

体验农事,赏桂闻香,应景互动,门票免费、对折……

# 这个国庆,宁波旅游景区“放大招”



又到一年金秋时,氤氲在花香、果香、稻香中的甬城金秋岂容辜负?随着国庆假日临近,宁波各大旅游景区(点)纷纷“放大招”,除了推出一系列采摘庆丰收、赏桂闻香寻秋光等精彩纷呈的节日活动,一些景区还在国庆假日与重阳节期间,针对特定人群推出免费或对折门票。

记者 谢舒奕 通讯员 沈宁

## 掰玉米、打冰壶等活动缤纷

金秋时节,农事体验活动无疑是各乡村旅游点的重头戏。比如,可以到鄞州天宫庄园采摘红心火龙果和七彩番茄,到宁海胡陈乡的水稻田里体验最古老、最传统的水稻收割方式,到奉化大堰掰玉米、打板栗、烤玉米,到象山石浦渔港体验渔俗、渔趣、渔味。此外,前往江北保国寺、海曙天一

阁、鄞州五龙潭等地赏桂闻香,也能为国庆假日带来些许浪漫气息。

陪伴孩子将是许多家庭的国庆旅游“主旋律”。10月1日起,升级改造后的慈溪达蓬山环湖乐园正式对外开放,其中的丹麦七彩童话城为孩子们打造了一个彩色童话王国;东钱湖水上乐园将开启首届梦幻南瓜节,两只三米高的超级大南

瓜逗趣坐镇,掀起一场好玩刺激的橙色风暴;雅戈尔动物园全新推出“梦幻冰雪王国”,城堡滑道、冰上碰碰车、冰壶保龄球等项目让游客领略北国风情。

除了游乐项目,旅途中的美食和住宿情调也不可或缺。宁海前童古镇将举办美食节,游客可参与豆腐制作、乡村美厨娘大赛、麦饼大赛等活动;奉化

黄贤森林公园的“黄贤第三届馒头节”上,能品尝馒头、亲自体验制作馒头,还能参与踩高跷、滚铁环、推独轮车等游戏。夜幕降临时,全市现有的500多家民宿将陪伴过夜客进行游戏互动。比如,在江北的慈舍民宿,有传统射艺、华灯制作、投壶等民俗活动,江北的老樟树民宿推出“剪纸时光”活动等。

## 门票免费、对折等福利扎堆

除了参与丰富的活动,国庆和重阳节期间在“家门口”景区还能享受诸多福利。比如,宁海针对60周岁以上老年人推出“夕阳红”惠民旅游活动,包括“宁海旅游年卡”半折、宁海各主要景区门票对折或免费、各星级酒店特惠套餐等;位于余姚

的天下玉苑、四明山地质公园(不含4D影院)推出“庆国庆,特邀退伍老兵免费游景区”活动,国庆期间,凡是退伍军人可凭退伍证(或相关证件)免费游览。

与此同时,“福袋”“集章”等创新互动模式也将带来惊喜。比如,慈

溪鸣鹤古镇推出“手握‘福袋’惠游古镇”和“游鸣鹤赏美景‘集章’获好礼”活动,“古镇游客中心处销售多种样式的福袋,里面包含了‘景区游览’‘古镇民宿’‘农家菜品’‘休闲品茗’‘特色小吃’等各种优惠代金券,游客可到指定经

营点使用。”有关负责人介绍。东钱湖马山休闲旅游区则推出“国庆特惠套餐系列”,购买260元家庭套餐(白天家庭版),可获得“双人南宋石刻公园、上水帐篷露营、烧烤、垂钓、品茶”五大体验,10户以上家庭或团队160元/人套餐。

### ■提醒

## 出游前要关注天气变化

“国庆假期将为我市各大旅游景区带来巨大人流,其间若有台风干扰,游客更应增强自我保护意识和自我防范能力。”市旅游局有关人士提醒。

游客出行前,应提前了解景区是否开放、是否达到最大游客承载力及周边交通、餐饮人流的实时状况,“最重要的是,在出游前要先看天气预报。”在出游的过程中,要将安

全放在第一位,遵守景区的安全警示,在身体不适的情况下不要勉强进行旅游活动。同时,通过网络等自由组团进行户外探险等活动时,要详细了解组织者的身份、资质,目的

地的气候、团友的组成结构等信息,事先做好充分的准备。此外,游客还应遵守《中国公民出境旅游文明行为指南》和《中国公民国内旅游文明行为公约》,做到文明出行。

# 用手机进行虚拟旅游体验

## 智慧体育旅游将在甬试点

商报讯(记者 王元卓)不用下载APP,也不用流量,用手机就可以直击旅游目的地,进行虚拟旅游体验,这样的情景旅

游将进入人们的视线。近日,宁波世游科技与浙江乐视在智博会签下协议,将“智慧体育旅游”项目在宁波试点,以后将向全

国推广。

记者了解到,通过低功耗蓝牙技术与VR技术相结合,以后将改变人们的旅游模式。人们只要到达旅

游地一定的区域内,就可以进行全境的实地体验。比如你持有装有这种蓝牙系统的手机到达天一阁,一到门口,天一阁所有景点的情况就会以虚拟场景图的形式出现在手机端。你可以通过场景图来体验实地游览的景点,而不需要细细地去实地游览。对于一些行动不便的老人、残障人士,到了景区一定区域就等于经历了一场即时VR旅游体验。此外,景区的即时气温、即时环保指数等也可同步接收。

浙江乐视相关负责人表示,今后这种体验将更多地应用于体育旅游项目中,比如举办马拉松定向越野游等群众性体育活动。

## 香煎鲳鱼,吊起你的胃口



香煎鲳鱼

这几天,透着银光的新鲜鲳鱼在市场里越来越多,价格也比较实惠。烹饪鲳鱼,很多市民通常会用红烧、清蒸等方式。今天,我们请宁波新石浦大酒店厨师长俞位杰来教您做煎鲳鱼、烤鲳鱼。

的是,煎鱼的油最好选用菜油。菜油有一股清香味,搭配海鲜会散发出特殊的香味。其次,菜油煎鱼容易上色,油煎后,鲳鱼两面颜色略黄,容易勾起吃货的食欲。

### 香烤鲳鱼

俞大厨还介绍了鲳鱼的另一种做法:香烤鲳鱼。先用同样方法腌制,然后准备上烤箱。先把烤箱温度调到上下火180℃,预热后,烘烤5分钟左右即可。烘烤时有些小细节应该注意,腌制过的鲳鱼块直接放在烤盘上就可以,上面不用再盖锡纸。另外,在烤盘上可以放点葱,这样葱香味会渗入鲳鱼,味道更香。鲳鱼刚烤熟时,鱼香扑鼻,很有诱惑力。

### 香煎鲳鱼

俞大厨说,做香煎鲳鱼,一般挑条重200克左右的鲳鱼为宜,差不多成年人手掌大小。用整条鲳鱼,或把一条鲳鱼横切成四五片,用生姜、葱、酒、美味鲜等调料腌制,晾干,或者用干毛巾吸干,放入不粘锅用菜油煎到两面发黄,即可起锅享用。

俞大厨介绍,这道菜难度不大,需要提醒

### ■相关链接

## 鲳鱼的家常做法

对于鲳鱼,很多吃货都有丰富的烹饪经验,这里也向大家介绍几种家常做法。

**红烧鲳鱼** 从小居住在奉化的孙女士对海鲜的烹饪很有经验。她告诉记者,她做的红烧鲳鱼,不爱吃鱼的熊孩子也很爱吃。她的做法是:鲳鱼洗净后,如果鱼较大,就在鱼背上划几刀。先在锅里倒点油,把蒜、姜爆香,然后放入鲳鱼,两面略煎一下,再加料酒、水,水要没过鱼身,加入美味鲜酱油、少量糖、少量耗油,烧开后转为文火,等汤汁收小后,放点红醋,再煮一会,就可起锅。一般要煮30分钟左右,这样会比较入味。

**面结蒸鲳鱼** 把手掌大的鲳鱼斜刀切片约大拇指厚度,中间放入面结,然后根据个人口味放入料酒、酱油等,隔水蒸8分钟左右即可。需要提醒的是,面结的

品种很重要,肉馅必须肥瘦相间,新鲜。

**葱油鲳鱼** 操作方法分为两部分,先是蒸,鲳鱼在背上划几刀,隔水蒸熟。然后准备葱油,油入锅加热,根据个人口味放入酱油、盐、葱段、姜丝等调味料爆炒,将烧滚的油直接淋在蒸熟的鲳鱼上。到此,这道菜大功告成。

**鲳鱼烧咸菜** 油入锅后放入姜片爆香,再放入鲳鱼略煎,至五成熟,放入大汤煮开,最后加入切细的咸菜,再煮三五分钟即可起锅。咸菜的烧煮时间不要过长,否则汤水会过咸。

记者 谢昭艳 鲁威



## 日本游提前抢购 直降1000元!

日本游直降1000元!达人旅游推出惊喜直销,限额抢购活动。宁波直飞名古屋;行程丰富,一价全包无自费;饱览富士山、浅草观音寺、名古屋城等精华景点;银座、台场等尽享购物乐趣。原价3999元,10月8日前抢购仅需2999元,每班仅限6名,机会有限,不容错过!  
线路:日本本州品质5日游

发团:11月5/12/26日  
价格:2999元/人  
报名及投诉电话:87651111  
QQ群:411030887  
地址:海曙区新典路536号新海蓝钻5楼(地铁2号线丽园南路D出口)  
达人旅游网:www.57676.com  
浙江达人旅业股份有限公司(L-ZJ-CJ00079)



大厨教您做几道东海海鲜