



奇!

白硅石上现隶书“日”字 整个字全是优质“密玉”组成

日前,新密市牛店镇南龙村的蔡先生,在购买一堆零碎的像形“密玉”石材中,发现一块硅石上有一道长长的裂缝,他随手用锤子试着敲开后,不成型的硅石中间奇迹般地出现了一个隶书“日”字,更为稀奇的是整个“日”字全是优质“密玉”组成,呈浅绿间褐色、晶莹剔透,而其他部分则是普通的乳白色硅石、像一张不光

滑的白纸。

此奇石重5公斤,字体面积高18公分、宽16公分、厚8公分,石面上的隶书体“日”字笔法大气、肥润,字体工整、流畅、优美,布局适中,不逊于书法家手笔,可为大自然的精品杰作,专家们看后叫口称绝,实乃罕见的顶级奇石珍品。

新密播报 孙浩
通讯员 梁冠山 文/图

壹基金温暖包 给孩子一个温暖的冬天

如果您身边有12岁以下的孤儿、残障儿童、家庭特困的儿童,请联系壹基金温暖包河南新密站,给孩子一个温暖的冬天。壹基金温暖包河南新密站受益儿童正在登记中。

2014年度温暖包里有救助儿童会针对儿童需求设计,包含以满足儿童保暖、卫生及心理需求为主的物资:棉衣、雪地靴、棉帽、手套、围巾、棉袜、冻疮膏、袋鼠公仔、绘画套装、减防灾读本、书包等12件物品,共价值365元。

如果您身边有这样的孩子,请联系壹基金救援队户外联盟河南户外救援总队新密救援队。联系人:刘青峰 15981828185,闫志峰 13007629920,张雅丽 15981907272。让孩子温暖过冬。新密播报 田俊娟

互动

扫一扫,运动会期间 最后一波大奖等你来



想了解更多运动会资讯,还可以通过关注郑州晚报·新密播报微信,时时关注新密动态信息。

参与互动的读者,还有机会获得奖品哦!快快行动起来。如果您中奖了,我们将以微信及登报的方式通知,将大礼送出。快快添加新密播报官方微信账号lovenyxinmi或扫描本报二维码,成为本次运动会的幸运读者吧!

本期的礼品:

一等奖:养生古茶,浓香四溢,价值299元龙润普洱茶,限3名

二等奖:古典优雅,别致经典,价值199元佐卡伊精品珍珠耳环,限10名

遗失声明

郑州安耐克实业有限公司,中华人民共和国残疾人证遗失,王庆红,残疾证号,41012619710921084344,刘米村41018219690818212844 陈建伟41012619690929077944,秦刚英41012619691227006614

读者留声台:节约用水人人有责

我是《郑州晚报》的老订户、老读者。我看了《郑州晚报》新密播报第40期刊登了青屏办事处“开展节俭养德全民节约行”以后,很有感触。“勤俭节约”是中华民族的传统美德,也是社会主义核心价值观的主要内容。特别是新密市处于豫西山区,属于严重缺水地区,节约用水尤为重要,节约每一滴水是新密人不可推卸的责任。现在谈谈我个人和家庭的节约用水情况。

一、充分利用天然水

我在庭院、屋顶种菜、养

花已有十多年的历史,没有用过一滴自来水,水是怎样来的呢?我把家里的所有能盛水的容器,趁下雨天(不管白天、黑夜),把平房上流下来的水和平常的空调水(门市上的大空调,每天能接一个小缸),把容器全部接满,这样完全满足了洗菜、浇花的用水。

二、充分利用洗衣服水

我家洗衣服,基本不用自来水。因我家盛水容器多,把空调水单独接,洗衣服用,把洗衣服用过的水,接到大盆里或倒在洗衣机里,作为拖地用

水。

三、多人解手一次冲(小便)

我家已养成习惯,一人解手后就问“有人有事吗?”连我十几岁的孙女都是这样问。在我家基本上杜绝了一人解手一次冲的习惯。

四、举手之劳,节约公家用水

我在学校陪读(外甥不能自理)的7年里,(吃住在学校)学校的泔水池、卫生间内外的洗手池,都是10个左右的水龙头。因学生太多,每天都有不紧的水龙头。我只要在学校里,每天平均要关上2~3

次。有一天晚上熄灯以后,我听到泔水池(我住在饭厅旁边)的水流的哗哗响,我就起身穿上衣服去把它关掉。我在学校这7年当中,无法计算能节约多少吨水。因关水龙头,曾受到学校的表扬。

综上所述,我搬到新密,由于采取了以上措施,4年零7个月仅用152吨水,每月平均2.8吨。希望大家行动起来,从我做起。在用水这方面,响应青屏办事处“开展节俭养德全民节约行动”的号召吧!

读者 吕银州

美人计

晓丹,24岁
天蝎座



终极梦想:瘦身,成家,出国,吃天下

我希望每天都开开心心的,有一份喜欢的工作。偶尔一次的远途旅行,一群知心的朋友,一个懂我陪伴我的男朋友。牙套快快摘掉,变美丽,幸福的大笑,但愿这些离我都不算太远。

生活感悟:人只有一辈子,一定要精彩而且美丽的活着,在这精彩的世界里,亦有如糖果般的甜蜜。我喜欢灿烂的阳光,同样喜欢夜的沉寂。我喜欢花的芬芳,也喜欢河流的蜿蜒,欣赏美丽的世界,做自己精彩国度的女王。

舌尖上的新密

剁椒鱼头:三百多年传承新密之味

花鲢鱼,人工饲养大型淡水鱼,以生长快,产量高为名,鱼头硕大,鳞片细小,是剁椒鱼头主要食材;雍正年间,著名反清文人黄宗宪,从一农户巧妇口中得知,从而开广。一个菜式到了一个地方,常常要融入些地方特色,而位于新密市平安路与祥云路口往西100米的川味小调,则是将正宗剁椒鱼头呈现在新密人面前。

精选食材,相辅相成

湖南洞庭湖优质花鲢鱼,再配以特制剁椒和秘制调料,整个鱼头一劈为二蒸制而成,鱼头两边整整齐齐,更为食客讨个“有头有脸”的好彩头,一边红剁椒,一边绿剁椒,一阴一阳煞是分明,更与养生之道相辅相成。据川味小调马经理讲,店内鱼头全是鲜活花鲢宰制而成,不仅肉质细嫩,而且营养丰富,不仅能补充人体所需的蛋白质、钙、磷、铁、维生素B1,鱼头含有丰富的不饱和脂肪酸,常吃鱼头不仅健脑,还可以延缓脑力衰退。



秘制工艺,口口相传

呈现在食客面前的一盘盘鱼头,从切鱼洗鱼,辅料去腥,再到秘料腌制,所需调料更是精致到克,撒料,蒸制,再辅料,再次蒸制,再热油淋至鱼头而成,背后饱含着厨师一份份的努力和热情,才能做出赞不绝口的美食。

回头之客,必点鱼头

一道剁椒鱼头,色泽红亮,肥而不腻,鲜辣适口,本着尝试心态的张先生成为了川味小调的忠实顾客,“够

辣,够鲜,够味,冲着剁椒鱼头,要把店内菜品尝一遍”的赞美之词,张先生每隔几天就要带着朋友前来光顾。

本质传承,风险堪忧

店内宾客络绎不绝,但马经理却道出了苦水,地理不同环境不同,口味更是众口难调,如此做出的菜品,若新密市民口味不适,却要承受很大风险和压力,看着满意的食客,更是要为新菜品做更大的努力,为衣食父母提供良好的环境和美味的食品。

新密播报 孙浩 文/图