

青岛市民凭赠票中大乐透1600万

□杨晓婧

谁说天上不会掉馅饼?

青岛一市民凭赠票狂中大乐透1600万!

体彩大乐透1600万封顶巨奖花落青岛!11月30日晚,在38亿奖池的支撑下,超级大乐透第16141期开奖揭晓,全国共中出2注1600万元封顶头奖,其中一注花落青岛市李沧区,这也是青岛彩民在2016年收获的第9注大乐透一等奖!

商超店中出千万巨奖

根据机房数据检索,中奖票是一张15元的5注追加单式票,其中1注命中当期头奖。而这张彩票出自青岛市李沧区万达广场的中国体育彩票商场店,因此这注头奖成为青岛体彩有史以来第一个出自商超店的千万巨奖。到底是谁如此幸运?他又是怎样命中这注大奖的呢?

彩民凭赠票免费中奖

带着疑问,笔者联系到万达广场商超店的工作人员,销售员小王介绍说,店里正在开展“乐透嗨翻天免费中大奖”活动,单张发票购物金额每满100元,即可获赠3元的体彩大乐透彩票,这位彩民朋友是拿到15元的赠票命中了头奖。也就是说,这位幸运的彩民朋友自己没花一分钱,白白捡来



1600万巨奖。

说到这里小王一边替彩民高兴,一边也略显担忧:“这段时间来店里领赠票的大多是新彩民,他们不太了解大乐透,领到赠票还半信半疑的,可能是觉得大奖离自己太遥远了吧,所以我就特别担心这位彩民朋友,千万别把赠票不当回事给弄丢了,那可是1600万啊!”

9注一等奖闪耀岛城

据悉,2016年以来,青岛彩民已经收获了9注超级大乐透一等

奖。2月17日,春节刚过,平度一位幸运彩民凭借一张10元单式票命中5注大乐透头奖,奖金总计3297万元,拉开了猴年彩市的幸运大幕;5月21日,超级大乐透爆出1171万头奖,花落青岛胶南;7月16日,李沧区一位幸运彩民一人命中超级大乐透2注头奖,1注1230万和1注787万,奖金总计2017万;11月30日,幸运的李沧彩民再次命中超级大乐透头奖,奖金1600万。截止目前,幸运的青岛彩民已经命中9注超级大乐透一等奖!

温馨提示

超级大乐透第16141期开奖号码为前区“02,06,07,19,28”,后区“11,12”。体彩中心特别提醒广大彩民朋友,如果您或者您的家人、朋友近期去过李村万达,而且恰巧在中国体育彩票店里领到了大乐透赠票,请您一定保管好手中的彩票,赶紧到体彩中心办理兑奖手续,兑奖有效期为自开奖之日起60个自然日内,请您一定妥善保管彩票,不要错过兑奖期限!

临沂体彩 捐助患病体彩业主

11月22日,伴随着一句句暖心的祝福,临沂经济技术开发区的全体体彩站长们在体彩中心会议室里开展了一次“关怀患病站长奉献一份爱心”捐助活动,共募得善款4100元,该善款全部捐助给患癌症正在治疗中的23098体彩站站长念红霞,希望她坚定信心、战胜病魔。

念站长的不幸遭遇牵动着更多人的心。11月29日,临沂体彩中心副主任高海伦一行来到经济技术开发区23098体彩站,将饱含体彩爱心的5000元救助金交给了年红霞站长的老父亲。念站长的父亲接过5000元爱心捐助,一边用衣角擦拭着眼里的泪花,一边向体彩工作人员一行连声道谢:“我代表孩子谢谢你们了,我们将会尽我们最大的力量去给她治疗,让她早日回到店里给彩民服务。”高海伦副主任代表临沂体彩中心向念站长及其家人表示慰问,祝愿念站长早日康复。

扶贫济困,是我们体彩人的责任。临沂体彩除了自己坚守公益责任外,还向社会呼吁共同来关注患病的体彩站站长,希望大家都能行动起来,加入到我们当中来,让她们得到应有的治疗,让爱心接力,一路温暖下去。

葛运伟

小红薯 大学问 你真的会吃么

寒冷的冬季,手捧一个热气腾腾流“糖油”的红薯,美美吃上一顿,想想也是极美的。可小小的红薯,你真的了解么?

冬季是吃红薯最好的时节,不仅口味香甜,保健疗效也是显而易见。据《本草纲目》记载,红薯可“补虚乏、益气力、健脾胃、强肾阴”。在世界卫生组织评选的最佳健康食品中,红薯更是被评为13种最佳蔬菜之一。红薯的保健功效主要体现在以下几个方面:

抗癌作用:饮食中最具有抗癌作用的营养物质是β-胡萝卜素(维生素A前体)、维生素C和叶酸,而在红薯中三者含量都比较丰富。一个小红薯(约2两重)可提供2倍量的人体每天所需维生素A、三分之一量的每天所需维生素C和约50微克的叶酸;其中膳食纤维的含量高于一碗燕麦粥。

有益心脏:除去以上三种成分,红薯还富含钾和维生素B6,这两种成分均有助于预防心血管疾病,钾更是有助于人体细胞液体和电解质平衡,维持正常血压和心脏功能。

预防糖尿病:奥地利维也纳大学的一项临床研究发现,2型糖尿病患者服用白皮红薯提取物后,其胰岛素敏感性得到改善,有助于控制血糖。

红薯已被营养学家当作一种药食兼用,营养均衡的食品,它的热量只有同等重量大米所

产生热量的三分之一,而且几乎不含脂肪和胆固醇。

红薯如此之好如果只是简单烤制,未免有些“暴殄天物”,那小小红薯还能做出哪些“大文章”?

最时尚的做法:培根红薯汤



食材:培根、洋葱丁、大蒜、芹菜丁、红薯、鸡汤、盐、黑胡椒粉、香菜;

步骤:红薯洗净去皮,切成小方块;培根切成小块放入烧热的锅中榨出油,将炸过的培根捞出沥干,多余的油留在锅中;把洋葱丁、芹菜丁倒入锅中炒至半熟,再加入切好的蒜末炒出香味;在锅中加入红薯丁,再加入食盐和香菜末,倒入鸡汤,盖上锅盖焖煮20分钟,再加入少量胡椒粉调味;舀出一碗红薯汤,撒上炸过的培根、香菜末即可食用,还可以淋入一些椰奶拌匀食用。

最喜庆的做法:拔丝红薯



食材:红薯、绵白糖、花生油;

步骤:将红薯切成大小均匀的滚刀块;锅烧热加新鲜花生油,中火将油烧至5成热时倒入切好的地瓜,转中小火,不时用漏勺沿边轻轻推动,筷子扎一下,判断生熟;炸至金黄色捞出;将油全部倒出,不要刷锅,接着倒入白糖;用小火,一直要不停地用铲子轻轻搅动,使白糖至融化均匀,将白糖慢慢熬至浅红色,看到泡沫由大变小时,用铲子舀起糖汁,能成一条线状,说明糖已熬好了;迅速将红薯下锅翻动,使其均匀地裹上糖汁,即可盛在抹上香油的盘子上。

最健康的做法:红薯玉米粥

食材:红薯、细玉米碴、食用碱;

步骤:红薯洗干净切滚刀块,不要去皮;锅内加水,冷水锅

将红薯块放入;水开后将玉米碎缓慢撒入锅中,边撒边搅动;让粥保持翻滚状态,加入约一克的食用碱,加入碱的粥会更加香浓;继续中大火熬制约五分钟,多搅拌以免糊底,熬至红薯熟透,就可以出锅了。

最怀旧的做法:烤红薯

食材:红薯

步骤:把红薯洗净沥干水分,烤盘垫入锡纸,把红薯放入已预热的烤箱中层,烤制25分钟左右即可。烤到15分钟时,可以给红薯翻个面,直至熟透即可。

小红薯,大学问,如此健康美味的冬季佳品,你怎能错过?山东有线享生活服务平台,本期就为会员朋友带来了由烟台市农科院培育出的新品种“烟薯蜜”,要知道,它可是在2011年全国甘薯竞赛中,被评为全国最好吃的甘薯哟!

继续中大火熬制约五分钟,小心糊底多搅拌。将火调小需要经常搅拌,熬至红薯熟透,就可以出锅了。



烟薯蜜

规格:10斤/箱 会员价关注“山东有线享生活”微信公众号咨询客服人员。



分享精彩有线 畅享快乐生活

山东有线“享生活”服务平台逐步与省内大型农业生态基地建立战略合作关系,为会员提供种类丰富、质量可靠的有机、绿色及无公害农产品,依托互联网生态模式为会员提供在线选购,极速配送等优质服务,并不定期为会员发布产品质量监督报告,确保会员所购产品的质量。同时,会员还可以参加山东有线“享生活”会员品鲜团的线下活动,实地参观生态农业基地,了解食品安全相关知识。

如果您关注饮食健康,崇尚健康快乐的生活方式,就请加入我们。加入会员体验团和一群正能量的朋友分享快乐健康生活吧!详情请关注“山东有线享生活”微信公众号(微信号:sdyxxsh)。