

# 两楼间又要盖楼,居民怕挡光

## 规划部门称现在处于批前公示期,居民可找他们反映意见

本报7月21日讯(记者 蒋大为 实习生 谭菲君) 20日,福山五环小区居民称,小区两栋楼之间30多米宽的空间,开发商要再新建一栋楼。居民认为新建一栋楼后,楼间距过小,会影响后面住宅的采光。烟台市规划局福山分局工作人员称现在该项目处在批前公示期,居民可以反映相关问题。

“我们小区11号楼前面的空地之前就在规划要建住宅楼,最近将空地围了起来,还张贴了规划建设的方案,我们觉得两栋楼间本来就只有30多

米,盖起来新楼肯定会影响我们的采光。”小区11号楼居民王先生说。

21日上午,记者来到五环小区,发现11号楼前的空地已经被围起来,空地上的一所驾校正在组织学员学车。在铁板围墙上悬挂着一块该住宅楼建筑方案公示牌,但是公示的内容已经不知被谁撕走,落款有“山东新时代房地产开发有限公司开发 烟台市规划局福山分局监制”的字样。

“再建一栋楼的话正好挡在我家前面,肯定会影响我们

这栋楼的采光。我们住的房子是20多年的老房子了,要是再建新的,我们害怕地基会受到影响。”附近一位居民顾女士称。

随后,记者联系了山东新时代房地产开发有限公司,“我们的开发都是符合相关政策和规定的,居民考虑到的采光等问题,我们已经将相关建设方案上报给规划局,规划局会根据相关的规定进行修改,我们本来规划的是建设5层楼,将来审批可能就只能4层楼。”负责该项目的程经理说。

21日,记者联系了烟台市规划局福山分局,“这个住宅楼的建设规划我们已经开会讨论过了,现在处于批前公示期,向社会和居民接受意见,如果居民有采光等问题可以通过书面资料反映给我们,我们会根据相关的规定进行核查。”烟台市规划局福山分局的工作人员称,“开发商相关的土地证等手续都是完备的,开发商正在向规划局申请建设用地规划许可证,我们也在审批这个项目,现在正在处在审批前的公示阶段。”

## 为规范停车 居民拉铁链收费

本报7月21日讯(记者 苑菲菲) 下班后开车回家,却发现入口处被拴上了铁链子,想进门得交90多元钱,这是怎么回事?

王女士是幸福中路一开放小区的业主,据介绍,该小区就两栋居民楼,住着百户左右的居民,没有物业,平时也没人管理,居民们的车都停在居民楼前后。王女士说,她之前不常在这居住,上周一天晚上开车回小区,却发现居民楼外围被设置了一圈隔离墩,入口处还拉上了铁链子。

王女士作为小区居民如果想进入停车,得交90多元钱。王女士很郁闷,这没有物业的小区,居民可以私自拉铁链收费么?

21日,记者来到这两栋居民楼。几位居民称,为了方便停车,有车的居民建了这样一套设施,防止外来车辆晚上占车位。小区自己的车主如果想进入停车,就需要交筹建设施的钱。

记者了解到,这两栋居民楼属于幸福一村辖区。幸福一村原村委负责人表示,这两栋居民楼是原来供销社的房子,不属于一村,属于无人管理的区域。像这种情况,是居民为了小区停车秩序自发组织的行为,也并不是坏事。

# 奇山小区有位“冰粉大姨”

## 把南方冰粉改造成奇山名吃,18年迎来好多回头客

**达人秀**  
报名电话:0535-6879060

本报7月21日讯(记者 刘清源) 进了三伏天,整天净想着吃点冷饮。在芝罘区的奇山小区,一种已经卖了18年的人工冷饮——冰粉,成为当地百姓的消暑美食。

炎炎夏日,在芝罘区奇山南街与奇山西街交接路口,一个连名字都没有的小摊位前的顾客一直络绎不绝,顾客男女老少都有。摊主于女士今年61岁,她穿着白大褂在这卖了18年的冰粉。于女士上世纪90年代中期失业,在南方亲戚的介绍下,向当地一位80多岁的老师傅,学习了广西传统小吃冰粉的制作,这是一种类似龟苓膏的食物,用植物的种子做成,感观透明,口感类似果冻。不过,回烟台后,冰粉并不被认可。“南方做法是放红糖、大枣,用深井水泡制,咱烟台人吃不惯这味儿,说跟海蜇似的。”于女士说。

1997年,第一年夏天,于女士进了5000元的原料,只卖了800元钱。原本打算放弃的她,第二年开始有回头客,想再吃冰粉。看着没用完的原料,不干就全浪费了,于女士并没当个正经营生,继续摆上了摊。

于女士卖冰粉爱动脑筋,不忙的时候,就自己品尝,怎么样能好吃。她发现,天越冷的时候,冰粉越好卖。于是加入了碎



“冰粉大姨”的小吃很受欢迎,基本上都是回头客。本报记者 刘清源 摄

冰,又自己找了各种水果浓缩汁配方,研发了新的口味。最受欢迎的是奶味冰粉,为了达到最好的效果,各种试验后,把蛋黄加入牛奶,成为了绝配。大概在2000年之后,于女士的冰粉开始热销,之后她又设计了混搭口味,如今共有十几种口味可供选择。

于女士介绍,她的冰粉能受欢迎的主要原因是干净卫生口味好。“都是街坊邻居在这吃,知道我的质量。当年附近的很多孩子现在都长大了,住到了其他地方,虽然开发区的,福山区的都有,但还会带着自己的孩子来吃冰粉,甚至留学回国的,都要来吃吃我的冰粉。”

最开始,于女士的摊子还有水晶冰粉的字样,因为摊位每年都要刷新油漆,有字太难刷,她就直接把字涂上了。这没有名字的冰粉在奇山倒是越来越有名了,甚至在微信里被称为“奇山第一美食”。

家就住在奇山的于女士,因为卖冰粉也有了“冰粉大姨”的称呼。“有时候下急雨了,我就搬回家了。有想吃的就在我楼下喊‘冰粉大姨’,我就直接叫到我家吃了。时间久了,就都叫我‘冰粉大姨’了。”她说。因为纯植物制作的冰粉只能存放半天的时间,冰粉只能在她家附近卖,“吃的不能乱加东西,这些果味调味品都是当天



制作的,冰粉也一直按照老方法做。街坊邻居的都了解我。”如今,于女士每年的四月到十月卖粉,每天只做一桶冰粉,临近中午和临近傍晚的时候出摊,已经延续了18年的美味,成为了奇山居民生活的一部分。



### 社区黑板报

## 新世界社区将放映露天电影

热浪来袭,晚上去哪儿凉快?快搬着小板凳来看场露天电影吧。7月22日、23日晚上七点半,芝罘区新世界社区将在新世界花园广场为居民播放露天电影,欢迎广大居民前来观赏。

“以前住农村,看电影要走好几公里的路,社区放露天电影既丰富了大家的娱乐生活,还能让我们找回年轻时的记忆。”听到要放电影,65岁的居民杨先生兴奋地说道。

影片: 7月22日《黑猫警长》《刘老庄八十二壮士》

7月23日《倒蛋部队》《虎头要塞之牺牲》

本报记者 邓慧秀 通讯员 李媛媛

## 不会上头 不“见风倒” 祥府庄园苹果白兰地荣耀上市

烟台苹果闻名于世,酸甜适口,细腻津纯,富含多种人体有益的微量元素,氨基酸含量较高,经常食用,可帮助消化、养颜润肤。所以每当苹果成熟时,烟台人总是作为最好的礼物送给亲朋好友。

如今,烟台又有了新特产——祥府庄园苹果白兰地,它是利用烟台苹果二次发酵掐酒头去酒尾蒸馏而成,在吸收国外苹果白兰地酿造工艺的基础上,利用水果蒸馏专利技术,经工程技术人员反复试验,历时三年多的时间,倾力打造出的高品质发酵蒸馏型苹果白兰地,经橡木桶贮藏陈酿,酒体陈香、醇厚、和谐,自然健康,属国内首创,填补了国内空白。“祥府庄园”苹果白兰地的诞生,改写了只有法、美、意等国家才拥有的第二大品类白兰地、中

国只有单一葡萄白兰地的历史。尤为重要,“祥府庄园”苹果白兰地作为发酵蒸馏酒,改变了消费者对白兰地“易上头、见风倒”的饮用误区,是一款真正碱性健康的佳酿。

祥府庄园苹果白兰地由烟台吉斯集团旗下烟台祥府酒业有限公司研发出品,有36%vol、38%vol、40%vol三个品种,为发酵蒸馏型苹果白兰地。目前国内生产的白兰地(主要以葡萄为原料),分为三种生产类型:①配制型,即以糖蜜酒精为主要原料,经添加香精、焦糖色调配而成;②皮渣蒸馏型,以葡萄皮为原料而蒸馏的白兰地;③发酵型蒸馏酒,以葡萄汁为原料发酵蒸馏经橡木桶陈酿而成。祥府庄园苹果白兰地拥有独特美妙的口感,更具苹果香型和普通白兰地的保健作用。浓郁果香,美妙

口感、晶莹剔透,令人怦然心动。作为烟台人,可以自豪地将苹果白兰地当作尊贵的胶东特产礼赠亲朋好友,高端、大气、上档次,而且不受时节的限制!

吉斯集团烟台祥府酒业有限公司出品  
地址:烟台市牟平区师范路426号  
业务电话:0535-4237199  
烟台旗舰店:芝罘区南大街西首西山加油站正对面吉斯波尔  
电话:6694999  
泰山花园店:帝景苑北区西50米  
电话:13589759833  
四马路店:芝罘区四马路99号附1号107号  
电话:6219899/13181519899  
牟平旗舰店:牟平区师范路426号北  
电话:15054511699/15254529169

## 2014年 首都经济贸易大学

重点大学,中外合作自主招生,代码【10038】

●高中起点:五年制本硕连读补招30名

●专升本起点:二年制研究生补招10名

即日起报名参加本校入学考试,成绩合格正式录取。

●电话:010-85996585

13910444388 孙老师

●地址:首都经济贸易大学(北京市朝阳区金台里2号)

## 齐鲁晚报·今日烟台 广告中心 服务电话

客户部:6905575

房产部:6791398

汽车部:6791393

消费部:6791391

金融部:6791390

家居部:6791392

旅游部:6791399

教育部:6791397

地址:芝罘区环山路3号

润利大厦1509室

邮编:264000