



硬地滚球成为滨州特奥健儿突破自我的一张亮丽名片

□晚报记者 张旭 李建亮
通讯员 胡嵩 王楠 孙倩

在博兴县特殊教育学校,特奥硬地滚球成为残疾少年突破自我、逐梦成长的重要平台。孩子们刻苦训练、奋勇拼搏,在各级赛事屡创佳绩,生动彰显了滨州特奥体育的温暖与实力。

走进学校硬地滚球训练场,训练氛围专注而热烈。教练刘帅针对队员发力不稳、落点不准等短板,手把手纠正动作、细化技术要领。据介绍,学校每周开设三至四节专项训练课,聚焦基础动作打磨,持续提升队员专项竞技水平。

中职学生崔晓可是球队骨干队员。受身体条件限制,基础的抓球、抛球动作曾让她畏难退缩、心生自卑。教练段永青坦言,硬地滚球看似简单,特殊儿童掌握起来难度极大,动作要领极易遗忘。为此,教练团队根据每名学生的身体条件和接受能力,定制个性化训练方案、因材施教。

针对崔晓可手指发力



不规范等问题,老师们通过贴墙摆臂、反复实操等针对性方法,一点点修正动作偏差。长期的耐心陪伴与科学引导,帮她走出自卑、接纳自我,熟练掌握滚球技巧,找到了专属训练节奏。如今的她深爱这项运动,精准的投掷与落位,让她收获满满的成就感与幸福感。

坚守终有收获。今年5月,在山东省第十二届残疾人运动会暨第一届特殊奥林匹克运动会上,崔晓

可等6名博兴特校队员奋勇拼搏,斩获1金5银3铜的优异成绩,为滨州争光添彩。

据悉,博兴县特殊教育学校深耕特奥体育十余载,自2014年以来,多次代表滨州征战省级、跨省特奥赛事,累计斩获数十枚奖牌,多次拿下团体总分第一名。校长王玉光表示,特奥运动不止于竞技夺牌,更能帮助残疾孩子强健体魄、磨砺意志、树立自信,助力他们更好融入

社会、直面生活挑战。

该校特奥硬地滚球项目的亮眼成绩,是滨州残疾人体育事业蓬勃发展的生动缩影。市残联持续以体励志、以体赋能,扎实推进残奥人才选拔、集训备战和队伍建设。下一步,市残联将完善青少年残疾人体育人才培养体系,对接省、国家级赛事资源,优化训练与保障机制,鼓励更多残疾人走出家门、驰骋赛场,勇敢追逐人生梦想。

与风同行“骑”乐无穷

□通讯员 蒋惠庆

晚报无棣讯 近日,无棣县自行车运动协会的骑行爱好者正在绕湖骑行。

据了解,无棣县自行车运动协会成立于2018年10月,目前已发展会员100余人,带动周边近千人参加骑行运动。近十年来,协会在持续推动全民健身,保持常态化环保健康骑行的同时,多次主办、承办、协办自行车赛事,不断组织队员参与周边省市组织的各类自行车赛事与活动,并取得优异成绩,推动全县自行车运动发展,提高了无棣县体育运动知名度。

沾化区富源街道以群众自治解锁“善治密码”

□通讯员 孙伟强

近年来,沾化区富源街道坚持党建引领,立足基层群众自治核心,依托群众主体、多元共治的工作思路,持续健全自治机制、拓宽群众参与渠道、激活基层治理活力,着力构建民事民议、民事民办、民事民管的治理格局,不断筑牢基层治理根基。

街道持续完善自治组织体系,规范化配齐村(居)委会、村务监督、人民调解等自治队伍,严格落实村居自治制度,保障群众各项合法监督权利。全域优化村规民约,全覆盖设立红白理事会、道德评议会等自治组织,引导群众自我管理、自我服务、自我监督,推动基层自治标准化、规范化运行。

创新治理模式,激活基层自治活力。街道推行文明、先锋双向积分制管理,量化群众自治行为,激励群众主动参与人居环境整治、移风易俗、志愿服务、矛盾调解等基层工作。搭建民情议事、阳光议事平台,常态化开展民情恳谈、村务公开,畅通群众诉求渠道,实现小事就近协商、难事共治共办,充分发挥群众自治主体作用。

聚焦治理实效,就地化解基层矛盾。街道建立健全矛盾纠纷就地处置机制,配备专职调解员,依托“三所联调”“五步调解法”,联动网格员、自治骨干就近化解邻里纠纷、民生琐事,确保矛盾不出村、问题不上交。全面落实党务、村务、财务公开,主动接受群众监督,精准回应群众急难愁盼,打通便民服务“最后一公里”。

深耕基层自治建设以来,富源街道基层治理效能大幅提升,乡风文明持续优化,群众幸福感与满意度稳步提升,成功构建出党建引领、全民参与、共建共治共享的基层治理新局面。

滨州这位姑娘把热爱揉进糯米里

□通讯员 刘子菲 罗浩圃
朱立花 高阳

盛夏,大学城街巷热浪袭来,坐落在此的“学姐的店”却人气满满。店主阿信终日忙碌,她坚持手工揉皮、包馅,日均制作五百颗麻糍,以匠心制作,打拼出属于自己的创业路。

爆红大学城的麻糍事业,是阿信的跨界转型之作。此前,她有着稳定的职业履历,先后从事护士、幼教工作,凭借细致耐心的性格,在幼教岗位上稳步成长为招生主任。而后受生育空档、行业调整影响,原有职业路径受阻,几经思考,她毅然离职,选择自主创业重启人生。



阿信的创业之路始于摆摊。2024年冬天,她在中海周边售卖手工冰糖葫芦,真材实料的口感收获大批食客,次次售空的成绩,让她坚定了深耕甜品

行业的决心。一次济南之行,软糯可口的麻糍给了她创业灵感,她决定将特色麻糍引入滨州,打造贴合本地年轻人喜好的专属风味。

为做出优质口感,阿信潜心打磨产品。她甄选优质原料,采用安佳奶酪制作馅料,反复调试糯米蒸制时长、外皮软度和馅料配比,历经百余次改良优化口感。开店以来,她始终坚守纯手工现做、拒绝预制半成品的原则,用心做好每一颗麻糍。

2025年末,阿信辗转城区商圈、高校周边流动出摊,独特风味的麻糍迅速走红,深受学生喜爱。她顺势开启直播带货,全程公开透明的制作过程,凭借扎实用料、干净工艺积累良好口碑,沉淀千余名回头客,让麻糍小店稳稳扎根大学城。