

现代快报

2008年6月25日 星期三
责编:程亮 组版:杜敏

资讯南京

24小时读者热线
96060
新闻爆料 投诉求助 报修订报 广告咨询 便民服务

● 最全面最及时的实用资讯 ●

成为华东地区时尚新地标

德基广场两年铸就时尚神话

6月26日,德基广场两周年庆典。此时,回顾她走过的并不算长却充实闪光的路,对照传统商业模式,惊叹于她的“跨越”。越来越多的时尚人士发现,今日最时尚的服饰、最显赫的品牌都可以在德基广场买到。仅仅两年之间,德基广场已经成为华东地区的时尚新地标。而德基广场在营销模式上的种种创新是吸引众多世界顶级品牌的重要因素。

时尚与艺术并存

除了“迎娶”诸多国际一线品牌,德基广场给南京时尚界制造了一个接一个话题:

“怀念下雪天”“春意夏序”“圣心华舞”“新光闪耀”……一场场南京从未“上演”过的艺术展、发布会、fashion秀、璀璨 party,给南京以及周边城市的人们带来一种全新的生活态度。

6月26日,德基广场将会带给顾客一种视觉、味觉、听觉共享的感官盛宴,进入广场一阵清新淡雅的芬芳便会迎面而来——这是德基广场特意营造的馨香购物体验。在每个楼层,你都将听到悠扬的小提琴现场演奏,广场中厅还将有经典古典音乐伴随顾客悠闲漫步,宝格丽的芭蕾舞表

演将让所有的顾客仿佛置身艺术的殿堂。对艺术与时尚有着深刻见地的台湾著名流行艺术家 Blanq Jeff,也将于26日下午携他的最新时尚力作《FUSION CHIC》亲临德基,呈现完美的视觉盛况。

让购物成为精神享受

德基广场始终倡导的是一种精神需要与内在体验的服务共鸣,一种传统购物满足感之外的内涵和跨越。广场管理人员告诉记者,德基广场之所以能够在短时间内创造业界神话,并且即将用更加优质的服务理念不断超越市场既有的框架,运用的

是高人一筹的眼界和气度,摒弃促销战、价格战等固有的商业运作理念,寻找市场差异化的新颖方法,创造专属于德基广场的服务标准。德基广场两周年所推出的服务模式,绝对不是购物送券的“套头”式商业手段,而是别具一格的“感官购物”:呈现视觉、味觉、听觉全方位的高标准服务,让所有前往购物的顾客享受到一流的环境、舒适的氛围,让购物变成一种曼妙的精神享受,实现生活的本质转变,这便是德基广场“跨越”的精神实质。

快报记者 史丽君

生活提醒

停电预告

6月27日 7:00-11:00 停陶庄线、泰盈线,范围:华汇康城。

6月28日 7:00-12:30 停林锦线,范围:王街、泉水山口、第四采石场、庆林建材、高佳路桥公司、象山蛋鸡厂、建材厂、古泉村委会、鑫伟机械厂、苏玉公司、禄口第二砖瓦厂等;

13:00-17:00 停林锦线,范围:西林村、万水装饰、东山街道泉水居委会、混凝土搅拌厂、乙炔气厂、翔龙修理、徐家山、江宁公路管理站、福豆食品、黄龙山采石场、龙口采石场、建邺市政公司、鹏程建材、素荣新型材料、泉水采石场等;

7:30-8:30 和 11:00-12:00 停作厂线,范围:冷轧钢筋厂、中心村、新庄、博迪装饰材料公司、南泰数码、新虹佳电器、秀佳服饰、创业园开发公司、桥西等;

7:30-12:00 停作厂线,范围:仓巷、高家村、中小企业等;

8:00-15:00 铝材线、水泥线、青龙线停。

6月29日 8:00-11:30 中下线部分停;范围:陵陆站、医科大学、陵里站、南汽临时变、王塘变、小仁塘站、铸造厂站、李家庄站、上坊加油站、龙王池站、山下站、种兔厂、姚头站、桃园村、桃四站、梅家山站、桃三站、长山采石场、建茂站、王家边站、上村站、余村水库、龙都采石场、陵里采石场、科学园、西塍采石场、金航石灰厂、中下采石场、练灰厂、余村村、上坊采石场、魏村采石场、管坟头、建国站、李家站、兴隆站、足球基地等等。

6月30日 8:00-12:00 北沿线部分停;范围:教工新村、粮食局公寓、和诚纸业、朋万达、本家润园、机库站等。

南京市供电公司

停气预告

6月26日 13:30至17:00 下列地区停气:后宰门西村42号等一片;象房新村部分用户等一片。

南京港华燃气有限公司

每周吃三次番茄

双肺远离细菌感染

英国的最新研究发现,每星期吃番茄3次以上可以预防呼吸系统疾病,保护双肺免受细菌的感染。但番茄红素的含量与番茄中可溶性糖的含量是成反比的,也就是说,越是不甜的西红柿,其中番茄红素含量越高。

移动 SIM 卡更小更环保

近日,不少移动通信客户在购买 SIM 卡时发现,一张大卡上居然有两张小卡,这意味着一张大卡可以销售不同的小卡给两个消费者了。据了解,这是中国移动江苏公司为了环保、节能,对原来的 SIM 卡卡体进行了改装。

目前,运营商提供的 SIM 卡都是一张大卡,而顾客只需要取出中间的小卡使用。不仅中国是这样,按国际规范, SIM 卡也是生产大卡进行销售的。为了实现节约环保、杜

绝卡体污染,中国移动江苏公司积极创新,引导 SIM 卡生产厂家改造生产设备、改进 SIM 卡生产工艺和流程,与生产厂家共同打造绿色产业链。实现在一张大卡上生产两张小卡,不仅降低了成本,而且减少了浪费。中国移动江苏公司负责人表示, SIM 卡小卡化后并不影响客户使用,入网和补换卡与原来资费一样。但节能减排效果非常显著,现在一张大卡生产 2 张 SIM 卡,节约 SIM 卡卡体

原材料 50%、节约 SIM 卡版面印刷颜料达 90%、卡基实现零排放。

记者了解到,卡基实现减排后,小 SIM 卡可重复使用。移动用户可用旧的小 SIM 卡,重新办理一个移动号码,实现旧卡再利用,既节约资源又减少浪费。此外,移动营业厅中设置了 SIM 卡卡体回收箱,用于回收不用的 SIM 卡和卡体。最后移动将集中处理,避免环境污染。

快报记者 郭芷冰

宏图三胞 6 月全国连开 20 家店

近日,笔者从省计算机行业协会获悉,中国连锁百强第 16 位的宏图三胞高科技股份有限公司(下称“宏图三胞”),将会在 6 月连开 20 家门店,全国连锁布局步伐全面加快。其中南京将新开清涼门苏果店、山西路和平影城店。

“之所以在一个月内一口气连开 20 家新店,是由于连锁业务规模化发展显得越来越迫在眉睫。”宏图三胞相

关负责人解释,这样才能更快凸显规模优势。据了解,清涼门苏果店、山西路和平影城店开业后,南京地区的宏图三胞门店将达到十家。

新开的两家门店将沿用“宏图三胞 PC Mall”经营模式和店面陈列模式,在空间布置上采用动线设计,而非现有百货超市的兵营式排列设计,可以让顾客在最短的时间内找到自己想要的东西、看到最多的商品。从本周开始,宏

图三胞将率先发布夏季新品,很多包销、买断、新奇特 IT 产品都将在宏图三胞集中亮相。其中日本精工技术工人舍超便携笔记本,有触摸屏功能、可旋转,目前仅在宏图三胞销售,价格也只要 4499 元。

据介绍,本次促销无论是力度还是持续时间都堪称空前。市民购买电脑、数码产品不妨到宏图三胞看看,价格比三家、服务比三家,买个称心如意的 IT 商品。

快报记者 郭芷冰

大爱无言,责任自在人心

2008年5月12日,汶川地震后仅1个小时,江淮汽车总部立即作出决定,在成都紧急集结 200 辆江淮瑞风 MPV 和瑞鹰 SRV,接受救灾指挥中心统一指挥,成为首批 3 支向重灾区挺进的车队之一,在第一时间挽救灾民生命。

5月13日下午4时,江淮汽车再次决定,追加捐赠价值 200 万元各种系列商品车,由救灾指挥中心直接挑选和调配。与此同时,公司员工踊跃捐款,驰援灾区。

5月23日,在安徽省红十字会、安徽省广电局、安徽电视

台、安徽广播电台共同举办的“与爱同行,重建家园”大型赈灾义演上,江淮汽车再次向灾区捐赠人民币 300 万元。

作为自主品牌企业,江淮汽车将一如既往地尽自己最大的努力,尽心尽力帮灾区度过劫难,为国家分忧,为同胞祈福。

国美再次捐赠爱心风扇送抵四川灾区

近日,国美集团总部再次联合中国红十字会中国红行动项目组,组成爱心特别行动队伍深入四川灾区,将国美电器、永乐电器、大中电器员工自发捐款,并用捐赠的善款购买的 25000 台爱心电风扇,送到了各受灾乡镇,为灾区人民平安度过暑期贡献自己的一份力量。

据四川省红十字会相关工作人员介绍,随着当地气温逐渐升高,救灾帐篷、过渡安置房内的平均温度超过 36 摄氏度。目前,各受灾地区已

陆续将所需电风扇数量上报各级政府,从四川省红十字会接到的需求表中,笔者看到,仅绵阳市就需要电风扇 2 万多台。

由国美、永乐、大中员工捐赠的 25000 台电风扇此次将全部捐赠给绵阳市的江油、安县、平武、北川等重灾区。考虑到目前灾区物流资源紧缺,国美集团采用成都国美和成都永乐的物流队伍亲自运输到各个地级市。

在江油市,国美集团同江油红十字会一道,率先将电风

扇分发至武都镇、东安镇、小溪坝镇、永平镇、青莲镇、九岭镇等县镇。据国美物流司机介绍,这些地方交通状况较差,很多县镇甚至没有公路,物流车只能穿行于凹凸不平的山路,还要经过一些有泥石流、滑坡等交通隐患的道路。

当爱心风扇送至各乡镇时,当地政府都代表受灾群众对国美、永乐、大中员工表示了诚挚的谢意。据介绍,这些爱心电风扇将由各级乡镇政府统一配发,部分受灾群众已经领到了爱心电风扇。

养生保健

老年人适量吃香油可以软化血管

中国疾病预防控制中心营养与食品安全所老年与临床营养室主任张坚认为,香油(即麻油)中富含维生素 E 及亚麻酸。维生素 E 具有抗氧化作用,能维持细胞膜的完整性和正常功能,具有促进细胞分裂、软化血管和保持血管弹性的作用,因而对保护心脑血管有好处。

据张坚介绍,香油中的亚油酸、棕榈酸等不饱和脂肪酸,容易被人体吸收,有助于消除动脉壁上的沉积物,同样具有保护血

管的功效。

此外,香油有浓郁的香味,可在一定程度上刺激食欲,促进体内营养成分的吸收。

老人食用香油时,可先滴几滴在凉菜或菜汤中,搅拌均匀食用,也可拌在做好的热菜或米饭中。一般情况下,每日的食用量控制在 2-5 毫升。但毕竟,香油中油脂含量丰富,热量多,所以老人还应根据自己的身体调整食用量。有高血压、糖尿病、高脂血症的患者尤其不宜多食。

黄瓜不宜和辣椒芹菜苦瓜同吃

黄瓜果肉脆甜多汁,含有胶质、果酸和生物活性酶,可促进机体代谢,能治疗晒伤、雀斑和皮肤过敏。黄瓜还能清热利尿、预防便秘。新鲜黄瓜中含有的丙醇二酸,能有效地抑制糖类物质转化为脂肪,因此,常吃黄瓜对减肥和预防冠心病有很大的好处。

食用黄瓜,专家有如下建议。

避免 1+1<1 的搭配

■黄瓜与辣椒、芹菜搭配,VC 被破坏;黄瓜中含有一种维生素 C 分解酶,而日常生活中,黄瓜生吃的比较多,这个时候它所含的维生素 C 分解酶保持一定的活性,如果与维生素 C 含量丰富的食物,如辣椒等同食,黄瓜中的维生素 C 分解酶就会破坏其他食物的维生素 C,降低人体对维生素 C 的吸收。

如果您希望通过辣椒、芹菜、芥蓝、苦瓜等食物补充维生素 C,那么最好不要和黄瓜

同吃了。

多用 1+1>2 的搭配

■黄瓜搭配木耳,排毒、减肥功效好;黄瓜中的丙醇二酸能抑制体内糖分转化为脂肪,从而达到减肥的功效。而木耳富含多种营养成分,被誉为“素中之荤”。木耳中的植物胶质,有较强的吸附力,可将残留在人体消化系统中的某些杂质集中吸附,再排出体外,从而起到排毒清肠的作用。二者混吃可达到减肥、滋补强壮、和血、平衡营养之功效。

■黄瓜搭配豆腐,解毒消炎、润燥平胃;豆腐在植物性食物中蛋白含量最高,且其蛋白质很容易被人体消化吸收,是肠胃消化机能降低的人的理想食物。豆腐性寒,含碳水化合物极少,有节制机体和润燥平火作用。搭配性味甘寒的黄瓜,具有清热利尿、解表、解毒、消炎、养肺生津、润燥平胃及清热散血等功效。

生活贴士

煮饭加点柠檬汁 饭粒更柔软

别小看简简单单的一锅米饭,稍微变换点花样,就能让它香气四溢。在煮饭水里加几滴柠檬汁,可使饭粒柔软。要煮一锅蓬松的米饭,则可在锅里撒一点盐。

若用陈米,可把米淘洗干净后浸泡 1 小时,在煮或焖时,加入几滴油,开锅后用筷子稍加搅拌,小火多焖一些时

间,米饭便喷香如新。

米饭夹生可用下列方法补救:若全部夹生,可用筷子在饭内扎些直通锅底的小孔,加适量温水重焖;如为局部夹生,就在夹生处扎眼,加点水再焖一下;表层夹生,可将表层翻到中间加水再焖。在饭中加两三小勺米酒拌匀再蒸,也可消除夹生。

烹鱼如何“鲜而不腥、肥而不腻”

烧鱼最好后放姜 蒸鱼最好用开水 冻鱼不妨放奶烧

国际烹饪大师屈浩表示,选择合适的烹饪方法,各种鱼都可以做得“鲜而不腥、肥而不腻”:大黄鱼、刀鱼等海鱼,本身的味道已非常鲜美,适合用清蒸、清炖等烹饪方法,烹制时也不需要很多调味料。原汁原味既保证了海鱼中所有的营养不易流失,又充分发挥其味道鲜美的特点。蒸鱼时,先将锅内水烧开,再将鱼放在盆里隔水蒸,切忌用冷水蒸。这是因为,鱼在突遇高温时,外部组织凝固,可锁住内部鲜汁。如果有条件的话,蒸前最好在鱼身上放一些鸡油或猪油,可使鱼肉更加滑嫩。

屈浩说,草鱼、鲤鱼、鲢鱼之类的淡水鱼,往往带有土腥味,红烧、干烧、糖醋等方式烹可以消除——通过稍长时间的烧制,再加入葱、姜、蒜等调料就可以了。

有人喜欢烧鱼时把姜与鱼一起下锅,认为这样入味,同时可去除鱼腥。屈浩认为此

法并不科学,因为早放姜后,鱼体浸出液中的蛋白质会阻碍生姜的去腥效果。他说,烹调时,应该先把鱼在锅里煮一会儿,待蛋白质凝固后再放姜,也可在烧鱼汤的时候加入适量的牛奶、米醋或料酒,同样能达到去腥的效果。

上海水产大学食品学院院长王锡昌教授则认为,越新鲜的水产品,越应该清蒸。鲜度较差的鱼,不妨采用红烧、油炸等方式烹调。有些人家的鱼在冰箱里存放了一段时间,再拿出来煮时,可适当地在汤中放些鲜奶,增加鲜味。一般情况下,鱼从冰箱里取出后,先放在置有少许盐的容器中解冻,这样,冻鱼肉中的蛋白质遇盐会慢慢凝固,防止进一步失去营养。

此外,刺多、体积小的鱼,比如小黄鱼等,可采用炸酥、炸透或用醋腌制的方法,连同鱼骨、鱼刺一起吃掉,这样可获得较多钙质。