

# 用活、用好“绿心”，告别凋敝沉寂 小村庄建了座农民公园 邀市民一起分享生态红利



▲冯兵家的装修翻新工程正在进行中,预计年底完工

昨日上午,在石峰区茅太新村农民公园上空,138米长吊桥“步步惊心”正在安装防护网,不少村民兴致勃勃地过来围观。

“这样的网红游乐设施,抖音里看过,没想到我们这里也建起来了。”更让村民冯兵开心的是,农民公园的入口就在他家屋前,作为“门脸户”,他赶紧启动了房屋装修翻新工程,说不定也能跟着火一把。

## 用足“绿心”资源,凋敝村庄“活”起来

茅太新村与长沙雨花区跳马镇相邻,处于株洲最北端。辖区面积4.7平方公里,其中78%是“绿心”,常住人口1700余人。

都说“绿心”是福利,但村民们曾因为“绿心”伤过脑筋。“种地收入不高,绿心地区不能发展工业,养殖也有限制,大家留在村里不知道干什么,只好外出打工,大面积土地抛荒,村里没什么人气。”村支书张章介绍。

前文所述的冯兵就是一例。他在外做装修20年,从木工学徒成长为熟练工、老师傅,还带了团队,一年装修十多套房子,自家的房子却还是破破烂烂。不是没钱,主要是村里大环境不好,没有修屋子的意思,早两年,冯兵甚至打算到城里买房子。

“‘绿心’是我们茅太最大的宝库,以前是没有用活、用好。”张章介绍,发展不一定非要烟囱林立。自去年开始,茅太新村围绕“休闲体验式经济”做文章,原本凋敝沉寂的村庄“活”了起来。

## 农民公园4月开建,目前已全面完工

在农村人居环境整治的大背景下,村里废弃多年的知青宿舍被修缮一新,还引入专业运营团队,场所既陈列村史、记录知青故事,又是个休闲、吃饭的好去处,引得不少村外人慕名前来打卡;32岁的小伙子蒋龙主动回乡创业,与村合作社合作,流转土地,打造“新概念农场”,城里人既可以亲临现场享受田园之乐,也能通过互联网实现“云耕种”,此项目在第六届湖南省“互联网+”大学生创新创业大赛中精彩亮相,荣获二等奖。

今年4月,在石峰区委区政府的支持下,占地面积400亩的开放式公园——茅太新村农民公园动工建设,已于8月完工,让村民收获更多生态红利。

农民公园里,原来坑洼泥泞的村级道路被平整、硬化、拓宽,木栈道、石子路、塑胶跑道与路边绿植相映成趣,花40分钟走上一圈,能体验好几种风格;小凉亭依山而建,内里凉风习习;小池塘边装上了“动感单车”“呐喊号角”,踩一踩、喊一嗓子,池中还有水花溅起,惊喜又好玩;“步步惊心”吊桥是农民公园的亮点项目,既是勇气与胆量的考验,也能俯瞰农民公园的全景。



▲农民公园的亮点项目“步步惊心”吊桥



▲木栈道依山而建,已成为村民每天散步的好去处

## 分享生态红利,村民们纷纷回归

本地人喜看变化、外来人过来“打卡”,还有一些专业机构已经慕名前来接洽,想合作采摘园、垂钓基地等项目,一些村民从中“嗅”到了商机。

冯兵家位于农民公园入口处,从7月开始,他正式启动了房屋翻新、装修计划。为了与农民公园风格保持一致,冯兵还请来了专业设计公司。他介绍,如今村容村貌改善了、村级集体经济也上来了,自己也想借着这股东风,建个特色农家乐,“自己住着舒服,还能在家门口增收,我很有信心。”

位于农民公园腹地的郭笑解家的装修工程目前也在进行中。此次,他在屋门口辟出了一块菜地,“以后村里不怕没有事情做,我老婆不用出去做保姆,家就更像个家了。”他告诉记者。

分享生态红利,“绿心”脚下的小村庄,正朝着“绿富美”悄然蝶变。  
(首席记者 李卉 文/图)

## 荷塘区精准就业服务 助8900余人顺利上岗

本报讯(记者 戴凛 通讯员 唐波)在荷塘区的各个角落,活跃着一批就业服务专员,他们根据用工者和求职者的需求,精准匹配信息。记者从昨日召开的荷塘区精准就业服务企业群众大会上获悉,目前,该区已帮助8900余人实现就业。

罗季勇家住湘华社区,一家人靠他在外打工维持生计。疫情发生后,他无法外出务工,家中也断了经济来源。就业服务专员网平球上门了解情况后,根据罗季勇的技能特长,为他匹配到了荷塘区某单位电工岗位,并顺利实现上岗,月工资稳定在3000元以上。

荷塘区启动就业服务工作后,仅网平球和另外4名专员,就摸排到求职人员1268人,并根据人员需求进行精准匹配。

除此以外,该区还举办了多场现场招聘会,并结合求职者需求和用人单位需求开设了技能培训班,共举办线上线下电焊、育婴、家政服务等行业职业技能培训30期,确保求职者学有所成、顺利上岗。

统计数据显示,今年荷塘区已累计走访劳动力2.4万人、组织招聘会26场次、开办培训班30余期、培训1000多人,帮助8900余人实现就业。



## 天元区启动“护苗”行动 清缴“三无”玩具300余件



▲执法人员查获“三无”玩具 通讯员供图

本报讯(记者 姚时美 通讯员 谭亦安 许文献 阳芳)9月24日,天元区市场监管局栗雨市场监管所对栗雨小学周边所有超市、商店、文具店进行专项清理整治,清缴涉嫌“三无”玩具大小300余件。

据了解,9月1日起,天元区已经启动“护苗”行动,检查全区学校幼儿园及周边(校外道路两侧200米范围内)食品生产经营主体,重点包括学校幼儿园食堂、校内及周边食品生产加工小作坊、小餐饮、食品销售店等,以及向学校供餐的集体用餐配送单位。

天元区市场监管局执法人员在此提醒广大家长和学生,坚决不买无厂名、无厂址、无3C认证标志的“三无”玩具。

执法人员建议,在购买玩具时,避免购买零件易散落、存在磁性小零件、尖锐金属边缘、粗糙毛刺等的产品;不要购买涂有鲜艳色彩的玩具,其使用的油漆可能含有过量的重金属如铅、镉等;不要购买带有香味的玩具,这些玩具大多存在着苯、甲苯等芳香族化合物。

另外,家长在购买玩具前应仔细阅读相关的警示说明,并做好监护和必要的提醒。

# 这枚咸鸭蛋,用黄泥腌制28天,不太咸!

### 咸香沙软、鲜如蟹黄,空口吃超过瘾! 筷子一戳就溅出油!

用筷子轻轻挑破蛋白,亮黄的流心滴出来,有一口沙软细腻的蛋黄。

秋天的早晨,咸鸭蛋配上白粥,甜润的米香、咸鲜的蛋香,清爽和温暖指数都是五颗星。

不过,买咸鸭蛋最怕挑到咸到胸嗓子的。难以入口不说,盐分摄入太多对身体也不好。

好吃的咸鸭蛋,盐分把握得恰到好处。咸味适中,不掩盖鸭蛋的香气,蛋白细腻、蛋黄油润。

比如建宁优选的供应商之一——中粮的这款咸鸭蛋,买过的都说,蛋黄、蛋白都不会太咸,特别好吃。

它来自湖北仙桃的老字号蛋厂,早在光绪年间,这里的咸鸭蛋还是皇室贡品。

市面上很多咸鸭蛋多是高盐水腌制,15天就能速成,但咸味会掩盖鸭蛋本身的味道。

而这家老字号蛋厂严格控制盐量,不到一般咸鸭蛋的1/3。

摒弃直接盐水腌制,采用传统的裹黄泥腌制法,足足28天才出缸。

然后经过121℃高温蒸煮而成,还有贴心的真空灭菌包装。

这样腌制蒸煮后的咸鸭蛋,蛋黄更香、更容易起沙流油。

盐分少,吃着更健康许多。

现在新鲜腌制的咸鸭蛋限时49.9元/20个,算下来1枚不到3块钱,喜欢吃的不要错过!

除了腌蛋的方式讲究,选用的鲜鸭蛋也是精挑细选。

每一枚鸭蛋,都是仙桃农户家养的麻鸭所产。

放养的麻鸭运动量大,农家的稻谷、玉米、湖里的虾螺、水草,每天都要吃不少。

湖里特有的麦黄菜和小红虾,本身就含有矿物质,也是鸭子们纯天然的好口粮。

生下的鸭蛋个大,蛋白细腻、蛋黄颜色深……

为了确保鸭蛋的新鲜,工厂只用3天内产下的新鲜蛋。

像蛋黄与蛋清分离、蛋黄贴近蛋壳,这些不适合做高品质咸蛋的“坏蛋”们,都要剔除掉。

大家收到的咸鸭蛋,都是最近腌制好蒸熟的,新鲜得很!

蛋白细腻不咸,蛋黄多油起沙,是一枚优秀咸鸭蛋的基本素养。

吃腻了大鱼大肉,没有胃口的时候,剥开一枚咸鸭蛋,挖出那颗沙沙的大蛋黄。



细腻的蛋白,不干不粉,空口吃也不会觉得咸。

除了配米饭、白粥、面条,用来做菜也是极好的,推荐备一些在厨房。

比如说将蛋黄捣碎,和蒸熟的南瓜条一起翻炒,细腻的蛋黄包裹住甜糯的南瓜,特别入味。

不想做菜或者嘴馋的时候,吃上一枚,胃口都好不少!

49.9元20枚,从产地天天快递发出。

## 中粮出品 黄泥腌制咸鸭蛋

优惠价:  
49.9元/20个

温馨提示:

1. 默认发天天快递,内蒙古、甘肃、宁夏、青海、海南、新疆、西藏不发,其他地区包邮。

2. 咸鸭蛋开胃消食,但建议成人一天食用不宜超过2枚,三高人群建议适量食用。

3. 个别咸鸭蛋有黑圈,属于正常现象,这是因为真空咸鸭蛋经过121℃高温灭菌,蛋黄部分卵磷脂被氧化,黄色变成黑色,不影响口感,可以放心食用。

4. 干燥通风处保存,保质期180天。



▲微信扫一扫购买