不妨到中国首席山地森林温泉——泰山温泉来泡个汤,不仅可以提高自身的抵抗力,减少患流行性感冒的发生,还可以放松身心、消除疲劳、润滑肌肤、加速循环加速人体新陈代谢。

泰山温泉水出自地下100米,出水温度在50℃左右,最大出水量为3800立方米/天。权威部门检测,泰山温泉水属优质天然高硫高钠的硅氟复合型医疗热矿水,温泉水中富含对人体有益的微量元素,如氟、溴、锶、锂、硼酸、硅酸、磷酸等,水质优于国家最新饮用矿泉水和热水水的标准。在山水之间,广大游客可以体验山村生活,享受天然氧吧,泡着温泉,沐浴着阳光,感受着大自然的清新,可以让全身心得到充分的放松,忘记工作的劳累,真正感受自然纯净的惬意。

