

“十一”结婚旺季新人扎堆结婚

“红色罚单”让人钱包很受伤

本报10月10日讯(首席记者 聂金刚) “十一”黄金周是传统结婚旺季,今年也不例外。黄金周七天时间不少市民忙着赶场,人力和时间搭上不说,光“红色罚单”就让市民“很受伤”。

“十一”黄金周充足的时间让新人们选择扎堆结婚,一时间东营市几乎所有酒店的时间表都被安排满。本来很多准备“十一”出行的市民都提

前收到了“红色罚单”,不得不取消了原本的计划。还有不少市民表示,过于集中的婚礼给他们带来很大的压力,很多新人为了能将以前的份子钱收回来,准备旅游结婚的人也不得不选择大摆筵席。

市民王先生今年已经是毕业第四年,同学们纷纷选择在“十一”黄金周结婚。“十一”之前一个月内王先生就收到了5个同学的婚礼邀请函,其

中有3人还是大学同宿舍同学。王先生介绍,一周时间他分别去了泰安、莱芜和潍坊,每对新人的“红色罚单”都是1000元,随的三份子钱相当于他一个多月的工资。

王先生表示,他是打心底里为同学们高兴,可是另一方面身心的疲惫让他过完了“十一”黄金周还没有休息过来。王先生告诉记者,由于路费高、时间长,放弃了去参加家

在威海的同学婚礼,“参加婚礼相当于旅游了,转了大半个山东,就是景点门票贵了点。”

10月底就要结婚的陈女士,“十一”黄金周期间就参加了三场婚礼,“红色罚单”让她的钱包很受伤。不过陈女士表示,参加婚礼随份子的风俗她可以接受,一来一回不会赔多少,而且会增进感情,“就是婚礼扎堆太伤人了,节后很长时间休息不过来。”

本月15万人将接种麻疹疫苗强化免疫

本报10月10日讯(记者 王瑞景 通讯员 杨振东)

麻疹作为一种传染性很强的呼吸道传染病,发病率虽逐渐降低,但由于人口流动性大等原因,仍需严格防控。10日,东营正式启动全市特殊人群麻疹疫苗强化免疫活动,10月份在全市范围内对大中专院校学生和外来务工聚集人群组织开展麻疹疫苗强化免疫活动。

麻疹是一种传染病,东营先后多次开展较大范围的

麻疹疫苗强化免疫活动,但由于各县区免疫规划工作发展不平衡等原因,防控形势不容乐观。10日,在东营市卫生局,2011年全市麻疹疫苗强化免疫工作暨培训会召开,决定对大中专院校学生和外来务工聚集人群组织开展麻疹疫苗强化免疫活动。

据介绍,目标接种人群估计在15万人左右,均需在10月完成,20~31日,开始实施强化免疫接种。



前方修路
道堵了!

10月10日,记者在府前大街与东二路路口看到,等待过路口的车辆排起了近百米长的车队。由于东二路(府前大街至黄河路段)封闭修,导致了原本行驶黄河路的车辆大量涌入府前大街,致使府前大街与东二路路口附近府前大街西行方向和东二路南行方向出现了车辆积压状况。据施工部门消息,东二路该路段施工预计两日内完成,整个东二路改造一周内基本完工。 本报记者 段学虎 摄影报道

同样是梭子蟹,价格差别惊人

假冒海蟹,市民“伤不起”

本报10月10日讯(首席记者 聂金刚) “十一”期间购买海蟹的市民人数增多,可同样是捕捞的梭子蟹,价格却差别巨大。7日,记者走访东营水产市场了解到,由于近期海产品价格同比升幅较大,海蟹注水和滥竿充数的现象频发,假冒海蟹让市民伤不起。

记者从河口区海洋渔业局了解到,近期海产品价格同比升幅较大,鱼虾蟹等水产品价格上涨明显,梭子蟹(养殖)为120-150元/公斤,同比上涨15%左右;梭子蟹(捕捞)为220-320

元/公斤,同比上涨25%左右。可近期不少市民却买到了便宜货,价格仅是正常价格的一半。

7日,记者走访东营水产市场看到,海产梭子蟹的价格高低不一,从120元/公斤-300元/公斤都有。在广利港鱼市,海产梭子蟹的价格仅为30元/公斤左右,最高的才60元/公斤左右。出海捕鱼归来的王先生告诉记者:“鱼市卖的不少是假冒的海蟹。”

从业20多年的老渔民李大爷告诉记者,现在越是海边越是买不到海蟹,“这就是打的心理战,人们一般认

为海边卖的海产品便宜,可是却想不到是假冒的。”李大爷说,现在不少不法商贩将海蟹打眼注水,“市民购买的时候认真看一下,有针眼的千万别买”。李大爷告诉记者,市场上价格极为便宜的海产梭子蟹都是养殖的,“最简单的识别方法就是用手握螃蟹底部的壳,很软的一般是养殖梭子蟹。”

正在购买梭子蟹的张女士告诉记者,她一直不知道如何分辨真假海产品,“以后购买还真得看仔细了,要不吃亏的还是自己。”



严寒商品

10日,记者在胶州路一商场内看到,冬季衣服已逐渐进入销售旺季。一儿童服饰老板介绍,近期冬季厚棉衣的销售量是平常的2-3倍,随着下一轮冷空气的来临,销售量会增长到5-6倍。护膝、口罩、手套等保暖严寒商品也都开始畅销。 本报记者 郑美芹 摄影报道

俏
销



花菜

“这里的花菜质量好,价格公道,运到我们那里,超市都抢着要。”正在丁庄镇三岔村宏图瓜菜合作社蔬菜基地忙着挑选花菜的寿光客商小王告诉记者。日前,在宏图瓜菜合作社蔬菜收购基地,一辆辆满载花菜的货车运至滨州、寿光等地,非常畅销。 本报通讯员 刘燕华 王振伟 本报记者 王媛媛 摄影报道

东营嘉蚨餐饮独揽第七届中国国际食用菌烹饪大赛五项金奖

从刚刚结束的第七届中国国际食用菌烹饪大赛上传来喜讯,山东东营嘉蚨餐饮公司代表队在团体赛、个人赛中独揽五项金奖,成为赛场上最耀眼的参赛队,获得了评委及同行的一致好评,为东营市及山东省餐饮业赢得了荣誉。

9月29日,第七届中国国际食用菌烹饪大赛(邹平杯)邀请赛在山东滨州邹平举行。本届大赛由国际蘑菇学会、世界中国烹饪联合会、中国烹饪协会、中国食用菌协会主办,由山东省邹平县人民政府、中国食用菌商务网、山东芳绿农业科技有限公司承办。来自江苏、浙江、福建、河北、河南、辽宁、山东等8省区17个代表队100余名选手参赛,参赛选手现场烹制,各展才艺,分别就团体赛、个人赛展开比拼。经过一天的激烈角逐,评选产生了团体赛金银铜奖及个人赛金银奖。东营嘉蚨餐饮管理有限公司代表队推出的“菌鼎盛宴”以其独特的构思设计、大胆的用材、精湛的烹饪技艺获得团体赛金奖,2名选手作品“雪域传说”“虫草菌皇盅”“养生佛跳墙”等分获个人赛三项金奖,同时该公司还获得了组委会颁发的含金量最高的特别

奖项——“菌菜开发创新奖”,成为赛事中最耀眼的参赛队,赢得了荣誉。

据了解,山东东营嘉蚨餐饮管理有限公司

是一家主要经营野生菌养生火锅为主的餐饮公司,成立于2008年。在山东东营、临沂等地下设四家直营酒店,目前管理及拥有的餐饮品



牌有“嘉蚨小背篓”、“滇菌之家”等。公司成立以来,始终以“顾客满意是我们的最高追求、顾客愉悦是我们的最高荣誉”为宗旨,视客人为家人、视客人为亲人,为顾客提供品种丰富的原生态野生菌、满意加愉悦的服务,赢得了顾客的口碑。公司的发展目标是打造山东野生菌餐饮第一品牌。

中国烹饪协会副秘书长、大赛评审委主任乔杰表示,本届大赛呈现出以下特点:一是在重视食用菌应用的基础上,结合当前餐饮业特点,更加重视食品安全和食品卫生;二是除餐饮企业外,很多食用菌生产基地及企业也积极组队参赛,从行业发展的角度来看,这是一种可喜的现象;三是参赛作品,不乏构思精巧、设计合理、搭配得当、烹法适宜、特点鲜明、营养均衡的菌菜,反映出食用菌餐饮企业在烹饪技法上的创新和开拓;四是比赛中的很多作品具有很强的市场推广价值,可以说食用菌应用,食用菌菜肴更丰富得到进一步拓展;此外,此次比赛中来自各地的参赛队及选手进行了积极交流,促进了食用菌餐饮行业的发展和提升。