

枣庄新闻网

枣庄新闻网 www.632news.com



枣庄市重点新闻门户网站 枣庄新闻门户网站 主办:枣庄日报社 运营:鲁南在线网络中心 网址:www.632news.com 策划部电话:0632-3159725 新闻投稿邮箱:xw@632news.com

枣庄民意通



枣庄人的网络问政平台 主办:市纪委党风政风监督室 枣庄日报社 网址:myt.632news.com

枣庄社区 bbs.632news.com



枣庄人网上生活家园 网址:bbs.632news.com 网友QQ群:366054547

马上扫码定阅微信 玩转掌上枣庄



枣庄新闻网微信 公众订阅号:zz_xww

漂流书香 图书募集中

什么是图书漂流 读书人将自己读完的书放在公共场所供他人取走阅读。

书香在枣庄漂流 枣庄漂流书香活动由枣庄新闻网发起,大咖优品咖啡书吧设置第一个漂流点。活动长期向社会爱书人群募集图书进行漂流。当达到一定量的图书后,将组织进行公益捐赠。

募集爱心 企业、个人可捐书或捐资购书或设置漂流点。组办方提供多种形式回报。

捐书地址 大咖优品咖啡街:市中区吉品东街翡翠城A49号希努尔西服店二楼。 联系电话:0632-3366868

枣庄新媒体高地 寻合作伙伴

枣庄论坛最受关注一帖6个月点击量突破100万;与枣庄论坛合作的企业1个月内形象广告展示超过50万人次。

枣庄新闻网微信微博一年内组织网友活动近万人次。

新的传播模式开拓了新的受众市场。枣庄新闻网论坛、微博、微信等新媒体平台寻找负责的企业合作伙伴为公众提供丰富多彩的内容服务。

用新闻记录历史锚点

“中坚一品杯”2016年度 枣庄新闻人物评选进行中

↓ 历届年度枣庄新闻人物展示



“年度枣庄新闻人物”评选活动由枣庄日报社主办,自2009年已成功举办了七届,评选出了一批奉献社会、感动枣庄、影响未来的新闻人物。他们有用忠诚和敬业诠释人民警察使命的贾广深;奉献自己的智慧和才干、站在教育最前沿的领头人种道法;把爱心传递给四面八方、“巾帼不让须眉”的张雷;把创新作为动力、“服务一方经济,造福一方百姓”的吕士伟;用嘹亮歌声给大家带来欢笑的“草根明星”王真;对振兴民族医药企业有着责任与担当的高肇林;一腔热血、只为百姓平安的赵景山,举世瞩目的阅兵式上的抗战老兵郑玉合和国旗班新战士巩崇秋等。

这些代表性人物用自己的行动、卓越的成就、突出的贡献,感动着、影响着、改变着人们的生产生活,提升着人们的精神境界。他们是时代的楷模、枣庄的骄傲!

2016年是我市经济建设和社会发展都取得了令人瞩目的成就,《枣庄日报》、《枣庄晚报》、《枣庄新闻网》、《枣庄发布》

紧紧围绕宣传贯彻党的十八届三中、四中、五中、六中全会精神,紧紧围绕市委、市政府的中心工作,全面宣传我市各级、各条战线取得的辉煌业绩,报道了一大批社会各阶层涌现出的代表性人物,从中推出本届年度新闻人物部分候选人。目前候选人推荐工作正在紧锣密鼓的进行中。请社会广大群众密切关注身边有特殊贡献,在突发事件中勇于奉献,在平凡工作中敢于人先,有责任有担当的行业领航人,推荐到新闻人物评选候选人中,以弘扬社会正能量,彰显他们的工作成就和人格魅力。

本届新闻人物评选注重关注度、影响力和感召力,活动自2017年1月启动,经过组织推荐、事迹展示、公众投票、评委会评审四个阶段,将评选出10人为2016年度新闻人物,并组织颁奖典礼,同时启动2017年度评选。

枣庄新闻网 枣庄拍客团



东湖春雪 百姓一丁 摄



铁道游击队影视城雪景 文君 摄



东湖春雪 百姓一丁 摄

枣庄记忆

让文化不再尘封

联合摄制:枣庄新闻网,市中电视台,枣庄众智文化传媒有限公司

协助拍摄:枣庄市非物质文化遗产保护中心,枣庄市人文自然遗产保护与开发促进会,枣庄市市中区收藏家协会,枣庄在线 (www.zzhol.com)

枣庄首部本土历史人文题材大型系列纪录片

“枣庄记忆”——人文话题、历史记忆,枣庄首部记录本土历史人文题材的大型系列纪录片。存有温度的人文情怀,传递美好的时代回忆,讲述枣庄人自己的草根故事,记录曾经刻骨铭心的历史事件,一场致力于“记录人文记忆”的传媒风暴。

枣庄新闻网独家网络首播。市中TV—1每周三晚20:00首播,22:15和次日早7:20重播;每周四晚20:00、22:15;周五早7:20、中午12:15重播;市中TV—2黄金时段重播。枣庄在线和腾讯视频、优酷、土豆、酷六等专业视频网站,以及枣庄新闻网、枣庄在线的官方微博、微信公众号均可点播。

欢迎提供拍摄线索,诚邀品牌合作伙伴。 栏目热线:0632-3355013,18663069080

《叠地瓜花子糖》下节目导视

在人们崇尚时尚美食的今天,似乎传统的风味离我们越来越远,但是总有一些老味道留在时间的缝隙中,悄然发展。在峰城区的后土楼河,还有一些老手艺人,依然在用土办法,制作传统地瓜糖。闻着弥漫在村里香甜的味道,我们不禁想打探,纯手工的地瓜糖究竟是如何制作出来的?

泡泡泡到八到九天后出芽,泡好后把麦芽粉碎,用瓜干粉打出面,然后和稻糠放在一起搅拌,然后放到锅里用篦子撑起来蒸,一个小时把碎的麦子放在一起拌……

枣庄新闻网:www.632news.com/lbnk/zzyj 市中电视台:2017年3月1日首播

互动

上枣庄新闻网