

体验“从天而降” 大家直呼过瘾

本报小记者团第二次采风活动,走进消防博览会



高空缓降很考验胆量哦。韩笑 摄



21日,本报小记者走进消防博览会,上了一堂生动的消防安全课。



工作人员讲解逃生技巧。韩笑 摄

本报讯(见习记者 韩笑)“今天,我体验了高空缓降,烟雾走廊逃生,还进行了采访。”晚报小记者团的小记者张正昱说道。21日,本报小记者走进中国(山东)消防安全技术与应急救援设备博览会,上了一堂别开生面的消防安全课。这是继上周首次体验消防营地后,小记者们的第二次采风活动。

上午9点半,35名小记者们准时在济南国际会展中心门前集合。小记者们互相帮忙穿上“记者专用”的多功能马甲,并在组长的带领下讨论采访主题,分配采访任务。

展厅里,一个摆放着各式消防工具的展位吸引了小记者们的目光,“这铲子是干什么用

的?”“这个锤子为啥和家里的锤子不一样?”“这个喷雾器运用的什么原理?”小记者们纷纷提问,并记录工作人员的解答。

随后,小记者们克服心中恐惧,登上4米多高的高空缓降体验台,戴好防护带,缓缓从高空降落到地面。这个不仅要过高空降落的心理难关,更能学到高楼火灾的逃生技能,体验过的小记者直呼“过瘾”。

小记者们体验了一把消防摩托车。他们手握摩托车上的水枪,向虚拟的着火地点喷射水雾。“后坐力很强,喷水时就像火箭发射一样!”体验完毕的小记者庞力源向小伙伴形容道。此外,孩子们还体验了应急避难舱、逃生滑道、烟雾走廊逃

生,观看了消防安全宣传短片。采风活动结束后,小记者们要将采访到的内容,写成采访稿。“采访是第一步,接下来还要写作。这个任务很艰巨,但是我能完成。”6年级的小记者翟彦程自信地说道。

据了解,报名参加“我是小小消防员”活动的小记者在参与消防安全活动的同时,还将聆听新闻采访写作等讲座。齐鲁晚报小记者团仍可继续报名。

报名咨询电话:96706,也请关注本报读者俱乐部微信(本版右上角二维码)或者加入小记者团QQ群(245632304),发送报名信息(姓名、性别、年龄、学校、班级及家长联系方式)预约报名。

读者俱乐部 即时互动方式

家有难事找晚报 一个电话服务到家



微博



微信

96706便民网 www.q196706.com

暑期托管班 报名挺火热

名额有限想报抓紧哦

本报讯(记者 王若松)“这个暑假,孩子终于有着落了!”近日,刚给孩子报上暑期托管班的刘女士感慨地说。据记者了解,自从6月18日本报相继推出专门针对青少年儿童暑期生活的暑期托管班之后,报名持续火热,目前还剩少量名额,既想让孩子学到东西又想看省心放心的家长们,抓紧啦!

暑期托管班是本报读者俱乐部联合中华传统文化培训基地开设的,实行封闭式寄宿托管,每周为一个托管周期,家长可在周末接送。在课程设置上,将以文化课辅导、国学经典诵读和武术锻炼为主。

暑期托管班位于济南七星台旅游区,招生对象为6-17岁的青少年,要求身体健康,如有特殊情况请如实提前报告。托管期间请自带文化辅导课本、水杯、运动鞋、衣服等,其他生活用品托管班齐全,不准带手机、游戏机等一切电子产品,托管期间不接受任何父母探望。

电话报名:96706按2号键;QQ报名:245632304;微信(扫一扫本版上二维码)报名:发送“我要报名暑期托管班+姓名+电话”。报名地点:新闻大厦一楼,电话:58763269。持本报小记者证或持读者卡(信联卡)报名都有优惠!

刷读者卡(信联卡)吃焖锅半价优惠

本报讯(记者 李虎) 现场烹饪,汁浓味厚,鲜香绵嫩……说起焖锅,吃货们绝对心花怒放。这个夏天,各位吃货有福了,6月25日至7月24日,凡持本报读者卡(信联卡)到祥福坊三汁焖锅消费,均可享受焖锅类、香锅类五折优惠。还等什么,吃货们还不快快行动!

据介绍,祥福坊的焖锅酱汁采用几十种上乘滋补调味品,药材精心炼制而成;以精钢不粘锅原理,创出了无污染、无油烟、绿色、健康的烹调方式。二者珠联璧合,形成了具有“肉品鲜香绵嫩,回味悠长,锅底汤汁久涮,汤不淡,肉不老”的特色,延续了浓厚的宫廷餐饮文化特色。

为回馈消费者,山东高速信联支付有限公司联合祥福坊推出特惠活动:6月25日至7



月24日期间,凡持本报读者卡(信联卡)到祥福坊三汁焖锅消费,均可享受焖锅类、香锅类五折优惠,炒菜、凉菜、面食、酒水除外。信联卡是国内第一张可用于高速公路缴

费的多用途预付卡,持卡不仅可以享受高速公路通行费95折,还能在加油、保险、餐饮、购物等多个领域消费并享受一定的折扣优惠。

到哪儿才能吃到便宜又美味的祥福坊三汁焖锅呢?目前祥福坊三汁焖锅在济南已有多家连锁店。历山路:历山路118号优品汇奥特莱斯购物广场下一层,电话:81281516;华强店:山大路157号华强电子世界4楼,电话:67757567;中海店:二环南路6638号中海环宇城内,电话:88787887。

信联卡办卡网点:1.济南市泺源大街6号山东新闻大厦1楼,电话:58763269。2.济南市旅游路25966号山东高速大厦一楼(鱼翅皇官大酒店西邻),电话:67893688。

还没吃过美国黑桃?快尝尝吧

香甜可口备受读者称赞,订购优惠还能免费送上门

本报讯(记者 王若松) 没吃过美国黑桃,别说是桃的粉丝儿!上周,本报绿色生活馆推出“美国黑桃”后,吃过的亲们纷纷称赞:“这桃可真甜!”

在经七路金龙大厦上班的小李从小就爱吃桃,而且尤其喜欢吃肉质硬脆的桃,“每年一到夏天,家里必备的水果之一就是桃了,常听老人说吃桃养人,我姥姥也喜欢吃桃,如今80多岁了,身体还很好!”他告诉记者,看到绿色生活馆专门为大家提供了一款号称桃子中“高大上”的美国黑桃之后,小李打电话订购了两盒,其中一盒就是给姥姥吃的。

美国黑桃是毛桃类早熟品种中个头最大的,平均单果重100克,果皮颜色全红鲜艳,果肉白色,肉质硬脆,纤维少、风味甜、香气浓。

据记者了解,除了模样口味上的差距之外,不同品种的桃子果肉中所含的营养元素也有很大的差别。我们为您推荐这款美国黑桃果肉中富含蛋白质、钙、磷、铁和维生素



产品名称	规格	市场价	读者价
滕州黑美人土豆	10斤箱	88元	60元
青岛泊里一级黑蓝莓	3斤箱(12小盒)	180元	140元
(特价)青岛悠然蓝莓	3斤箱(12小盒)	168元	100元
章丘黄旗山美国黑桃	10斤箱	90元	65元
大兴安岭产野生蓝莓原浆果汁	20瓶箱(300ml/瓶)	180元	100元
大兴安岭产野生蓝莓果干	1斤袋	160元	90元
大兴安岭产野生蓝莓果酱	6瓶箱(150ml/瓶)	120元	60元

B、C及大量的水分,有养阴生津的独特功效,更有补气润肺的保健作用。与此同时,美国黑桃还含有较多的有机酸和纤维素,有助于消化,从而在炎炎夏季增加您和家人的食欲,保证全家的健康。

而且最近正赶上美国黑桃的成熟期,位

于章丘圣井街道西南方向的黄旗山生态观光园里放眼望去,一片世外桃源的景象。

除了美国黑桃之外,由本报放心农产品基地直供的蔬菜套餐、滕州黑美人土豆、胶南泊里蓝莓、大兴安岭野生蓝莓果汁、蓝莓果干、蓝莓果酱等优质产品您可以继续订购(具体价格见左表)。

而且本报位于环山路大众日报社宿舍的绿色生活馆第二家线下店——开元店近期也已经开张了,附近居民可就近选购农副产品、预约家政服务,还能回收旧报纸,方便得很呢,快去逛逛吧!

绿色生活馆产品订购方式:1.拨打订购热线96706按2号键,96766按3号键下单;2.登录96706便民网(www.q196706.com)绿色生活馆线上下单;3.加入齐鲁晚报读者俱乐部QQ群(群号365117668)留言订购;4.关注齐鲁晚报读者俱乐部微信(扫一扫本版上二维码),编辑:“我要订购+姓名+电话+地址+产品名+数量”订购。济南绕城高速以内,免费送货上门!

义工特训营 暑期开班啦

这是首届面向大学生举办的传统文化特训营

本报讯(记者 王倩) 两个月暑假,作为大学生的你做什么去呢?快来参加首届文明齐鲁大学生传统文化公益暑假特训营吧。

本次文明齐鲁大学生传统文化公益暑假特训营由齐鲁晚报读者服务中心联合传统文化基地、山东省人才在线举办,参训学生培训、吃住、资料均为免费,还可获得工作实习、就业岗位机会,优秀者还可获奖学金及暑期实践机会。

特训营报名时间截止到6月30日结束,报名地点为济南市广播电视大学院内(明湖西路817号)。报名咨询电话:0531-58056111、86919576。