

推行门票优惠 吸引更多游客

市旅游局积极开展旅游促销活动

本报讯(记者 肖胜)进入冬季以来,市旅游局采取有效措施,积极开展形式多样的旅游促销活动,全市各大景区的游客接待量均比往年有大幅度提升,信阳旅游市场实现“淡季不淡”。

积极开展反季节促销活动。为吸引更多游客来我市旅游,在冬季来临之前,市旅游局组织各县区旅游局、旅

游企业有针对性地开展反季节促销活动,如赴武汉举办冬季旅游产品推介会,搭建两地旅游界联谊平台;积极参加“上海国际旅游交易会”和“国际旅游城市市长论坛”等国际国内知名的大型旅游推介活动。

武汉大型旅游团队陆续抵达信阳。12月6日—7日,在以信阳温泉、美食、冬景、祈福为卖点的“2014走进信

阳冬季自驾之旅”活动期间,武汉旅行社联盟及15个车友会组织的30辆豪华大巴和200多辆私家车载着几千名游客齐聚信阳。这批豪华大团分为两日游、一日游两条线路,游览鸡公山、依云温泉小镇、郝堂村和鄂豫皖革命纪念馆等景区。圣诞节期间(12月24—25日),商城茗阳汤泉旅游节也将拉开序幕,武汉旅行社联盟届时

将组织1200名游客赴商城泡温泉,品美食,赏冬景。

推出门票优惠活动。全市各大景区为撬动淡季旅游市场的杠杆,纷纷推出门票优惠活动,从今年12月1日至2015年3月1日,鸡公山、南湾湖、灵山、黄柏山等旅游景区,对普通游客实行门票半价优惠,大型团队的门票将实行3折优惠;依云温泉、茗阳汤泉也纷

纷推出门票半价优惠活动。信阳鹭岛国际旅行社负责人杨宏刚说:“过去一到淡季,我们都组织游客出境旅游,好多旅行社基本都关门歇业了。今年我们为信阳冬季之旅活动专门规划了旅游线路,接待的团队明显比往年增加了,我们更忙了。”市旅游局工作人员告诉记者:“今年冬季将成为我市旅游市场最忙的淡季。”

旅游时评

旅行社推「吃袋鼠」游为何引争议

□苑广阔

据《广州日报》报道,最近在广州一家旅行社举行的出境游春节热卖会上,推出的“到澳大利亚品美食,吃袋鼠肉”项目引人注目。“袋鼠不是澳大利亚的国宝吗?能吃吗?”一时间,现场观众好奇围观,但更多的是质疑和误解。

有钱有闲出国旅游,当然是件值得高兴的事情,还会引来人们艳羡。但是旅行社以“吃袋鼠肉”为名组团去澳大利亚旅游,不仅让一些在推介现场的观众感到不解,也引起了不少网友公众的质疑和非议。大家都知道袋鼠是澳大利亚的国宝,也是国家的象征,现在中国游客要组团去吃袋鼠肉,这真的合适吗?

面对质疑,该旅行社的有关负责人表示,吃袋鼠在澳大利亚是合法的,澳大利亚超市中就有成袋的袋鼠肉出售,是经过政府允许后经过严格的食品检验检疫程序之后上架销售,所以在澳大利亚吃袋鼠并不是一件多么值得大惊小怪的事情。问题的关键在于,很多事情合法并不代表合理,更何况我们是以外游客的身份,公开去吃“袋鼠”的名义去旅游。笔者认为,此举至少有两点不妥:

其一,以这样的理由出境游,会给世界其他国家的百姓,尤其是澳大利亚的百姓留下一种中国人“就知道吃”的不好印象。每年到中国来旅游的外国人成千上万,而中国的美食更是举世闻名,但是我们极少听说哪个外国旅游团是专门以吃的名义来中国旅游。即便外国游客不排除到中国旅游品尝中国美食的愿望和目的,但以吃为“主打”,终究不是一件值得炫耀的事。

其二,澳大利亚允许本国国民和外国游客品尝食用袋鼠肉不假,但同时也规定,任何虐待动物的行为都是违法的,所以任何未经批准的私自捕杀行为,也是法律所严厉禁止的。但是对于国内游客来说,却未必都知道这一点,尤其是当国内旅行社以“吃袋鼠”为名组织旅行团的时候,给很多国内游客的第一感觉像是作为澳大利亚国宝的袋鼠可以随意猎杀食用一样,这实际上是一种很不好的暗示,客观上会诱使人们去捕杀、食用野生动物。不能否认,那些对该旅游项目进行咨询,甚至是踊跃报名参加的人,一部分是怀着这样一种心理。

到国外旅游品尝当地特色美食是人们旅游的一个重要体验,尽管在澳大利亚吃袋鼠肉是合法的,但如果以“吃袋鼠肉”或者是吃其他野生动物的名义组团出境游,哪怕这只是旅行社吸引眼球、招揽生意的一个噱头,也同样不妥。



睡仙桥

朱德顺 摄

题睡仙桥牌楼

刘海波

飞檐斗拱柱冲天,鱼跃龙腾虎隐山。
陆圣问茶三味手,转仙悠然似入眠。

方寸毫厘独匠心,细工堪艺赛鲁班。
四方天地为六合,极对工仗主题鲜。

钓鱼的乐趣

□高晶晶

冬季来了,气温不断降低,可是在颍河两岸还是经常能看到扶着钓竿坐得稳如泰山的垂钓者。钓鱼有那么吸引人吗?钓鱼的乐趣在哪儿呢?

笔者恰好认识一些爱钓鱼的朋友,一个是经商的,年近40。他上午要做生意,午饭过后就骑车或坐车四处转,专门去乡村野塘之类的地方钓鱼。除非有特别重要的事需要处理,否则下午在他家找不到人的。我问他,一个人孤零零地去陌生的地方,干巴巴地坐着,有意思吗?他说,有意思。我无语,又问,是不是每次钓到鱼心里很高兴,你爱吃自己

钓的鱼?之所以这样问,是因为他家里从不买鱼却从没断过鱼,还经常把钓到的鱼送给亲戚吃。他笑着说,不是吃鱼的事情,这个你不懂,我就是喜欢,是爱好。另一个朋友是自由职业的年轻人。他也是喜欢一个人出去钓鱼,尤其喜欢夜钓。别人在被窝里熟睡的时候,他整夜整夜地泡在岸边,伴着满天的星星和四周的虫鸣,乐此不疲。早上家人起床时,他拎着一夜的收获回来了,有时多有时少,有时可能什么都没有。我觉得他算是个腼腆的人,不爱多说话。问他原因,他也说是喜欢,如此而已。他的家人对他的喜欢有些无能为力,只好随他了。

古时最有名的关于钓鱼的典故莫过于“姜太公钓鱼,愿者上钩”了。姜子牙以无钩的钓竿为饵留下了一段人生传奇。还有一首古诗,讲“孤舟蓑笠翁,独钓寒江雪”,短短两句,把一片江雪中垂钓的老者突出地表现出来,令人印象深刻。现代社会的节奏很快,与古时的差别更大。钓鱼被归为休闲类活动,尤其是一些退休后的老者常常在水边一坐就是半天或一天。他们中的一些人可能是想打发时间,一些人可能以前就有这爱好。我想,不管以前怎么样,现在的他们都是是一样的,从钓鱼中得到属于自己的乐趣,也许在静坐中体会时间的流逝,也许在鱼儿上钩的刹那体会到别样的欣喜,也许不过是寂寞时的寄托。

□美食宝典

火龙果皮也是宝

胡萝卜素10倍以上,且能在人体血液中存在活性75小时。它能够保护人体免受有害物质——自由基的损伤,有助预防多种与自由基有关的疾病。花青素能够增强血管弹性,保护动脉血管内壁,降低血压,抑制炎症和过敏,改善关节的柔韧性,促进视网膜细胞中的视紫质再生,改善视力,还具有抗辐射的作用。总之,花青素从许多方面维

护人体的健康,为我们带来多种益处。因此,在吃火龙果时,尽量不要丢弃内层粉红色的果皮。可以用小刀刮下直接生吃,或切成细条凉拌,榨汁食用也是不错的选择。需要提醒的是,火龙果皮不宜沏茶、煮汤或熬粥,因为高温会导致花青素局部降解,降低其营养价值。

(王宜)

□健康养生

如何减掉腹部脂肪

很多人对肚子上的肉无可奈何,美国知名胃肠病学家、乔治城大学医学院助理教授罗宾恩·泽坎建议,通过饮食减掉腹部脂肪。少吃盐。高盐食物能刺激食欲,从而更多地积累腹部脂肪。如果觉得味道寡淡,可以用醋或者一些香辛料来调味。

尽可能回家吃饭。在外吃饭会增加垃圾食品、高热量食物的摄入,如果一定要在外应酬,饭后可以散步回家。

饿的时候吃零食。饥饿的感觉袭来时,很多人忍着不吃,这其实并不正确。食欲反弹后,会摄入更多的高热量食物。不妨在饥饿时吃点零食,如水果、酸奶,能增加饱腹感。

晚餐要少吃。从生理学角度看,天黑后胃收缩就减少,晚饭吃太晚不利胃排空食物,妨碍进一步消化。

少吃高脂食品。晚饭少吃高脂食品,如肉类、奶酪、蛋黄酱之类,会影响胃及时排

空食物,不利消化。

高纤维食物要适量。蔬果富含的食物纤维固然有利消化,预防便秘,但一顿吃太多,也会因纤维的刺激,导致胃肠不适,过犹不及。

小口喝水。小口喝水对促进食物消化很有帮助,大口喝水会冲淡消化液,不利消化。要在两餐之间喝,吃饭时多喝水影响消化。(姚力杰)

闻香观色巧选葡萄酒

如今葡萄酒已经是一种时尚的饮品了,在各种谈酒的场所都能谈到相关的一些词汇,在这里我们整理出最基本的几条小常识。

如何鉴别葡萄酒的颜色

葡萄酒的外观主要有颜色、清澈度、浓度以及光泽度等要素。对于质量好的葡萄酒,澄清、透亮、有光泽是给人的第一感觉,也是好酒的基本素质。新酒颜色清晰鲜明,陈酒呈轻微的黄褐色。观色时应把酒杯侧斜45度,此时,酒与杯壁接触部有一层水状体,它越宽则表明酒的酒精度越高。

喝葡萄酒的时候为何要摇晃杯子

手握酒杯底托,轻轻地持续摇晃杯中酒,使酒体挂于杯壁上,能够使酒中的酯、醚和乙醛释放出来,使氧气与葡萄酒充分融合,最大限度地释放出葡萄酒的独特香气。从酒杯正侧方的水平方向看,摇动酒杯,看酒从杯壁均匀流下时的速

度。酒越黏稠,速度流得越慢,酒质越好。这就是所谓的挂杯。

如何闻香

将酒杯旋转摇动后,迅速闻酒杯中释放出的气味,此为酒的“第二气味”,也叫“后香”。葡萄酒的气味如同颜色一样,能反映葡萄酒的的品种及红葡萄酒本身的成熟程度。

新酒会释放出其酿制所用葡萄特有的“异香”。“异香”传统上是指人们从浅嫩红葡萄酒中闻到的气味,而“醇香”一词通常用于藏酿红葡萄酒。对于藏酿红葡萄酒,其香气是持久而丰富的,有花草香、果实香、泥土香、橡木香、毛皮香、烤肉香等诸多风味。(吴民)

路易金樽红酒

来自法国的天壹佳酿

招商、连锁加盟正在火热进行中!!!

路易金樽红酒专卖店

地址:信阳市新河区中山南路清沽河南商

电话:张经理 13937696219



信阳家乐福大酒楼特约推荐

每周一菜

米酒蒸鸡

主料:母鸡、香菇。

配料:玉兰片、味精、盐、小葱、淀粉、姜、植物油、米酒。

做法:

1. 母鸡由背部开膛去内脏洗净;
2. 香菇洗净,切片;
3. 玉兰片用水泡发,洗净切片;
4. 将鸡下沸水锅中焯2分钟捞出;
5. 将鸡身内外抹上精盐,再抹

上米酒汁;

6. 葱姜洗净,生姜拍松,葱葱挽成葱结;

7. 拍松的生姜、葱结一起放入鸡肚内腌入味;

8. 剩余的生姜切末,小葱切段;

9. 将腌好的鸡入笼以旺火沸水蒸1小时30分钟,至鸡肉酥烂时取出放入盘中定型;

10. 炒锅置旺火上烧热,倒入植物油,下姜末、香菇、冬笋煸炒片刻,再倒入蒸鸡的汁,最后加入剩余的米酒汁和精盐、味精调好味同烧;

11. 待烧沸后用湿淀粉勾芡,撒上葱段,起锅浇在鸡身上,淋入少许油即成。

