

淡季不淡!

舟山这里的民宿缘何“风景独好”?

据潮新闻客户端消息 近期,天气转凉,定海“温泉旅游”持续走热。其中,双桥“知山”温泉民宿预订进入了“小高峰”。“预订量相比上周提升了20%至30%,基本是40至50岁的人群过来体验温泉。”“知山”温泉民宿相关负责人表示,目前民宿推出了3小时泡汤钟点房,让部分没时间过夜的市民游客也能在温泉中放松身心。

面对民宿常见的季节性,如何“淡季不淡”?“者里”民宿有应对之道。该民宿处于东海大峡谷景区内,共设有5间房,平时淡季入住率为20%至30%,旺季为75%至85%,淡季价格每间在300至400元,旺季价格每间在600元左右。

“我们民宿于2018年对外营业,‘回头客’对我们来说很重要。”“者里”民宿负责人陈波说,控制价格波动幅度是抓住“回头客”的重要一环。为此,该民宿积极发展餐饮服务,将淡季时民宿打造为本地公司与亲友团建的“好去处”,并结合东海大峡谷的景区特产“青梅”,打造民宿专属伴手礼——青梅酒,让来往的市民游客均赞不绝口。

发扬本地特色,变流量为

“留”量。放眼定海,位于南洞艺谷的“大乐之野”,作为定海民宿行业头部品牌,为本地带来了民宿经营的先进经验,而由当地民居改建而成的“留下艺舍”则点亮了村内共富的新蓝图;在“三毛故里”小沙,“晓梦里”民宿深挖当地人文互动的可能性;在“海岛第一村”马岙,“村回·未见海”民宿融合文廊周边游展现乡村旅游的魅力;今年国庆刚开业的“觅林·拾年别院”将仓库改造为民宿,按照本地的应季水果和四季变化,不断变化摆设风格与伴手礼种类,突出本地特色,打造品牌IP……

如今,定海民宿行业正向着“一个微型的旅游目的地”方向转型,如何打造主题特色鲜明化、服务个性化、绿色可持续的新型民宿,满足游客日益增长的多元化需求是每个民宿从业者需要思考的问题。但随着东海云廊、东海百里文廊2.0云顶仙乡、文房四宝园相继开放,也带来了新希望。

目前,定海正积极探索并深化“交通+文化+生态+旅游”融合发展新路径,为民宿从业者带来新的发展机遇和更广阔的发展空间。

北蝉八旬洪阿婆走失 求线索求转发



据竞舟客户端消息 昨天下午,记者接到市民洪女士的紧急求助,称其患有阿尔兹海默病的母亲洪最养,于11月16日不慎走失,至今未找到。

洪阿婆居住在定海北蝉洪家村304号。11月16日早上7点,今年80岁、患阿尔兹海默病的洪阿婆从家中离开后失联。她离家时,身穿红色花卉图案灯芯绒上衣、黑色长裤、绿色雨鞋,背着一个红色布包,短发,身高在160cm左右。

监控信息显示,老人16日上午从东岙底武警部队往弄堂方向走失。

如有市民看到过洪阿婆或有相关线索,请及时联系其家人:13665818847,洪家村委8179078,或者拨打110。

请大家帮忙转发!希望老人顺利回家!

普朱功能区将如何发展 这个规划通过专家评审

据普陀山管委会微信公众号消息 近日,《普朱功能区乡镇级国土空间总体规划(2021—2035年)》(以下简称《规划》)顺利通过专家评审。接下来普朱功能区将如何发展?规划有哪些亮点?

《规划》评审稿立足普朱功能区自然资源本底,统筹生态、农业、历史文化等重要保护区域,分析人、地、产、城、交通关系,确定城镇、产业开发的轴带和重要节点,形成“东西双带、一核八片、一环七心”总体结构。力争到2035年,将功能区打造为集山水休闲观光、禅佛文化体验、农旅科普研学、乡村民宿度假等功能于一体的国际海岛旅游胜地,持续彰显文旅融合、产业兴盛、共同富裕的排头兵风采。

东西双带:东线风景游赏带、西线旅游服务带。

一核八片:普陀山生态人

文景观核;八片分别指普陀山禅佛文化片、康养禅意体验片、大洞岙城镇服务片、盐场旅游综合服务片、顺母蓝海科技片、航空产业发展片、东部生态山海旅游片、白沙海岛风情旅游片。

一环七心:一环指依托主要道路形成公共交通环线,串联不同功能片区中心,构建低碳高效、串景连城的城景共荣环;七心分别指龙沙—司基畈综合服务中心、乌北综合服务中心、白山禅佛体验中心、大洞岙生活服务中心、创新服务中心、东沙—南沙旅游服务中心、西岙旅游服务中心。

作为舟山旅游发展主阵地,近年来普陀山和朱家尖南沙两个千万级核心大景区引力越来越强。普朱的靠海“新吃法”频频出圈,“旅游+”的模式也丰富了旅游内涵,让游客体验感更强。

甘蔗正上市 吃不对,可能成为致命“毒药”

据竞舟新闻微信公众号消息 俗话说“冬吃甘蔗赛人参”,甘蔗口感清甜、清热解毒、生津止渴,深受市民喜爱。眼下,正是甘蔗上市的季节,大家品尝这份甘甜的同时,需要多加注意,因为一旦吃不对,甘蔗就可能变成致命的“毒药”。

杭州53岁的王女士晚饭后吃甘蔗,发现味道不太对:吃起来不脆、有些发糠,甜中略带着一股酒酸味。当晚临睡前,她有些犯恶心,拉肚子。

4天后,她呼吸困难、皮肤湿冷、意识模糊,随后陷入昏迷,被送往医院紧急抢救。经诊断,王女士是食用霉变甘蔗中毒、肠道感染引发脓毒症、感染性休克及全身多器官衰竭。

生活中,有人常以为甘蔗内部变红会变得更甜,其实甘蔗出现“红心”“黑心”是因其受到了霉菌污染,此时千万不能食用。

甘蔗虽果皮坚硬,但在收获时往往存在切口,果肉会暴露出来,易受储存条件和运输环境的影响,存在被霉菌污染的风险。

能够使甘蔗霉变的霉菌中,节菱孢霉菌堪称最危险的“杀手”,这种霉

菌在生长繁殖过程中会产生一种剧毒的毒素——3-硝基丙酸。它是一种强烈的噬神经毒素,中毒后最初表现为恶心、呕吐、腹泻、腹痛,随后可出现头晕、头痛、抽搐等症状,严重者可发生脑缺血坏死、呼吸衰竭甚至死亡。部分中毒者可能出现语言、运动障碍等。因此,千万不要食用“红心”甘蔗。

此外,甘蔗一旦被霉菌侵袭,它的每一个部位都已经被“污染”,千万不要因为肉眼看不到就去掉红色的部分继续吃。

如何分辨甘蔗是否变质?一摸:摸甘蔗的软硬度;二看:看甘蔗的果肉是否新鲜;三闻:鉴别甘蔗有无异味。

如发现甘蔗有质软、变色、酒味、长毛、内部变红等现象,都不可食用。此外,买来的甘蔗建议当天吃完,不要放到次日或第三天再吃。

蔗含糖量较高,又性寒,脾胃虚寒、糖尿病患者和血糖偏高的人群不宜食用,普通人群也不宜过量食用。儿童如不会吐蔗渣,吃甘蔗时易呛到喉咙,有窒息风险,食用时一定要小心。

2025年舟山传媒小记者 正在报名中

舟山传媒小记者期待你的加入, 共同打造属于你们的梦想舞台!

2025年舟山传媒小记者报名通道已经开启,我们诚挚邀请每一位怀揣新闻梦想,热爱写作与绘画,想要通过各类研学、采风、公益等实践活动充实自己课余时间的你,加入我们的行列,共同开启一段充满挑战与收获旅程!



报名咨询热线:0580-2828254



扫一扫 了解更多小记者报名信息