

**第一店 怀旧老味道!**

头道手工、古法压榨花生油

地址: 张店区新村东路198号  
团购电话: 0533-2062377



## 未来三日淄博仍有降雨天气

### 告别“利奇马”，台风黄色预警解除；交警和疾控部门分别作出灾后提醒

本报8月13日讯(记者 马玉姝) 13日,记者从中央气象台获悉,今年第9号台风“利奇马”已于13日上午减弱为热带低压,其中心上午8点钟位于山东省烟台市西北部近海。预计,“利奇马”减弱后的热带低压将以每小时5-10公里的速度向北偏东

方向移动,强度逐渐减弱。

据悉,淄博市已于13日上午10点钟解除台风黄色预警信号。据淄博气象台13日15时发布的天气信息,8月13日夜间至8月14日白天,阴转多云,北风3~4级,气温21~28℃;8月14日夜间至8月15日白天,多云转

晴,北转南风2~3级,气温20~30℃;8月15日夜间至8月16日白天,多云转雷阵雨,南转北风2~3级,气温21~28℃。

气象专家提醒,未来仍有阴雨天气,请关注最新的预报,及时做好防御措施,传播的气象信息请以气象部门

发布的为准。

淄博交警部门提醒,台风经过后,外面充满了危险,出行千万要注意安全。遇到路障或者是被水淹没的道路,要切记绕道而行,不走不坚固的桥。遇到静止的水域有垂下来的电线、电缆,要立即远离,千万不

要涉水,以防触电。不在被毁损的房屋、建筑、设施,以及折断的广告牌、线杆、树木等附近逗留或经过。

淄博疾控部门提醒,防范次生健康危害,确保饮用水卫生安全,食品安全及预防虫媒性传染病发生。

## 截至13日下午,淄博市红十字会共筹集物资价值13余万元 10万余元救灾物资发放到受灾区县

本报8月13日讯(记者 马玉姝 通讯员 张军) 一场持续降雨考验着淄博这座城市,道路被淹、房屋进水、人员被困……各类突发情况让人忧心,而此时,红十字人的身影出现在救援一线,用实际行动温暖着受灾群众的心。据悉,截至目前,淄博市红十字会已经将10万余元救灾物资发放到受灾区县。

救援中,有些救援队员缺少雨衣、雨鞋、救生衣等救援装备,市红十字会了解到这一情况后,立即着手筹集救援物资。

截至8月12日,淄博市红十字蓝天救援队、城际救援队400余名救援队员坚守在救援一线,出动救援车辆120余辆,冲锋舟16艘、马达15台,协助政府转移安置受灾群众900余人,疏散群众2300余人,救援被困车辆148辆。组织队员分区进行道路巡查,检查排涝设施150余处,帮助5个区县60个村庄完成受灾评估。

8月13日上午,淄博市红十字会党组书记、常务副会长王爱军,党组成员、副会长刘永锋到文昌湖区安置点、

淄川区岭子镇看望受灾群众,并为他们送去棉被、防潮垫等救灾物资。

在救援现场,王爱军一行实地了解群众的受灾情况,鼓励受灾群众树立战胜灾害的信心,在当地党委、政府的统一领导和支持下,积极开展救灾及自救工作,尽最大努力减轻灾害损失。

截至8月13日晚,市红十字会向受灾较严重的桓台、淄川、文昌湖三个区县紧急发放了价值10万余元的救灾棉被。

## 宏仁堂向受灾地区捐赠3.8万余元物资

本报8月13日讯(记者 马玉姝 通讯员 王明光) “一方有难,八方支援”。13日下午,宏仁堂爱心捐赠仪式在淄博市红十字会举行。据悉,宏仁堂本次通过市红十字会向受灾群众捐赠了价值3.84万元物资,包括矿泉水、泡面、火腿肠等基础生活用品。

“我们了解到,目前受灾地区最需要的就是基本的生活用品,所以我们向受灾较为严重的地区捐赠400箱泡面、200箱矿泉水和80箱火腿肠,帮助他们渡过难

关。”捐赠现场,宏仁堂总经理王鹏飞表示。

受第9号台风“利奇马”影响,淄博市多地引发洪涝灾害。爱心企业希望通过捐赠活动为受灾群众奉献自己的一份绵薄之力,帮助受灾群众早日渡过难关、重建家园。

目前,淄博受灾情况依然严峻,受灾群众急需食品、衣物、棉被等生活用品。淄博市红十字会呼吁社会爱心人士踊跃捐赠。

淄博市红十字会捐赠电话:2761876 2761707

# 稻花香大米新鲜直供开始啦!

齐鲁晚报联合黑龙江红兴隆农垦大地水稻专业合作社,打造黑龙江千鸟湖产地“宫吉先生”直供鲜米

订购咨询电话:0533-6120599,淄博市直送到家

民以食为天,大米则是人们餐桌上必不可少的重要食材。本次齐鲁晚报联合黑龙江红兴隆农垦大地水稻专业合作社,打造黑龙江千鸟湖产地“宫吉先生”直供鲜米,带领鲜米走上淄博千家万户的餐桌,让广大市民感受来自湿地沃土养育出的鲜活与淳香。

### 千鸟湖湿地滋润生长, 颗粒饱满口感佳

“宫吉先生”稻花香大米,产地位于北纬46°-47°之间,黑龙江东部三江平原腹地的红旗岭农场境内,隶属国家级的自然保护区,著名的千鸟湖湿地则蜿蜒于此。这里水草丰盈,鸟语花香,远离城市的喧嚣与污染,“宫吉先生”就在这片风光下努力生长着,丰裕的湿地水脉和纬度阳光给予作物丰润的滋养,昼夜的温差促进了甜度的沉淀,加上农民的精耕细作,有这样得天独厚的自然条件与成熟的种植技术,共同造就了稻花香鲜米的颗粒珍贵,鲜米的味道也必然口感绝佳。

### 鲜米机现磨现卖, 还原稻米“生命力”

大米胚芽处含有维生素、蛋白质等营养物质,是植物的

核心部位。普通的劣质米,在进行处理时都要经过抛光、打磨等过程,严重破坏了大米的胚芽,导致营养物质流失,大米也会迅速老化变为陈米。而“宫吉先生”都是经由鲜米机直接研磨脱壳而成,现磨现卖,完整保留了稻米的胚芽部分和大米外包装的淀粉。最大限度保留了原稻米的鲜度与营养成分。消费者在食用时注意低温存储,就能长时间享用宫吉先生大米的鲜活口感,让鲜米直达口腔。

### 生产过程全程追溯, 鲜米质量数据说话

“宫吉先生”每一粒米都是新鲜收割的当季新稻,从种植到成品,全程布置监控进行记录,大米质量真实不掺假。此外,鲜米通过了质量检测的种种考验,并获得欧盟SGS认证。消费者吃得安全,吃得放心。齐鲁晚报也在此承诺,售出的每一斤鲜米都来自原产地黑龙江千鸟湖,质量毫不含糊,请放心购买。

本次共推出四种不同包装和规格的“宫吉先生”稻花香鲜米,消费者可根据自己的需求随心挑选:



环保布袋装: 2.5Kg/袋 62.5元



手提袋真空装: 2.5Kg/袋 65元



礼品盒真空装: 5Kg/盒 135元



手提袋真空装: 5Kg/袋 125元

购买地址: 齐鲁晚报淄博编辑部(高新区政通路高创园B座402房间)  
订购咨询电话: 0533-6120599, 淄博市直送到家