

# 明年六月 上海迪士尼要调价!

## 实行三级门票制 最高票价 665 元

北京晨报讯(记者 吴婷婷)昨天,上海迪士尼度假区在其官网公布上海迪士尼乐园新票务方案,新票务方案将于2018年6月6日起实行。与现行票价相比,新票价有明显上涨。

自2018年6月6日起,上海迪士尼度假区的上海迪士尼乐园将采用三级票价结构,分别为:平日、高峰日和假期高峰日。平日门票价格为399元人民币,需求较高的高峰日(包括暑假、周末和大部分节假日)门票价格为575元人民币,需求更高的两个假期高峰日(即春节和国庆节假期)的门票价格为665元人民币。

上海迪士尼乐园现行票价为平日票370元人民币,高峰日票(节假日、周末、暑假)499元人民币。儿童、老年人和残障游客购买门票时享受约七五折优惠,婴幼儿免票入园。这一票价结构自2016年6月16日开园起实行。

就上海迪士尼乐园的首次调价来看,平日票价的涨幅为7.8%,高峰日票价的涨幅为15%,相对处在迪士尼全球涨价区间的中游。

记者了解到,全球每一座迪士尼乐园的票价都会不定期调整。资料显示,美国的两座迪士尼以及巴黎迪士尼乐园的门票基本每年都会涨价,香港迪士尼乐园在2013年前基本两年调整一次,而从2013年之后就变成每年涨一次。东京这几年也是基本每年涨价。

美国的两座迪士尼从去年开始已实行三级票价结构,以期在入园需求的顶峰用较高票价控制和平衡客流。迪士尼方面表示,新的票务方案将为游客提供更广泛的选择,同时帮助上海迪士尼度假区更好地管理入园需求,最大程度优化游客体验。此外,乐园的第七个主题园区——迪士尼玩具总动员主题园区将于2018年夏季前开幕,届时游客可以在乐园内体验到更多的景点和主题娱乐演出。

都说大学生是生活在象牙塔内的人。不过,位于泉州的仰恩大学师生们可不这么认为。他们连续开了几年的《野外生存》选修课,报名的学生都是爆满。今年,他们还把其中的穿越丛林、攀岩等考核项目放在雨中进行,更加锻炼学生们的意志力。

# 选修课上 挖野菜吃生肉

## 福建高校开野外生存课 学生爆满



# 西成高铁开通 凉皮火锅一线牵

## 西安至成都最快 4 小时 7 分达

昨日,中国首条穿越秦岭的高速铁路——西成高铁全线开通。千年“蜀道”由此跨入高铁新时代。运营时速250公里,两地间最短旅行时间压缩至4小时7分,较原来两地间最短旅行时间压缩了7小时。

西成高铁开通运营后,陕西省会高铁城市“朋友圈”新增成都、重庆两个重要成员。西成高铁的开通为以西安为中心的“米”字型高铁网写下浓墨重彩的一笔。按照规划,陕西将会拥有郑西、大西、西宝、宝兰、西成、银西、西延、西武、西渝9条高铁。

西成高铁开通后,陕西高铁将与西成、兰渝、沪汉蓉、成渝、渝贵等线连片成网,高铁集合效应将进一步凸显,关中天水经济圈与成渝经济圈也将紧密地联系在一起,陕川两省将形成一日经济圈,对促进两个经济圈协同发展,推动构建西部开发新格局具有重要意义。

西成高铁开通前,从西安到成都、重庆最快运行时间分别为13小时55分和13小时07分。西成高铁开通后,“D”字头最快运行时间分别缩短了10小时28分和8小时03分,并首次实现一日往返两城。可以实现“中午羊肉泡,晚上涮火锅”。

上午10点半,首发列车运行到广元站,高颜值的动妹儿,集中为首发乘客送上特色美食,包括陕西美食肉夹馍、羊肉泡馍和四川美食冒菜和串串香,看起来很有食欲。

此外,西安局集团公司与西安市旅游局等单位合作,打造“高铁+旅游”模式,旅客在2018年3月底前,可持西成高铁车票在西安26家景区(大唐芙蓉园、曲江寒窑遗址公园、西安城墙、广仁寺、半坡博物馆等)享受半价游西安折扣优惠。

综合新华社、中新网

近日,学校组织60名大学生参加了野外生存选修课的水中求生、真人CS、挖野菜、吃生肉、夜宿荒野等多个户外科目。教官现场宰杀生鱼,虽然看着还带一些血丝,但大部分男生都一口将鱼肉吃了,也有部分女生不敢吃,或者吃了一口就吐了。

虽然天上下着雨,不过,报名这门课的60名学生全都参加当天的野外实训和考核。他们首先背着近20斤的

背包进行负重疾行,参加模拟野战科目,在浓烟中奔跑、射击。为了体验野外生存的真实性,老师还安排女生到水库旁的沙地辨别和挖掘可以食用的野菜。

在实训中,有20名学生还因为迷路而多绕几公里的山路,等大家到达中途集合点时,泥泞的山路早就把他们的鞋子变成了泥鞋。学生们露天的宿营帐篷,半夜湿冷的空气还是把他们从梦中冻醒。他们只能在半睡半醒中熬到天亮。

即使这样,在当天5个小时的实训中,没有一名学生退出,全部完成考核。在未来,他们还将进行野外救援、求生等更加刺激的项目。

据人民日报客户端

# 青岛市民 组团挖“海知了”

## 专家:别把它给吃灭绝了



近期,退潮之后,青岛海水浴场一帮大爷、大妈们拿着铁锹在海边不停地挖,记者打探得知,原来大爷大妈们找的这种东西叫“海知了”。专家表示:“海知了”属于蝉的一种,是青岛、日照近海的特产,这几年随着海洋保护力度的加大,在海水浴场也能零星发现。

别看长得丑,海知了经锅煎炒后,入口香脆无比,鲜美异常,富含钙磷钾等矿物质,在一般的饭店吃不到这种美食。由于产量极少,肉质又比较鲜美,所以极为珍贵。

经专家鉴定:“海知了”的学名确实

是“解放眉足蟹”,在山东,最先发现它的地方是烟台,后来是日照,最近才在青岛的海域上发现。

专家介绍,这种解放眉足蟹实际上存活的范围较窄,并对其栖息的沙滩有重要的生态意义,是一种介于虾和蟹之间的珍贵海洋生物。

“一般都是位于低潮区的细沙这样的地方,生存比较好一些,它对低潮区的细沙起到了疏松清洁的作用,由于它的营养价值比较好,村民对它就有大量的采挖,连续多年这种地毯式挖掘,使得解放眉足蟹的资源量下降了很多,像在日照下降了70%多。”黄海水产研究所研究员周丽青说。

解放眉足蟹与普通的对虾、梭子蟹不同,成熟期至少要两年,被端上餐桌的解放眉足蟹都是在3岁以上,因此解放眉足蟹资源一旦被破坏,很难修复!

“所以尽管美味,还是建议大家,不要去采挖。” 据青岛电视台