

第七届纳户外论坛 · 上水水库会议圆满结束



6月3日下午，为期5天的第七届纳户外论坛在美丽的上水水库圆满落下了帷幕。

本次纳户外论坛的主题是“战术手电的设计与应用”暨纳丽德2015年下半年新品发布会，围绕如何更好地设计和应用低光战术手电，进行激烈的研讨。本届论坛非常荣幸地邀请到全国各地低光战术领域的专家，现场分享各自在低光战术手电应用方面丰富的经验，并现场进行多种战术防卫动作演示，最后提出对更高品质战术手电的需求和对纳丽德手电的深深期许。与会人员在热情洋溢的分享与讨论中，激荡出更多的智慧灵感，碰撞出更真挚的友谊火花。



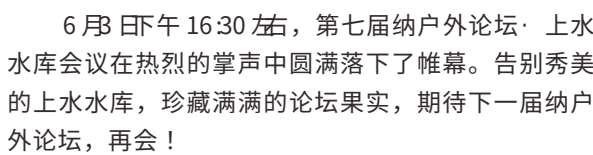
另外，值得一提的是，作为低光战术概念引入第一人，为进一步在国内普及和强化低光战术训练，纳丽德公司总裁梁兵携手国内各地低光战术领域专家，经过一年多的深入交流和精心准备，决定合编一本专业的低光战术培训教材——《低光战术手电》，并在本届纳户外论坛启动了新书合编发布会。

纳户外论坛是纳丽德“体验和创新”的主要活动之一，自2012年起，至今已成功举办了七届，活动的组织不断创新和完善。结合本届纳户外论坛主题，本次活动还特别增加了一个活动环节：每天早晨8:00，全体参会人员集合，在教官的带领下进行早训，舒活筋骨，抖擞精神，以更饱满的热情投入一天的活动中。



活动第四天，进入纳丽德2015年下半年新品内部发布会环节，产品管理经理联合设计师，为内销部、品牌销售部的伙伴们，演绎了一堂堂精彩的新品推介会。梁总也不时客串一把，给力演示如何推销产品，引得销售部不断追加订单。

6月3日下午16:30左右，第七届纳户外论坛·上水水库会议在热烈的掌声中圆满落下了帷幕。告别秀美的上水水库，珍藏满满的论坛果实，期待下一届纳户外论坛，再会！



纳丽德签约2015班夫山地电影节，精彩邀您共赏



班夫山地电影节自1976年始至今，每年在加拿大班夫国家公园举办，她致力于弘扬山地文化所蕴涵的创造性和探索精神，被公认为是世界上最隆重、最具影响力的户外文化活动，被誉为“户外电影的奥斯卡”。班夫山地电影节2010年正式进入中国，每年将世界上最新最杰出的户外题材的纪录片和其反映的生活方式展现给了中国观众。

夫山地电影节所传达的对大自然的极致追求和探索精神，与纳丽德一直倡导的追求极致和勇于探索的企业精神不谋而合。作为中国户外移动照明领导品牌，纳丽德也一直鼓励大家走出家门去感知世界、触摸自然、畅享户外之乐。基于此，纳丽德与班夫中国签约成为“2015班夫山地电影节世界巡展荣誉赞助商”，鼎力支持班夫山地电影节影展所有活动，致力于推动中国户外行业的发展。



5月23-24日，在北京三里屯SOHO下沉广场举行的声势浩大的户外嘉年华盛会拉开了2015班夫山地电影节中国巡展的帷幕。班夫户外嘉年华首站北京启幕后，在6月6日-8月1日巡展期间，将相继在北京、上海、深圳、广州四个城市进行巡回展映，届时26部精彩的户外纪录片将轮番上映，为大家开启一次精彩纷呈的户外探险之旅。

2015班夫山地电影节中国巡展，更多精彩，纳丽德期待与您共赏！

2015 班夫山地电影节世界巡展中国展 展映时间和场馆		
北京	6月6日-6月7日	北京百丽宫影院（国贸店）
		北京科幻剧空间剧场
	6月13日-14日	北京百丽宫影院（国贸店）
		美嘉欢乐影城(中关村店)
上海	6月27日-28日	美嘉欢乐影城(三里屯店)
		喜马拉雅中心大观舞台
	7月4日-5日	上海静安嘉里中心百美汇影院
		上海百丽宫ifc商场店
深圳	7月18日-19日	深圳万象城天嘉禾影城
	7月25日-26日	
广州	8月8日-9日	正佳飞扬影城



2015 班夫山地电影节世界巡展中国展 排片表		
第一天	第一场	《触礁》 皮划艇 《非洲狂歌》 攀岩 《极地奇缘》 冲浪 《雪域独行》 滑雪 《三角洲的黎明》 直升机/攀岩 《托雪峰纪实》 登山 《飞车冲关》 山地自行车
	第二场	《玄冰幻日》 滑雪 《迷》 登山/攀岩 《梦》 皮划艇 《雪域独行》 滑雪/冲浪 《荒原寻迹》 潜水 《那统寻踪》 划艇/攀岩
第二天	第一场	《落日余晖》 滑雪 《14C》 攀岩 《翼展飞天侠》 翼装飞行 《永不背弃》 山地自行车 《追梦童真》 文化 《极客创客》 攀岩
	第二场	《排水沟里的传说》 皮划艇 《闯入荒原》 攀岩 《红色小巴》 潜水/登山/攀岩/滑雪 《暗潮涌动》 滑雪 《达姆与大师》 文化 《南都短儿》 攀岩 《爱地狂歌二》 攀岩/自行车

阳江市纳丽德工贸有限公司
广东省阳江市阳东县东城镇裕东一路61号
电话：400-830-0799
传真：0662-6602218



百源实业

POWER SOURCE

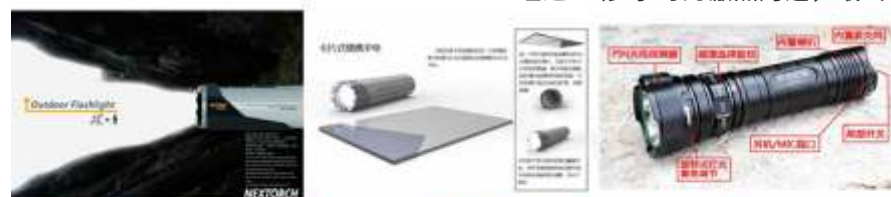
内部发行 费赠阅免 零三五年六月 第 4 期 总www.powersource.cn

广东百源实业有限公司
POWER SOURCE INDUSTRIES CO., LTD.



5月30日（周六），第七届“纳丽德杯”NEXTORCH未来手电设计大赛总决赛在广东工业大学成功举行。本次决赛由十五支来自全国各地高校的队伍参加，由纳丽德公司专家团队和广东工业大学专业老师组成专家评委，决出一、二、三等奖和优秀奖共10名。

纳丽德作为全球知名移动照明品牌，一直追求“技术创新、产品创新、营销创新”三大创新，“创新”是驱动纳丽德向前发展的动力，不断“创新”更是纳丽德始终坚持的信念和追求。纳丽德深知高校学子蕴含的创新潜能，公司自成立之日起，就非常重视以科技竞赛为切入点的校企合作，2009年至今，“纳丽德杯”NEXTORCH未来手电设计大赛已经成功举办到第七届，每一届手电大赛都在不断的进步，本届手电大赛无论是在赛事组织还是在赛事规模上都有了质的提升，参赛范围更是由整个广州大学城扩展到全国高校，给学子们提供更广阔的平台，激发更多的创新潜能！



来自广东工业大学的陈湘娜和蔡森鑫两位同学组成的团队凭借《Mouse-Touch》折冠。Mouse-Touch团队精彩的演讲和展示，让评委和其他选手对该作品印象十分深刻，产品定位清晰、外观独特与实物现场展示成为该作品最大的亮点，更重要的是选手对未来手电的设计不仅仅是设想，而是用心去求证自己的想象，最终回归到实际应用上。正如广工物理与光电学院苏成悦教授所说的：我们每位选手都不能只管想象和设计，应该大胆想象，小心求证！

18:00左右，所有参赛选手展示完毕，最后由纳丽德公司人资总监老杨宣布比赛结果，并对获得名次的作品逐一详细点评。最后，老杨郑重承诺：只要纳丽德公司还在，“纳丽德杯”未来手电设计大赛就会一直举办下去，给全国高校学子提供更广阔的创新平台，深入激发广大学子的创新能力，进一步加强纳丽德公司与高校的校企合作。



百源》是由广东百源实业有限公司主办的内部刊物，它以提高企业凝聚力和竞争力为核心思想，以推动百源内部交流学习为出发点，以推广百源及旗下子品牌、介绍部门动态、展现员工风采、发布产品信息为主要内容，以信息丰富、资讯及时、版式精美、互动参与为办刊诉求的百源人内部读物，是展现了百源企业文化的载体，更是关注百源、了解百源、洞悉百源的窗口。

2015年5月14日 阳江日报记者一行来到百源旗下纳丽德工贸有限公司总部进行参观，并围绕着企业科技创新和转型升级等问题，对总裁梁总进行专题采访。



阳江日报记者在参观纳丽德手电生产车间

今年是纳丽德公司成立的第十个年头，纳丽德用了十年的时间专注于做专业的移动照明设备。而在移动照明市场的状况可以用“百花齐放”四个字来概括，在这个行业里，既有几十年来屹立不倒的老品牌，也有十几年前呼风唤雨如今却已被人遗忘的企业。在瞬息万变的市场中，纳丽德仅用了十年时间就迅速成长为行业翘楚，速度着实让人惊叹。纳丽德能在如此短时间内迅速崛起，原因何在？梁总指出，“是纳丽德十年如一日对于自主创新的坚持，是大量研发人员的心血，也是毫不吝啬的研发资金投入。”

然在过去十年间纳丽德取得了不俗的成绩，但在庞大的全球LED市场中面对拥有几十年发展历史的对手，纳丽德还处于“婴幼儿时期”。“今年我们计划继续扩大研发中心规模，招揽30多位大学生，引进更多先进设备，确保进一步提升企业科技创新能力，力争更快速的发展。”梁总满怀自信坚定地说到。



梁总在接受阳江日报记者的采访

后记：该专题采访报道登上了2015年5月24日 阳江日报》的头版报道



关注纳丽德微信
“码”上有惊喜



关注纳丽德微博
一手资讯抢先知



纳丽德·智能手电
www.nextorch.com

NEXTORCH®
智能手电
纳丽德



砂锅蒜子鳝鱼

简介

端午节，是中国的一个大节日。这一天，人们除了包粽子寄托情感外，也会做很多美食来犒赏自己，而鳝鱼就是很不错的一道菜肴。黄鳝，肉嫩味鲜，营养价值高，产期在6～10月，以6～8龄最为肥美，可做成多种佳肴美味，如红烧鳝片、油溜鳝片、油卤鳝松和鳝鱼火锅等堂菜等，广受欢迎。今天，膳道教大家做一道砂锅蒜子鳝鱼，各位吃货不要光对着图片流口水，自己动手去做，去享受劳动的过程和品尝劳动的成果。

材料

黄鳝 400-500 克 蒜头三个，姜，小葱，料酒，醋，糖，鸡精，蚝油，生抽，胡椒粉适量

做法



1/准备好黄膳和调料。



2/锅里放水，加葱白、姜片、料酒、醋、盐煮微开，关火。



3/用耐热塑料袋装黄膳，放入步骤 2 准备的水中，烫至鱼嘴开。



4/黄膳捞出过凉，去掉黄膳表面的粘膜。



5/黄膳去内脏，切成 5cm 的段。



6/取锅，加料酒、醋各 5ml 煮开，放入黄膳焯水 3 分钟，取出沥干水。



7/取锅，倒入 250ml 调和油，8 分热时加入黄膳炸 3 分钟，取出沥干油。



8/用把生抽、蚝油、糖、料酒、水、鸡精、醋按平常使用量均匀备用。



9/砂锅烧热，放一勺油，小火把蒜头煸黄。



10/放入鳝鱼，倒入调好汁料，焖煮 3 分钟。

小贴士

- 烹饪带寄生虫的食物不要猛火快炒的方式，这样并能百弊百杀死全部寄生虫。
- 步骤6是为了更好的去腥，也可以省略直接炸制。
- 如果在市场杀好没及时处理，鱼肉口感会变差，而还腥血腥味和泥味，所以最好买回家处理。

在厨房大家族里，电饭煲相对于砂锅、高压锅之类来说就要“傻瓜”得多。既不需要什么高深的烹饪技巧，也不用繁杂得操作步骤，对于新手，它应该是最有亲和力的。电饭煲虽小，智慧可大呢，它不仅仅能煮饭煲粥，还能煮出各种美味的菜肴。懒人们有福了，一起来看看吧。

番茄肉丝洋葱披萨

食材：
里脊肉 100g、玉米 1 个 洋葱 1/2 个 番茄 1 个 马苏里芝士 100g、面粉 200g、牛奶 250ml、酵母 10g、油适量、盐适量、鸡精少许

- 做法：
- 备好食材。
 - 面粉、牛奶、酵母，揉成面团，待发酵后，擀成饼状，大小和电饭煲差不多就行，用筷子扎些洞洞，以便饼胚发的更好。
 - 洋葱、玉米剥粒，番茄切块，肉切丝。
 - 肉丝、玉米粒、番茄、洋葱，入锅翻炒至七八分熟。
 - 把电饭煲用油先热一下，然后放入饼胚。
 - 再在上面铺上炒好的馅料，最后铺上马苏里拉。
 - 按电饭煲煮饭键，等到自动跳闸，就可以出锅啦。

豉香凤爪

食材：
凤爪 500g、豉油 80g、八角 1 个 姜 3 片 葱花适量、香叶 1 片

- 做法：
- 凤爪洗净后用开水焯一下。
 - 凤爪比较长，砍成两段，鸡掌部分切成小块，方便入味。
 - 电饭煲中放入凤爪，豉油，香叶和八角，加一点清水，按煮饭键即可。
 - 当电饭煲跳闸后再按一次，焖多 15 分钟即可。

土豆炖牛肉

食材：
牛肉 200g 土豆 2g 精盐、八角、香叶、桂皮、草果、草寇、茴香、酱油

- 做法：
- 肉切块，用开水焯 2 分钟，去血沫。
 - 土豆去皮后切滚刀块。
 - 牛肉、土豆块、香料放入电饭煲内。
 - 加适量精盐，两汤匙酱油，少量茴香。
 - 根据喜好放入草果、草寇和白芷，拌匀后煮 30 分钟即可。



天气湿热多雨，大米就会容易吸生虫，很头疼有木有？今天膳道教你 2 个存储大米的小窍门，保证你家大米再也不生虫子。

Tip 1：大蒜法

- 准备一个干净的塑料桶，或者大饮料瓶、用完的油桶等，清洗干净晾干水分备用。
- 大蒜一半去皮，一半不用去。
- 在塑料桶底部放上几颗蒜瓣，然后加入大米，加入一半的时候，再放上几粒蒜瓣。
- 满炊米后，上面再撒上几粒蒜瓣，把盖子封紧。

注意：塑料桶要放在干燥阴凉通风处的地方。这个方法，可以很好地存储大米，使其不易生虫，对于家里存米量不多的小家庭是很实用的。

Tip 2：花椒法

- 把大米摊开，在阴凉干燥的地方晾晒。存放大米的米桶在太阳下暴晒 1 小时。
- 备好 30g 花椒，分装在一些煮茶包中。
- 把晒过的米桶擦干净，底部四角各放入一袋花椒，然后放满大米，在上面再加入几个花椒袋。
- 也可以在米桶中放入两个竹炭包，用来吸潮气。

注意：米桶不能直接放在地上，要和地面有隔离层，以免米桶吸湿地面潮气，这样大米容易潮湿发霉。



下你心中美味的晚餐，分享至你的微信朋友圈，附上文字：我正在参加膳道晒美食集赞活动，请为我点赞吧（后可附近其他语言），并把集赞的截图发送至膳道官方微信（膳道），集赞最多的将可获得膳道提供的灵动保温玻璃水瓶一个。

集赞奖品：膳道灵动保温玻璃水瓶（耐得了高温，抵得住低温，带得去运动，上得了办公室，是居家旅游必备好瓶）

答题路径：将集赞的截图发送至膳道官方微信（膳道）

上期答案解密：C

思路：每张图片左右对称，且右边部分是数字1、2、3、4，故C项符合

膳道不锈钢肥皂获得者：包利青。



不可不学的存米不长虫诀窍

美丽一线



眼神明亮的冯丽珊是阳江妹子，可是这个阳江妹子却不说阳江话。

冯丽珊的爸爸是阳江闸坡人，妈妈是肇庆长岗人。冯爸爸年轻的时候做水电工，跟着施工队到处走，走到长岗镇的时候，遇见了一个美丽的姑娘，然后他就不走了。你当然能猜到，那个美丽的姑娘就是冯妈妈。

他们结婚后也会短暂地归乡，冯丽珊就是在闸坡生的。可当时因为没人帮忙带小孩，工作也不好找，爸爸只得随妈妈回到肇庆长岗镇，开始只想着住一阵子，没想到一住就是二十年。二十年里，冯丽珊添了个弟弟，家里盖起了两层房子，而爸爸的营生也从水电工、修单车、补车胎做到卖烤鸭。

冯丽珊记得很清楚，那时自己读小学，爸爸每天

早上 5 点钟就骑着摩托车去取鸭子，来回两个小时。爸爸每次取货最多二十只，多了不好卖。冯丽珊放假的时候，洗鸭子就是她的工作，小女孩不嫌脏，也不觉得累，一桶桶地从自家井里汲水。肇庆冬天下霜，冬天天里洗鸭子小手冻得红红的，可是她觉得很开心，因为自己可以帮爸爸做事，冯丽珊很爱爸爸，因为“爸爸对我很好”。

洗干净的鸭子浸在大盆里入味，浸得差不多了，就挂到地下室的烤炉烤。冯丽珊画了一张图，告诉我哪里加炭火，哪里挂鸭子，哪里掀笼盖。烤鸭的时候，地下室里油烟滚滚，可是鸭子烤好了，掀开笼盖的时候，满屋里都是香味，香得让人流口水。只是再香也不能吃，除非这时候有人来买，买了一大单，剩下的鸭头脖子和鸭脚，孩子们才可以公然大享用。

更多的时候，他们必须等到晚上，爸爸妈妈卖剩下的、已经冷掉了的烤鸭，作为晚饭的加菜才可以随便吃。

冯丽珊：爸爸在哪儿，哪儿就是家

文 / 陈麒凌 摄 / 张海明

个人档案：冯丽珊，女，1991年生，广东阳江人，电筒装配组操作员

小时候，冯丽珊最害怕爸爸妈妈迟归。他们卖烤鸭，是骑着摩托车到深山里的村子卖，一家人的生计都在这里，大风大雨的天气也要去。有一次打雷下雨，摩托车在山里坏了，爸爸和妈妈就披着雨衣推着车一步步走回来，到家的时候已经晚上十点，浑身都湿透了，这一幕冯丽珊现在说起来仍觉得心疼。

其实，冯丽珊知道爸爸老想回阳江。他的土白话一直说不好，带着阳江口音，他最爱吃的食物总是鱼和白粥，他骑着摩托车去卖烤鸭时，乡亲们总是笑着说“阳江佬又来了”。每当清明节回乡，或者回去喝亲戚们的喜酒，事后他总要花很多时间说起阳江，风景啊美食啊亲友啊，唠唠叨叨地反反复复说。要是电视上有一点关于阳江的新闻，他又开始说阳江的变化大说阳江多好多好，大家只是听听，对于儿女来说，生长在肇庆说的是土白话身边是从小到大的同学朋友，故乡是太远而无法产生共鸣的词。所以小时候很多次，当爸爸试探着询问他们的意见“回阳江好吗”，大家总是摇摇头说不好不想上学。

冯丽珊长大了，爸爸却越来越老，他的体力已经不能胜任下乡卖烤鸭的活计，只好在家门前开了一个汤粉早餐档。汤粉不好卖，爸爸的思乡病越来越重，有时候说梦话都在说阳江话。这时候闸坡的堂姐打来电话，要他回来帮忙开大排档，爸爸高兴地答应了。已出来工作的冯丽珊这次没怎么犹豫，也决定跟着父母回阳江，一是对老家的新环境充满好奇，二是希望爸爸开心，他想回家都想二十年了。2012 年 2 月 冯丽珊全家回乡，从长岗到罗定到白沙再到闸坡，整整坐了一天的汽车。可爸爸一点都不累，一下车就赶去堂姐的大排档上班了。

冯丽珊欣喜地看到，回乡后的爸爸说话多了，胃口好了，他喜欢晚上和老朋友们去吃点夜宵，因此人也长胖了。他开始教女儿说阳江话，让她尽快地入乡随俗，可是冯丽珊总是说不好，于是父女俩的对话常常是一个说阳江话，一个应肇庆土白话，让外人觉得好奇奇怪。冯丽珊终于能明白爸爸当初的感受了。

冯丽珊欣喜地看到，回乡后的爸爸说话多了，胃口好了，他喜欢晚上和老朋友们去吃点夜宵，因此人也长胖了。他开始教女儿说阳江话，让她尽快地入乡随俗，可是冯丽珊总是说不好，于是父女俩的对话常常是一个说阳江话，一个应肇庆土白话，让外人觉得好奇奇怪。冯丽珊终于能明白爸爸当初的感受了。

爸爸开心，称得上父亲节快乐。

你礼我让，你友我恭

——公司最让我感动的事

冯晓丹

司又怎能长远发展，最终危及的不单是自身，更是公司长远的利益。

有这样一个故事：据说清代中期，当朝宰相张英与一位姓叶的侍郎都是安徽桐城人。两家毗邻而居，都要起房造屋，为争地皮，发生了争执。张老夫人便修书北京，要张英出面干预。这位宰相到底见识不凡，看罢来信，立即作诗劝导老夫人：“千里家书只为墙，让他三尺又何妨？万里长城今犹在，不见当年秦始皇。”张母见书明理，立即把墙主动退后三尺；叶家见此情景，深感惭愧，也马上把墙让后三尺。这样，张叶两家的院墙之间，就形成了六尺宽的巷道，成了有名的“六尺巷”。“六尺巷”的故事寓意很深，堪称处理人际关系的典范。每次看到这个故事，都让我非常感动，都带给我新的启示。谦让和宽容是做人的准则，无论是朋友同事之间还是上司下属之间，都应该如此。

渐渐融入公司，这里的讲理谦让，同事之间的相互关心学习、以友相待，上司与下属之间的沟通融洽，敢想敢言，相互尊重无不让我感动，让我的工作更加有动力。作为设计开发部“稀有”的女生，这种愉快的氛围更加凸显。部门的设计员都相当绅士，对

工作上的指导提示，关心问候，使我能够最快地融入到工作岗位当中。记得前两个星期，因为自己右耳朵出现一些问题，导致暂时无法听见声音。一早来到公司，漫不经心的跟同事说起，却不料部门同事都很关心，特意在网上查找有没有相关的症状疗法，劝我早点去就诊。部门经理知道此事也十分关怀，批准请假就医，事后还关心耳朵状况，这些小小的细节正汇聚起感动的源泉。我相信这些感动是相互的，除了个人的自身修养外，也源于在百源这个有爱的大家庭里自然而然的情感表露。这些感动也是百源发光发热不可或缺的微量元素。

在这里我也深知，作为设计文员，负责设计图纸的管理归档等工作需要很好的耐心和细心，需要不断地学习，而自己的工作主动性发挥的还是不够，对工作的预见性和创造性不够，离上司的要求还有一定的距离，各方面能力尚需提升之处还有很多。为发展自身能力，也为了更好地提高工作能力，在今后的工作和学习当中，我会进一步严格要求自己，虚心向其他前辈、同事学习，一定能够改正这些缺点，争取在各方面取得更大的进步。公司点滴的感动也将伴随着我今后的人生道路，希望未来之路越走越远，越走越好！

我相信，一家公司从最初几个人的雏形到现今几百人的港湾，除了上至管理层下至每位车间员工的坚持与努力，还需要人与人之间点点滴滴的感动。无论是让人感动还是被人感动，只要满怀希望，用心勤勉，在生活里乐观积极，工作上爱岗敬业、诚实谦恭，你就会发现处处有感动、时时都幸福！



膳道，开启您的美食之旅
www.kitchendao.com



膳道，您身边的美食视频
!youku.com/kitchendao



膳道官方淘宝，淘你喜欢
kitchendao.taobao.com



做好吃的

广州膳道信息科技有限公司
广州市海珠区新港东路1068号
电话：4008-304-777
邮件：info@kitchendao.com
网址：www.kitchendao.com