

史家湾地铁站和洛阳龙门站地铁站 年底前将开工

一号线明年上半年全线开工,二号线(一期)明年下半年有望全线开建

□记者 韩铁栓

乘坐地铁,不怕堵车。这样的日子离我们越来越近了。

昨天,记者从刚成立的洛阳市轨道交通有限责任公司获悉,该公司已于27日在市工商局完成了注册,正式成立。该公司有关负责人表示,我市地铁项目各项前期工作正在开展,史家湾地铁站和洛阳龙门站地铁站两处试验段年底前将开工。一号线明年上半年全线开工,二号线(一期)预计明年下半年开工建设。

采用“指挥部+公司”模式加快推进地铁项目

“市轨道交通有限责任公司的成

立,标志着我市地铁项目的推进将驶入快车道”,市轨道交通有限责任公司有关负责人介绍,作为我市城市轨道交通建设的“大本营”,公司将负责我市轨道交通项目的投资、建设及运营;设计、制作、代理、发布国内广告;销售和租赁轨道交通设备;管理站场物业;开发轨道沿线及相关地区地下空间资源及上盖物业;从事货物及技术进出口业务;其他特许经营权的经营、投资业务等。

在建设管理上,我市将借鉴其他先进城市经验,采用“指挥部+公司”的模式,加快推进我市城市轨道交通项目的建设、管理和运行。

两处试验段今年年底前将率先开工

市轨道交通有限责任公司有关负责人表示,目前,我市城市轨道交通建设项目正在开展各项前期工作,预计年底前完成可研报告编制和审批工作。

同时,经过多方论证和现场勘查,目前已确定一号线史家湾站、二号线洛阳龙门站为试验段。按照规

定,试验段作为验证设计成果、积累施工和管理经验的工段,可按市政项目先期开工。根据我市地铁建设计划,这两处试验段在完成施工招标后,将于今年年底前开工建设。一号线则在明年上半年全线开工,二号线(一期)工程预计于明年下半年全线开工建设。

地铁将凸显洛阳特色历史文化、牡丹元素

城市轨道交通是一个城市重要的形象窗口之一,和市民的生活密不可分。我市城市轨道交通项目,在建设上有什么特色和考虑?

市轨道交通有限责任公司有关负责人说,在城市轨道交通建设上,我市将按照“一体化综合交通”理念,科学规划、设置各个站口,加强其与其他地面交通设施的联系,确保它与公交站、公益自行车出租点、出租车停靠点等有效衔接,方便群众无障碍进出。

同时,洛阳作为历史文化名城,在地铁站点建设、车厢设计等环节,将更多凸显特色历史文化、牡丹等元素。

相关链接

形成工作合力 加快地铁建设

□记者 李东慧 通讯员 商歌

昨日,轨道交通一号线工程项目协调会召开,对地铁建设工作进行再动员。

会议听取了轨道交通一号线工程可行性研究报告及专题报告编制工作安排、进展情况汇报,研究项目环境影响评价、社会稳定风险评估及客流预测报告公众参与调查、社会公示等办法。

会议强调,按照“年底试验段开工、明年上半年一号线全线开工”的时间节点,轨道交通项目工程建设时间紧、任务重,相关专题编制工作要坚持高标准、严要求,积极、主动与省直部门沟通,力争尽早完成编制工作;地铁工程建设周期长、难度大,对公众参与要求高,各沿线辖区要积极配合,主动做好宣传解释工作,确保公众调查和公示工作顺利进行,为工程建设提供便利条件;各级各相关部门要努力形成工作合力,早日完成各项前期工作,确保地铁项目顺利实施。

(豫)医广[2015]第10-29-525号

洛阳阳光男科医院

男科专线 0379-631 56789

院址:洛阳市九都路与解放路口西南角

品金秋第一口鲜味,就选蟹之家阳澄湖大闸蟹

自然生态好蟹+正宗配料,蟹之家教您如何与美味“蟹”逅



壳红发亮、鲜香四溢的清蒸好蟹



□金曦 冯元琛 文/图

吃蟹,自古以来就颇有讲究。无论是从蒸、煮、炒等制作方式上,还是配香醋、黄酒、姜茶等搭配“好伙伴”方面,都图的是蟹黄、蟹肉在舌尖上“点燃”的那一口鲜香绝妙。众位“吃货”“蟹粉”,在这品蟹最佳时期,会如何烹饪这一食中珍味?

昨日,笔者来到蟹之家南昌路店,听店内专家传授做蟹最佳方法。

好蟹清蒸,回归原味

洛阳蟹之家相关负责人表示,蒸蟹是最容易、最好吃、最能突出大闸蟹原汁原味的做法,且蟹之家所售好蟹来自水草丰茂、生态环境极好的阳澄湖产蟹湖区,只只精挑细选,各个饱满肥厚,清蒸最能让蟹回归原味。

“先在锅中放入蟹之家专配的‘苏亭螃蟹伴侣’调料包,然后将肢体全、活力强的大闸蟹用清水冲洗干净,将其用草或绳扎紧成团状后放入锅中隔水大火开始蒸,水开后改为中火再蒸15分钟,关火后小焖1分钟至2分钟,口感最佳。”负责人说。

据介绍,蟹之家专配的“苏亭螃蟹伴侣”将紫苏叶、干姜、陈皮三种材料搭配使用,在蒸蟹、煮蟹时,

能有效中和螃蟹寒性,除腥祛寒。

另外,蟹之家还有专配蟹醋和姜茶。蟹醋按传统香醋酿造工艺,选用优质糯米为原料精制而成,酸、香、醇、浓;吃蟹时,略蘸点蟹醋,不但不会破坏大闸蟹的原味,还能提升蟹肉的鲜美口感。吃蟹后,喝上一杯姜茶,则能温和蟹的寒性,理气和胃。

现货尝鲜,鲜活直达

“我前两天在蟹之家买了十只蟹,回去后搭配‘螃蟹伴侣’清蒸了4只,蟹黄充盈,蟹肉鲜嫩,非常好吃,正准备再来蟹之家买点蟹券送亲戚朋友。”记者采访时,一名打来电话咨询蟹券的市民李女士对蟹之家所售的阳澄湖大闸蟹连连点赞。

被“点赞”是实至名归的。蟹之家所售好蟹有着最新产地认证和阳澄湖大闸蟹地理使用标志,只只还戴着防伪“戒指”,身份正宗,品质自然有保证。目前,洛阳蟹之家两家店内的阳澄湖大闸蟹现货充裕,市民若想尝鲜,除进店购买外,还可电话订购,蟹之家送货上门,鲜活直达。

国庆假期即将到来,此时雌蟹正肥。在与亲朋好友相聚时,端上一盘壳红发亮、鲜香四溢的清蒸好蟹,一手持蟹,一手端酒,美味入口,把酒言欢,简直不能更棒了!十一期间,蟹之家还推出促销活动,详情可致电或进店咨询。

●蟹之家南昌路店地址:南昌路与滨河北路交叉口东北角30米,电话:61111511。

●蟹之家王城大道店地址:王城大道与凯旋西路交叉口南150米(市直机关第二幼儿园南侧),电话:61111977。

您还可以直接拨打18568112288预订。



冒泡的新鲜阳澄湖大闸蟹