

晚报“漂流”三天,千余市民参与

通过96706热线、齐鲁壹点和官方微博微信,可分享您的漂流故事



本报11月25日讯(记者 孙业文 孟燕) 23日起,齐鲁晚报正式启动“一份报纸的奇幻漂流”,报纸漂流袋正式亮相历山路、北园大街等20个BRT站台,漂流活动在省城开启了“全民读报”的热潮。粗略统计,至今已有超过千名市民参与报纸漂流活动,齐鲁晚报用“报纸漂流”串起一座城市,给寒冬中的市民送去一分温暖。

“今天早上,我买了5份报纸,放在了117路上。平峰期间就跟上车的乘客说,车上有免费报纸,看完了传下去就行。”25日,117路公交车驾驶员陈功强表示,不少老年乘客都喜欢坐在公交车上翻翻报纸。“看到报纸上的国际新闻,好几个老年人还在车上你一句我一句讨论起来。”

上午9点,在山东新闻大厦BRT站台,报纸漂流袋中已没有前一日剩余的报纸。站台工作人员表示,报纸漂流活动受到了不少市民的欢迎,这两天上下班,漂流袋都是空的。“如果等车时间长,市民看完报纸就放回漂流袋里,如果等车时间较短,市民无法阅读完报纸,一般都会带上车阅读。”

在BRT3号线,记者注意到,在从山东新闻大厦到北全福过程中,一份齐鲁晚报一共“漂流”了2次。“小伙子,别老看手机了,看看报纸吧。”一老大爷在花园路站下车时把报纸递给了身旁的年轻小伙。

“好久没看报纸了,翻翻报纸还挺



一份有着分享精神的齐鲁晚报,在乘客间传递着。本报记者 左庆 摄

有感觉。”年轻小伙表示,现在生活节奏越来越快,平常都是用手机上网看新闻,很少读报。“我觉得这个活动有创意,除了让大家拒做‘低头族’享受阅读快乐外,更重要的是报纸在一次的传递之中,拉近了人与人之间的距离。”

目前,从23日到25日,齐鲁晚报报纸漂流活动已经在历山路和北园大街共20个BRT站台投入300份报纸,其间有志愿者自愿加入放报纸的工作,也有热心企业和热心市民自费买报纸

赞助活动。粗略统计,一份报纸一天的“漂流”次数在3—5次,已经有上千名市民自发参与活动。

齐鲁晚报报纸漂流活动,将要扩展到普通公交车上并走进校园,让更多的市民一起享受阅读的快乐。报纸漂流的次数越多,越能让更多的人体会到分享阅读的乐趣。

我们欢迎市民通过齐鲁晚报热线96706、齐鲁晚报官方微博微信、齐鲁壹点新闻客户端分享您的“报纸奇幻漂流”故事和感受,支持报纸漂流活动。

812辆公交暖风改造 燃油变尾气加热

本报11月25日讯(记者 孟燕 通讯员 赵东云) 往年一到冬季,省城部分老旧公交车暖风系统升温慢,让乘客受冻。为了提高车辆乘坐舒适度,今年冬运期间,济南公交投资200余万元,对812辆存在暖风系统升温慢问题的公交车进行技术改造。将车辆暖风系统的供热方式由燃油加热改为尾气加热,改造后的车辆从发动到循环水温度达到60℃比未改造车辆减少5-10分钟。

25日,济南市公交总公司技术设备部部长何彬强调,通过这次技术改造,实现了直接通过尾气对发动机循环水进行加热,车厢内暖风升温速度较之前有了明显提升。“经现场检测数据显示,改造后的车辆从发动到循环水温度达到60℃比未改造车辆减少5-10分钟。”何彬表示,通过跟踪调查,改造车辆行驶线路未出现过因车辆暖风投诉现象,受到了广大乘客的好评。

同时,通过改造,减少了原先的燃油加热方式对柴油的消耗,未改造前采用燃油加热的车辆按照每天消耗柴油1升计算,812辆车每天可节约812升柴油。冬运期间按120天计算共计节约柴油97440升,可实现减少碳排放308吨,节能环保效益显著。

“为保障营运班次,保障市民顺利出行,我们将此项改造工作时间安排在夜间车辆停驶后进行,一线职工加班加点挑灯夜战。”何彬强调,针对本次改车型较多,每种车型安装尺寸数据不一致的情况,济南公交针对每种车型分别进行测绘、设计,并制定详细的改造方案。在济南公交维修公司全体维修人员的共同努力下,于11月20日完成全部812辆车的改造任务。

晚报“码帮”原产地直供

全程有机天然无公害

正宗栖霞红富士 脆甜沾化大冬枣

码帮商城

即日起,正宗烟台栖霞红富士85#(直径85mm)大苹果到货开售啦!“码帮商城”直接从栖霞原产地采购!口感香甜,鲜嫩多汁!还有一直畅销的正宗沾化冬枣也持续抢购中!个儿大,味儿甜,爽口,嘎崩脆啊!俩鲜果都是原产地直供,质优价廉,买过吃过的都赞不绝口。

栖霞苹果

沾化冬枣

用生物工程技术,发展无公害有机苹果生产,已有200多个村庄和80多个企业拿到了绿色食品证书,优质果率达90%以上,尤其又以苏家店镇蚕山南麓,盛家沟,唐家泊牙山等几个地方口感最顶级。

码帮商城引进的栖霞红富士是真正的有机苹果,以其个大形正,色泽鲜艳,光洁度好,酸甜适中,香脆可口而著称,咬一口细腻津纯,清香蜜味;且果肉硬度大,纤维少,质地细,果汁含量在89%以上,糖分含量高。

沾化大冬枣 鲜美嘎崩脆

沾化冬枣是中国著名的地方特产之一,是一种珍贵稀有的鲜食果品。沾化民间有“先有冬枣树,后有沾化县”之说,百姓自古就有“房前屋后三棵枣树”的习惯。

沾化面临渤海湾,又是黄河冲积平原,土壤偏碱性,气候也很独特。有意思的是,这片土地上种别的都不适合,可偏偏适宜种枣。

沾化冬枣状如苹果,平均单果重20g左右,果皮赭红光亮,皮薄肉脆,甘甜清香。个儿大,爽口,一口咬下,嘎崩脆……无论怎样形容沾化冬枣的可口,鲜美,都不为过。真正的沾化冬枣,可以从形状、颜色、口感上来鉴别:首先,形状,真正的冬枣,形状都是方圆柱形,说土话一点就是算盘珠的形状,若非此形状,绝对是假货!

其次,颜色,真正的沾化冬枣,枣屁股那儿都是白里透黄,如蜂蜜状,如果发暗黄或发绿,肯定不是出自沾化的冬枣!

最后,口感,真正的沾化冬枣,入口轻轻一咬即碎,满口香甜不腻,透亮清脆。咀嚼之后没有渣子,枣核很小。而普通红枣都有些许渣子的感觉,吃起来有些皮,有些劣劣冬枣甚至有受潮的爆米花的感受。

沾化冬枣是中国著名的地方特产之一,是一种珍贵稀有的鲜食果品。沾化民间有“先有冬枣树,后有沾化县”之说,百姓自古就有“房前屋后三棵枣树”的习惯。

购买方式:

- ◆在线购买: 码帮商城 <http://mabang.qjwb.com.cn>
- ◆手机扫码购买

- ◆现场购买: 码帮会员中心(周一至周六9:00—17:00营业): 经十路16122号经十路与环山路交叉口西南角院内副楼2楼, 公交16路、31、62、79、115、117、152、BRT2、K51、K56在科院路站下车向东40米。
- ◆电话订购: 0531-85196551 85196186 (仅限济南市区,可货到付款)

码帮商城干鲜果品推荐

产品	规格	市场价	码帮价
沾化冬枣(特级)	5斤/箱,单果≥20g	135元	105元
沾化冬枣(一级)	5斤/箱,单果16-20g	115元	85元
栖霞红富士苹果	单果直径85mm以上,30个/箱	150元	120元
栖霞红富士苹果	单果直径85mm以上,15个/箱	98元	75元
香龄烘烤核桃	5斤/箱	138元	120元
香龄烘烤核桃	1斤/袋	30元	25元

栽植苹果。栖霞人栽苹果的历史已有100多年,目前栖霞的苹果果园管理水平一直处于全国领先地位。栖霞市广泛采