

“哇塞,小猪崽好可爱”

# 暑期学园孩子迎来“自然日”



本报8月23日讯(记者李沙娜 段学虎) 23日,在暑期社区学园表现优秀的近30名小朋友在白云生态养殖基地进行了参观。孩子们在农场了解怎么饲养鸭、鹅,在工作人员的陪同下骑马,在养殖基地度过了一个快乐的“自然日”。

23日一大早,孩子们早早地来到了学园等候。孩子们戴上帽子,提着特意准备的零食,打算去好好亲近一下大自然。参加社区学园的李晨明听说要去参观农场,还特意让妈妈把他从老家接回来。他说:“暑期学园就快结束了,听说大家都来参加,我可不想错过这么好的机会。能跟小朋友们一起玩,肯定很快乐。”

一路上,孩子们有说有笑,特别期待能够早点儿到达白云生态养殖基地。“养殖基地里的小猪能摸吗?”“我们可以去喂农场里的小鸭子吗?”小朋友们迫不及待地追问着志愿者。孩子们听说可以骑马时,都兴奋极了。上午9时许,在白云生态养殖基地工作人员的陪同下,孩子们开始了快乐的参观活动。

“哇塞,小猪崽好可

爱。”孩子们在养殖基地你一言我一语地讨论着。“咦,这头小猪的毛怎么是黑色的?我还是头一次见,等回去我一定要上网查查这是什么品种?”刘士伟小朋友皱着眉头,略带思索地说。

“我从来没有见过这么多鸭子,养鸭师傅一吹哨他们就飞起来赶着吃食,真是群听话的小鸭子。”但让孩子们最高兴的还是骑马,小朋友们高呼“好威风啊”。孩子们在马背上,顿时觉得自己高了好多。当工作人员牵着马带小朋友快速奔跑时,孩子们都乐开了花。一位骑过马的小朋友告诉记者,以前看电视经常看到有些英雄人物骑着高头大马,今天自己骑上了,果然觉得很神气。

上午十点半左右,暑期学园的孩子们结束了一上午的参观之旅,踏上返程。孩子们说要在自己的日记和作文里记录下这有意义的旅程。一路上,孩子们手舞足蹈。孩子们说,暑期学园让他们懂得了很多在学校里学不到的东西,等回到学校,他们也会向同学们讲讲这别样的暑期生活。



23日,在新胜社区的暑期学园中,孩子们将假期以来的绘画和陶艺作品集中展示出来。孩子们在暑期学园中学到了知识,收获了快乐。本报记者 任小杰 本报见习记者 耿璐 摄影报道



23日下午,在府前社区,志愿者老师带着暑期学园的孩子们,向星光艺术团的老师学习扇子舞。这是孩子们在学园里的最后一堂课了,至此本届暑期学园圆满结束。本报记者 任小杰 本报见习记者 耿璐 摄影报道

◆现场特写◆

## “回家后我要讲给爸妈听”

“回家以后,我要把这些讲给爸爸妈妈听!”23日下午,东营公安分局明月派出所的民警来到沂北社区居委会,给暑期学园的孩子们上了一堂生动的安全常识法制课。民警徐建香表示,马上就要开学了,希望孩子们能够学到更多的安全知识,让孩子们健康、快乐地成长。

23日下午2时30分许,沂北社区居委会的孩子们来到教室,等待社区民警讲解安全知识。授课过程中,徐建香主要就消防安全和校外公共场所如何避险等安全知识给孩子们进行了讲解。

徐建香根据孩子们的生活习惯,结合真实案例,与孩子们互动起来,教给孩子们不要吸烟,遇到火灾如何正确逃生,遇到敲诈、抢劫、绑架等情况的应对方法,详细讲述了小学生自我保护的一系列安全知识。“大家在上学或放学的路上不要贪玩,要提高警惕性,多注意观察。如果遇到危险时,一定要镇定,根据情况选择逃生方法,及时拨打110报警。”最后,徐建香向孩子们提醒道。

徐建香告诉记者,孩子们马上就要开学了,希望今天所讲的这些安全知识,让孩子们树立起安全意识,帮助孩子们健康、快乐地成长。上四年级的刘安琪小朋友表示,听了这场安全知识课,如果遇到危险,就会根据这些安全知识进行逃生。“回家以后,我要把学到的安全知识教给爸爸妈妈。”

(本报记者 嵇磊)

## 7日鲜 瓶装原浆

释放酵母活力 呵护肠胃健康

“这款啤酒不但口感好,营养高!和朋友聚会总是无酒不欢的,可是真要喝的话,我就劝朋友们选择泰山原浆啤酒。”近日,在东营一酒店和朋友聚会的李先生说出了很多市民的心声。

“现在健康被大家提的越来越重要了,大家都在推崇绿色健康食品。而泰山原浆啤酒就是迎合了消费者这一需求的啤酒,泰山原浆啤酒富含营养,而且是东营最极致新鲜的啤酒,还能呵护肠胃健康。正是这些原因,

才让泰山原浆啤酒成为啤酒界的新贵,获得很多消费者的认可。”近日,泰山原浆啤酒已经成为啤酒界的健康标杆,其新鲜、营养越来越被养生专家所重视。

泰山啤酒德国酿酒专家卢特哈德先生介绍,泰山原浆啤酒100%全麦芽酿造,选用德国纯种特殊上面酵母菌种,按照上面发酵工艺酿造而成。不经过滤,酒体浑浊,富含酵母,最大限度的保持了酒体的营养与新鲜。而泰山

原浆啤酒的特点有三,一是采用泰山泉水,水质有保证;二是使用德国工艺,设备和技术全部来自于德国,就连酵母也从德国购进;三是占尽主场优势,生产销售周期非常短,能给消费者提供最新鲜的啤酒。

笔者走访市场了解到,泰山啤酒为了保证泰山原浆的配送质量,严格执行高标准配送流程,并推出“黑衣人”制度,随时监控运输过程中的卫生情况。“7日保鲜8日回收”的极致新

鲜口号,即啤酒从灌装上市开始算起,保鲜期为7天,如果在第8天有剩余啤酒没卖完,将全部回收,保证消费者喝到的都是7天以内品质最新鲜、口感最纯净的啤酒。

现如今,泰山啤酒开创新河,提出新的啤酒市场服务理念,切实让利消费者!东营市民只要拨打服务专线0538-6628898或指定地市服务电话,新鲜营养的泰山原浆啤酒就送到您家中。

## 招聘

东城一汽大众4S店招工:维修工、维修技师、服务顾问、洗车、保安。包食宿,东西城均有班车接送。

电话:7765001

18905469800

东营联宇比亚迪

销售店招聘销售顾问6名(有驾驶和销售经验者优先)、市场专员一名。

电话:13371410027

## 本报发布“东营百道特色菜”

“品菜团”欢迎您的加盟

您知道东营什么菜好吃吗?那就别藏着掖着了,推荐出来让大家分享吧!

8月1日,本报启动了东营“名店、名厨、名菜”大型品评活动。消息报道以后,本报报名电话响个不停,截至目前,已有多家餐饮企业、酒店、特色餐馆打来电话咨询、报名。

此次餐饮业品评活动,以“健康美食,幸福人生”为主题,由齐鲁晚报发起,联合大众网共同主办,推选出最能够代表东营文化和个性的“东营百道特色菜”、名厨和特色餐馆。

为了进一步推进此次评选活动,本报从即日起开始征集“东营百道特色菜”每个参加品评活动的酒店可以推选3道菜参加特色菜的评选。推出的菜品要具有鲜明的东营文化、地域和个性特色,能代表东营的特色。

“百道特色菜”征集令发布的同时,本报“品菜团”邀请社会各界人士参加。如果您是营养专家、美食研究者等行业专家,对菜品的色香味有着准确的判断,对菜品有着独特的感受,请您参加本报“品菜团”。

从今天开始,本报陆续刊登名厨及经典特色菜推荐,如果有您喜欢的名店、名厨、名菜,您就可以为其投票了!投票方式:

1、直接电话投票:8327067

15550546000

2、短信投票:直接编辑短信发送到15550546000即可

3、信件投票:将本报刊登的选票寄到:“东营区东城府前大街75号大众日报办公楼齐鲁晚报编辑部”收。

1、名店

2、名厨

3、名菜

投票人资料

征集令

