2023年12月1日 星期五 编辑: 闫鸿飞 校对: 杜家俊 版式: 夏鹏

小草莓映红"莓"好生活

本报讯(记者 崔敬)又是一年草莓红。11月30日,走进封丘县潘店镇牛庄村脱贫户王连英家的草莓种植大棚,一垄垄草莓长势喜人,嫩绿的草莓秧沿着田垄铺开,点缀着色泽鲜红的果实,让人垂涎欲滴,整个棚内散发着淡淡的清香。

"我今年种植了红颜和章姬两个品种的草莓,长得红、口感好,买的人多,不愁卖。现在一斤25元,这一季能卖两万多元。"王连英高兴地说。

在巩固脱贫成果和乡村振兴有效 衔接的道路上,作为脱贫户的王连英 不等不靠,瞄准了特色产业。从2018年起,经过多方学习考察,王连英认准了投入少、见效快、效益好的温室大棚种植草莓。王连英发现,冬季的反季节草莓,市场需求量大而且价格高。

草莓种植对技术要求很高,土质、施肥、温湿度、阳光等环节都至关重要。凭借多年的种植经验,王连英采用绿色环保的种植方式,进行人工除草灭虫,种植出的草莓甜软多汁,深受消费者的喜欢。王连英家温室大棚种植出的小小草莓,在市场上供不应求,映红了"莓"好生活。

近年来,潘店镇不断发掘致富能手潜力,积极调整产业结构,让更多的"田秀才""土专家"投入到乡村振兴中去,并大力发展"一村一品"特色产业,让群众钱包鼓起来,生活好起来,铺就了一条乡村振兴致富路。



获嘉县开展"食品安全宣传周"活动

本报讯(记者张世彬)11月29日,获嘉县2023年食品安全宣传周活动暨不合格食品药品集中销毁行动启动仪式在县政府广场举行。获嘉县相关领导及县政府食安委各成员单位人员,各村食品安全协管员,食品生产、流通、餐饮等行业代表共计1500余人出席了启动仪式。

本次食品安全宣传周活动的主 题是"尚俭崇信尽责 同心共护食品 安全"。启动仪式上,获嘉县市场监管局领导通报了不合格食品药品销毁情况。河南省卡吉诺食品有限公司、新乡市广联嘉和商业有限公司、获嘉县职业中等专业学校负责人依次作了发言。

随后,16辆载满不合格食品药品的卡车应声出动,绕城区主干道进行巡回展示,并将除不合格药品外的过期变质、假冒伪劣产品运至垃圾处理

场进行碾压、深埋等无害化处理。

据悉,此次活动,共设置宣传展板60余块,发放各类宣传材料1000余份,接受咨询50余人次,快速检测食品6批次(均合格),销毁过期变质、假冒伪劣食品5300余件,总价约30万余元,有力震慑了食品药品违法犯罪行为,增强了食品药品生产经营单位诚信守法意识,营造了人人参与食品药品安全的浓厚氛围。

辉县义工开展应急体系建设演练



记者 刘志松 摄影报道

红旗区紧抓校园安全不放松

本报讯(记者 刘志松)隐患险于明火,责任重于泰山。11月29日,记者从红旗区了解到,连日来,红旗区教体文旅局对全区各中小学、幼儿园开展了为期一周的校园安全专项大检查。

为进一步推进校园安全标准化建设,打造平安和谐校园,增强师生安全意识,红旗区教体文旅局组织7个督导组到全区各中小学、幼儿园开展了为期一周的校园安全专项大检

查

督导组到各学校及幼儿园大门口及校园周边,查看学生上学及放学秩序、家长接送孩子是否造成交通拥堵、"一盔一带"执行落实情况、护学岗运行情况、校园周边是否存在安全隐患等。

强力推进学校安全标准化建设是这次检查的重点内容,主要包括教育均衡下的安全形势、组织领导、人防物

防技防、安全日常管理、安全培训及宣传教育、安全档案等。督导组采取听取汇报、查阅资料、实地查看、询问交流等形式对全区各中小学、幼儿园进行了一丝不苟的督导检查。

通过检查,督导组发现,各中小学和幼儿园对安全工作都非常重视,严格按照红旗区中小学安全标准化建设要求认真开展工作,取得了明显的实效。

卫辉市中医院

开展"信易医"工作 让医疗服务更便民

本报讯(记者 刘志松)11月30日,记者从卫辉市获悉,为优化营商环境,加快推进社会信用体系建设,健全守信联合激励机制,形成主动守信、积极用信的社会氛围,卫辉市中医院开展了"信易医"便民服务工作。

信用良好的群众,获得国家、省、市荣誉称号的先进个人,人大代表,优秀教师……卫辉市中医院以信用良好的群体为服务对象,从门诊陪诊服务,轮椅、平车借用,检验、检查项目等方面,开辟"绿色通道",并提供送中药汤剂上门服务。另外,该院还建立专项就医"绿色通道"、设立了"信易医一诚信窗口""信易医一诚信服务岗"等标识牌。

该院坚持以人为本,不断强化服务意识,积极推进"信易医"工作,引导和规范社会信用行为,打造"知信、用信、受信"的良好信用环境,推进信用惠民激励措施,努力打造出医院的"信易医护"服务品牌。下一步,该院还将积极探索符合医院实际的特色信用诊疗服务,营造优良的就医环境,让更多守信者获得更多的就医便利。

精制花香美食 丰富市民餐桌

富有独特香味的茶花鸡、喷香的卤肉制品……最近一段时间,在我市解放大道与华兰大道交叉口附近,一家名为"刘浩杰九制茶花鸡"的精致门店,成为附近市民喜欢光顾的地方。

2010年,16岁的刘浩杰从山西一个偏远的小山村来到我市,先后在餐厅当学徒、干大厨。几年下来,爱钻研又勤快的刘浩杰,琢磨出类似烧鸡的茶花鸡菜品,一经推出深受大家的欢迎。2018年在去云南游玩时,他偶然发现一种特别清爽的植物香料,既能解腻又能提振食欲,遂将此香料带回新乡,试做新的茶花鸡。经过反复试验,在添加了茶香和3种以上花香的前提下,他开发出经过9道工序卤制后,饱含鲜香、料香、茶花香"一卤三香"的茶花鸡,并申请注册了"刘浩杰九制茶花鸡"商标。

2020年9月,一场车祸,让刘浩杰留下了右手和右腿终身残疾的遗憾。突如其来的变故,并没有将刘浩杰击倒,他在朋友的帮助下,和志同道合的马慧甲一起,筹措资金,开起了门店,专心制作经营茶花鸡。半年来,他们俩满怀信心,起早贪黑,奋斗在创造幸福的创业路上。

刘浩杰说,他的茶花鸡是精心挑选的散养500天以上的溜达鸡,卤制成品有3种鲜香的味道,口感皮脆,肉质弹牙,香味层次分明。

创业的艰辛和朋友的支持,让刘浩杰和马慧甲对人生感悟深刻,他们坚持以人为本、顾客至上、注重品质、讲究本真的经营理念,用奋斗创造幸福生活,用爱心成就美好未来。

(李蕊)

