

南荔枝,北冬枣 7月的夏天,你需要一颗冰凉爽脆的冬枣



▲基地供图



▲基地供图



▲晚报实拍:吴琦

“中国枣乡”的优质大果

“南荔枝、北冬枣”，说的就是南方有荔枝，北方有冬枣，今天给大家推荐的是来自陕西省大荔县，以皮薄、核小、肉厚、滋味脆甜、汁多而出名，是当之无愧的“百果之王”。

在这个炎热的夏季，面对酷暑的摧残，最适宜的就是来上几颗刚刚从冰箱里拿出来的鲜冬枣了！一口鲜、嫩、脆、爽，浓浓的汁瞬间润得口舌生津，酷热立马缓解了！

可能有人要疑惑了，冬枣不是在冬季成熟的，却要叫做“冬枣”呢？

“冬”其实只是晚熟的意思，并非真正等到冬天才会成熟，在过去枣子的成熟期一般在八九月，有些枣子甚至十月、十一月的时候才成熟，成熟时间较晚，而枣子主要种植在陕西、河北、山东等北部地区，这些地区此时已经进入了降温入寒时节，因此被称作冬枣。

大荔县位于陕西省渭南市，属暖温带半湿润、半干旱季风气候，温度合适，光热资源丰富，昼夜温差大，有利于冬枣养分的转换和糖分的积累，土壤以黏壤土为主，有机质丰富，保墒性能好。

传统种植、自然生长

新鲜保障，肉细嫩、味香甜，果农坚持传统种植，使用最原始的猪牛羊粪便施肥，让其自然生长到成熟采摘，不添加任何色素、不打催熟剂、膨大剂，所以果园的枣子颗颗个大饱满，果肉呈乳白色，口感细嫩酥脆，吃之前闻着有浓浓枣香。吃的时候甘甜清脆，一口下去满口的汁水，吃过后香甜味在

嘴里久久盘旋，让人回味无穷。很多人会担心自己吃到的枣子不新鲜，大家不用担心，每日清晨，果农手工采摘大果，再使用机器二次精选大果发货，保证每颗枣子都是10-15g的精选果，并且用最快的速度送到您的手中，让您能第一时间吃到新鲜脆甜的冬枣，大家可以放心吃。



▲晚报实拍:吴琦

大荔冬枣

本期特惠：
39.9元(2斤)
59.9元(4斤)
限时特惠：
任意规格，下单立减5元



微信扫码直接购买

营养丰富的“天然维生素C丸”

大荔冬枣，富含多种人体所需的维生素和矿物质，特别是其维生素C含量高，有“天然维生素C丸”的美誉，不仅能补充营养，对改善贫血、气血不足、肺虚咳嗽、神经衰弱、失眠、高血压等均有益处。

大荔冬枣，还含有果糖和维生素，同时枣中所含的特殊涩味，能够帮助身体分解酒精，使人快速头脑清醒，从而醒酒，只要用水冲一冲，即可快速吃上，老少皆宜、甘甜脆爽、消暑解渴，今天小编专门给大家推荐了其他几种冬枣的吃法：

NO.1 冰糖炖冬枣

原料：冬枣10个，冰糖30克。
做法：将冬枣、冰糖和适量的清水放在蒸碗里，包上保鲜膜大火蒸40分钟后关火，出锅晾一晾就可食用。

说明：包上保鲜膜再蒸口感比较好，不会让水蒸气滴到碗里。

NO.2 冬枣苹果汁

原料：苹果1只，冬枣8枚，柠檬汁2滴，纯净水1/2杯，蜂蜜适量。
做法：苹果洗净后剥去皮，剖开去核，切小块，冬枣去核切块。把苹果和冬枣放入搅拌机，加柠檬汁、纯净水和蜂蜜打成汁即可。

说明：加少许柠檬汁能防止果汁变色，同时也能防止果汁中的维生素C被氧化。
功效：能美白亮肤，有助于减少因色素沉着而形成的痤疮和色斑。

NO.3 冬枣酸奶沙拉

原料：酸奶1包，橙子1个，冬枣3个，红薯1片，马蹄3个。
做法：冬枣、马蹄、红薯分别切小丁，橙子挖橙肉也切成小丁，将切好的食材都放在碗中，倒入酸奶搅拌均匀后冷藏一会即可食用。

NO.4 冬枣木瓜银耳汤

原料：青木瓜、干银耳、冬枣、冰糖各适量。
准备：干银耳泡发后去蒂并撕碎，青木瓜去皮后切成小块，冬枣洗净后拍烂。
做法：将青木瓜、银耳和冬枣放在锅里，加适量清水煲1小时后放冰糖调味即可。

功效：有健脾胃、滋阴润肺和美容养颜等功效。

NO.5 蒸冬枣

冬枣洗净后放入蒸锅里，大火蒸半小时左右取出冬枣，晾凉后放入冰箱冷藏起来，想吃的时候直接取出食用即可。还可以把蒸好的冬枣放在太阳下晒干，晒成冬枣干保存起来长期食用。

株洲晚报

庚子年五月廿二
2020/07/12
星期日
今日8版

株洲日报社主管、主办
国内统一刊号 CN43-0061

微信公众号 智慧株洲App
新闻热线 28829110
广告热线 28835396
总第6810期

新一轮车险改革方案出炉,现征求意见

交强险总责任限额拟提高到20万元 车损险主险条款将增加7项保险责任

事关所有车主的新一轮车险综合改革方案有了新进展。7月9日,中国银保监会发布《关于实施车险综合改革的指导意见(征求意见稿)》(下称《意见》),向社会公开征求意见。根据《意见》,交强险和商业车险将同时改革。预计改革实施后,短期内对于所有消费者可以实现“三个基本”,即“价格基本上只降不升,保障基本上只增不减,服务基本上只优不差”。

交强险责任限额提高

《意见》指出,为更好地发挥交强险保障功能作用,将交强险总责任限额从12.2万元提高到20万元,其中死亡伤残赔偿限额从11万元提高到18万元,医疗费用赔偿限额从1万元提高到1.8万元,财产损失赔偿限额维持0.2万元不变。

无责任赔偿限额按照相同比例进行调整,其中死亡伤残赔偿限额从1.1万元提高到1.8万元,医疗

费用赔偿限额从1000元提高到1800元,财产损失赔偿限额维持100元不变。

在提高交强险责任限额的基础上,提高对未发生赔付消费者的费率优惠幅度。浮动比率中的上限保持30%不变,下浮由原来最低的下降30%,扩大到下降50%。

拓宽商业险保障责任

鼓励险企继续为消费者提供更加全面完善的车险保障服务,支持行业开发车轮单独损失险、医保外用药责任险等附加险产品。

车损险主险条款,将增加7个方面的保险责任,分别是机动车全车盗抢、玻璃单独破碎、自燃、发动机涉水、不计免赔率、指定修理厂、无法找到第三方特约。

市区某大型保险公司相关负责人表示,车损险主险增加的这7项保险责任,过去去属7个附加险,消费者只能投保相应的附加险才能获得对应的保

障。《意见》将附加险放进车损险条款,大大提高了车损险的保障范围,特别是发动机涉水、玻璃单独破碎等情况,今后处理起来会更简单。

《意见》支持行业制定新能源车险、驾乘人员意外险、机动车延长保修险示范条款,探索在新能源汽车和具备条件的传统汽车中开发机动车里程保险(UBI)等创新产品,制定包括代送检、道路救援、代驾服务、安全检测等车险增值服务的示范条款,为消费者提供更加规范和丰富的车险保障服务。

三责险最高可投保1000万元

遇到豪车躲着走?近日,长沙一面包车撞了一辆劳斯莱斯,对方车损约200万元引发热议。

为应对类似情况,《意见》将示范条款的商业三责险责任限额,从5万-500万元档次,提升到10万-1000万元档次。

市区某保险公司负责人表示,这主要是考虑到经济社会发展水平,满足更高的风险保障需求,以更好地发挥经济赔偿和化解矛盾纠纷的功能作用。

同时,引导行业合理删除实践中容易引发理赔争议的免责条款,合理删除事故责任免赔率、无法找到第三方免赔率等免赔约定。

新闻链接 反馈意见途径

公众可通过以下途径和方式提出反馈意见：
一、通过电子邮件将意见发送至：
actuary_general@cbr.gov.cn。

二、通过信函方式将意见寄至：北京市西城区金融大街甲15号中国银保监会财产保险监管部(100033),并在信封上注明“关于实施车险综合改革的指导意见征求意见”字样。
意见反馈截止时间为2020年8月8日。

(记者 周嵩)

翔为通航派出直升机 支援岳阳抗洪抢险



▲翔为通航直升机降落在岳阳三荷机场,救援后检查 通讯员供图

本报讯(全媒体记者 刘毅 通讯员 陈映洁)7月7日下午开始,岳阳市突降强降雨,该市启动了城市防汛Ⅰ级应急响应。湖南翔为通用航空有限公司主动“请战”,对接省应急管理厅,派出直升机支援该市抗洪抢险。7月9日,该公司一架印有“湖南应急”字样的H125直升机缓缓升空,约1小时候后,降落在岳阳三荷机场。

7月9日上午,飞行员刘祝军等机组人员早早来到公司,随时准备接受飞行任务。而这样的“原地待命”,他们已持续多日。“8日已派出机务等先遣人员赶到岳阳,并带去了绳索等救援工具,了解当地地形等实际情况,为飞行救援做好准备。”翔为通航董事长欧德清说。

岳阳、湘西等地发生强降雨以来,翔为通航也进入“备战”状态:报告省市有关部门,按保障预案做好应急准备工作,做好飞机安排、机组备份等准备,确保一旦需要时可立即投入直升机启动救援飞行。

7月10日上午11时,刘祝军驾驶H125直升机从岳阳三荷机场起飞,低空飞行经过王家河、东风湖、洞庭湖七里山区域,首次完成洞庭湖区域汛情勘察作业。

据介绍,直升机在无法降落的情况下,将采用悬停利用绳索下降的方式,解救被困人员。

“还有一架小松鼠直升机在湖北执行农林喷洒作业,可随时增援。虽然此举可能造成违约,但生命可贵,安全无价,做点有价值有意义的事情,这比赚钱更重要。”欧德清说。

查询企业信息可自助啦

本报讯(记者 姚时美 通讯员 曾晓磊)近日,新一代企业信息自助服务终端在市民中心正式启用。

据了解,目前,我市企业数量位列全省第二,各类企业间的经济往来以及公检法、纪检监察机关、律师调查处理相关事项,对企业的档案查询需求旺盛。2019年,市场监管局档案查询窗口为市场主体提供档案查询5236人次。

为了有效提升企业信息查询环节的便利化,市场监管局打破传统服务模式,将原来的受理、审核、打印几个环节整合为通过身份证认证或电子营业执照认证、自助查询、自助打印,完全实现自助化,同时保证档案数据安全。企业法定代表人或授权委托人通过电子营业执照二维码扫描,快速识别验证查询人身份信息和企业信息后,系统自动调取并显示该企业注册信息列表。企业办事人员通过上述操作,可以根据需要选择打印所需的企业档案信息。

新一代企业信息自助服务终端还可以实现本级注册企业基本信息查询以及全省范围内自然人在企业任职信息查询、企业任职信息查询功能的上线,为市民核实在省内名下有无企业任职信息提供了权威的查询途径。

株洲晚报融媒体

New Media New Idea

建宁优选 美好生活发现家

