

法考顺利开考 报考人数创新高

株洲日报记者 刘平 通讯员/沈荷

株洲日报讯 10月31日,2020年国家统一法律职业资格考试在株洲考点——湖南汽车工程职业学院开考。今年,全市共有1125人报名,较去年增加159人,为法考历年报名人数最多的一年。

今年,全市建立了“党委政府领导、司法系统牵头、相关部门协同、属地协同负责、公司技术保障”五位一体的协同负责机制,以及由政府分管副市长担任召集人,市政府副秘书长、市司法局局长担任副召集人的联席会议制度,确保考试顺利进行。

所有参加法考的工作人员和考生在考前14天均进行身体健康状况监测。考点入口处设“一米线”和体温测量点,开通6条体温检测通道。考生一律凭身份证、准考证,出示湖南省居民健康码、通信大数据行程卡绿码,并通过体温检测后入场。

考点内,有志愿者引导考生进考场。考点外开通了法考送考车,从公交车站到考点循环接送考生。

省司法厅党组成员、政治部主任雷丰超,副市长、市公安局局长李晓葵到考点巡查。

市红十字“救”在身边体验室开放

株洲日报记者 刘琼 通讯员/刘静

株洲日报讯 11月1日,株洲市第六届普及急救知识红十字嘉年华活动举行。

据悉,此次活动在保留往届闯关、互动体验、救护演练等体验式生命教育的基础上,融入了常态化疫情防控知识和疫情下的急救知识等新内容。

当天,坐落在市妇女儿童活动中心一楼的“株洲市红十字‘救’在身边宣传体验馆”也正式对外开放。

“近年来,我们组织开展了形式多样的培训活动,让急救知识进学校、进社区、进机关、进村镇、进企业。”市红十字会相关负责人介绍,他们精心打造株洲市红十字“救”在身边宣传体验馆,旨在让它成为群众身边的急救技能体验馆以及红十字精神传播室,提升广大市民的自救互救技能。

市领导杨跃武、周旭出席活动。

全市有300多家放心粮油旗舰店

株洲日报记者 刘芳 通讯员/谭西君

株洲日报讯 10月29日上午,市商务和粮食局党组成员、副局长杨夏鸣接听企业服务专线。在1小时内,杨夏鸣接听了7位市民来电,就有关粮油企业申报放心粮油旗舰店建设项目条件要求和建设标准、申报中央(省)级专项扶持资金的程序要求等有关政策进行解答。

一家粮油企业的负责人来电咨询,申报建设放心粮油旗舰店有什么标准?

杨夏鸣回复称,建设放心粮油旗舰店的标准包括,必须具备较大规模,营业面积20平方米以上,店面卫生整洁,服务质量好;主营放心粮油及面粉等食品,且明码标价;建立进货台账,留存加工企业的检测报告复印件;经营的粮油各项质量、卫生指标符合国家、行业或企业标准,无短斤少两、过期、霉变的产品;店面具备存放粮油的条件,存放粮食的设施必须符合相关要求。

据介绍,2014年以来,放心粮油示范工程建设连续7年列入株洲市“民生100”项目,市财政设立100万元“放心粮油”网点建设专项资金。目前,我市有300多家放心粮油旗舰店。

千分“违法王”落网

整治交通问题 顽瘴痼疾 在行动

株洲日报记者 刘平 通讯员/管丽

株洲日报讯 10月27日,荷塘交警大队民警

跨市查扣一辆驾驶证记分达1614分的“违法王”车辆。

10月26日,荷塘交警大队派出整治小组开展“违法王”车辆整治行动,对车牌为湘B5U18、湘BK6456、湘B8XY30的3辆“违法王”车辆展开追查。调查显示,3辆车的交通违法记录均超过100条,行车轨迹均不在株洲范围,3辆车的车主均无法取得联系。其中,车牌为湘BK6456的私家车交通违法行为记录达357条、驾驶证记分1614分、罚款金额累计达到61200元。

根据3辆“违法王”车辆最近的出没情况,民警兵分两路。一组民警前往山西省运城市,一组民警赶往娄底市。

在运城市,民警在当地交警部门的帮助下,很快查扣车牌为湘B5U18的私家车。该车有118条交通违法行为未处理,驾驶证累计记分291分,罚款金额达16000元。

民警赶到娄底市扑了个空,最后在长沙市望城区一建筑工地找到了车牌为湘BK6456的车辆。经查,该车于2014年上牌,车主来自陕西省,在当年9月份,车主驾车从湖南省往返陕西省途中创下驾驶证记284分的记录,其中大部分交通违法行为为闯红灯、超速行驶。

民警随后在湘潭市将第3辆“违法王”车辆找到,并将车辆查扣。

涉嫌受贿罪、挪用公款罪、行贿罪等 攸州国投集团原董事长王飞被“双开”

株洲日报记者 陈正明 通讯员/纪宣

株洲日报讯 日前,攸县纪委监委对攸州国有资产投资集团有限公司原党组书记、原董事长王飞严重违纪违法问题进行了立案审查调查。

经查,王飞违反政治纪律,采取与他人串供、伪造证据等方式,对抗组织审查;违反中央八项规定精神,违规收受他人所送烟酒等礼品;违反组织纪律,在组织函询时,不如实向组织说明问题;违反廉洁纪律,通过高利率的民间借贷营利活动,赚取大额利息回报,违规领取津贴;违反工作纪律,违规插手工程项目招投标,违规签订合同并违规拨付资金;违反生活纪律;并涉嫌受贿罪、挪用公款罪、行贿罪。

王飞身为党员领导干部,理想信念丧失、纪法意识淡薄、私欲极度膨胀,且在党的十八大后、十九大后不收敛、不收手、不知止,严重违反党的纪律,构成职务违法并涉嫌犯罪。根据有关规定,经攸县纪委监委会议研究并报县委批准,给予王飞开除党籍处分,终止其攸县第十二届党代会代表资格;由攸县监委给予其开除公职处分;收缴其违纪违法所得;将其涉嫌犯罪问题移送检察机关依法审查起诉,所涉财物随案移送。



株洲日报记者 高晓燕

金秋十月,“果”满枝头。10月30日,一场人工智能和大数据产业链(粤港澳大湾区)招商推介会,让开放的株洲再次展现独特魅力,在与深圳的产业链联动中,选出12只新鲜的“金果果”。

这成果来之不易。今年以来,我市逐步化解疫情风险,克服困难迎难而上,在不断地开拓创新中,迎来了秋季的收获。

60余次诚意拜访 定下“株洲情”

此次签约的12个项目,都紧密围绕着人工智能与大数据产业链展开。

比如,“极视角AI人工智能基地项目”,将依托深圳极视角科技有限公司专业的人工智能视觉公共服务平台、丰富的算法库以及全国的开发者生态资源,挖掘株洲各行业智能化场景,实现智慧城市精细化和智能化,打造智能产业生态。

深圳市启赋资本管理有限公司目前管理基金规模超过50亿元,前期已与株洲经开区合作,共同发起设立株洲启赋数智创业投资基金,规模1亿元,基金成立至今已投资捷风科技、亿可能源、睿度科技、申泉网络、兰格电子等5个项目,投资达3150万元,其中捷风科技总部迁至株洲经开区创客大厦。此次,该公司再次签约,将在株洲投资新的项目。

由深圳市奥肯特科技有限公司投资的“交通大数据管理中心项目”,将在株洲建立智慧停车数据资源池,通过数据汇聚共享、全网智能搜索、场景智能分析等技术手段,实现交通数据网络化共享。

发现项目、引好项目。今年来,我市驻深招商联络处工作队紧紧围绕中国动力谷“3+5+2”主导产业,突出产业链招商,瞄准三类“500强”企业来实现产业链的强链、延链、补链。前期,队员们连续拜访相关企业、商协会63家,带相关客商回株考察15家,最终成功牵线落户12家。

“新血计划”激发片区活力

新项目的入驻,相中的是株洲良好的创业环境,看好的是株洲未来远大的产业前景。此次牵手株洲的深圳市中美创投资本管理有限公司(以下简称“中美创投”),之前曾带着深圳企业家前后4次来株考察。在中美创投

12只『金果果』落户株洲 深株联动结硕果,大数据产业添『新丁』

的工业大数据交易平台,为加快产业发展搭建平台。

地基已筑,框架已展,产业“新血”的不断涌入,正在为片区经济发展提供源源不断的助力。

今年5月落户株洲经开区的“灵云智服”项目,目前已和“12345”市长热线合作,为其提供智能客服服务;湖南星汉数智科技有限公司落户株洲后,已开始为本地多家企业提供招标、采购等环节的数据分析和预测支持;“智时空星池综合感知数据服务平台项目”尚未完全张开“羽翼”,但其卫星遥感、数字孪生等资源,已在株洲乃至全省产业助力,且与中车、三一重工等多家企业开展合作。

“如果说,之前我们引进的产业项目,主要集中在存储、基础设施建设领域,那么现在补充入驻的企业,都属于数据开发、应用领域,能够最大限度发挥出数据价值,助力本地企业快速发展。”株洲经开区投资控股集团有限公司副总经理柳毅说。

株洲楼市何处去

业内“大咖”这么看

株洲日报记者 吴楚 通讯员/周欣

“未来的房地产到底是一个什么行业?在经济社会发展中应该是什么地位?”

眼下,第二届株洲住宅产业博览会在

株洲城发置地副总经理郭云

未来房价就算不涨,下跌的空间也很小

目前株洲房地产发展是一个很健康的水平,不管是从房价还是从地价来看。房地产行业仍是一个支柱性行业,株洲基础较好。从未来的发展情况来看,增长幅度下滑,但仍会有一定增长。目前人均居住面积约50平方米,总体看来未来可期。从当前均价看,未来房价即使不涨,下跌的空间也很小。人是世界的基础,有人才有一切。希望政府在人口导入方面下大力气。可以学习长沙的经验,加强教育配套、医疗配套。

中天恒基公司总经理唐起雄

着重关注长株潭融城所带动的重点区域

随着交流机制的不断完善,长株潭融城步伐在进一步加快。今年来看,交通板块发展迅速,比如洞株铁路快速化改造先后竣工。在交通融城大背景下,株洲房地产行业大有可期。比如近几个月来,经开区板块从教育配套、交通对接后迅速发展,一些由长株潭融城加快所带动的重点区域,可重点关注。

圣桦集团湖南区域董事长马翊萱

瞄准细分市场做精品,更好地契合市场需求

我们是外来企业,进驻株洲就说明对株洲有信心,这里也将是我们湖南区域深耕之地。地产发展周期一直存在,总的来说,从未来的长线发展看,株洲楼市在波动之中稳步上升。当下我们要思考的问题是:如何在大家开发的过程中,更多的去做作品而不是产品。行业内不缺房子,缺的是好房子。我认为要做市场细分、产品精细化管理,能在同质化的产品中脱颖而出,才能够促进株洲房地产行业良性发展,把株洲建设成一个非常宜居的城市。在不同的时段,株洲市根据经济发展需要都给予了不同的政策支持,作为一个外来企业确实感受到了政商环境的融洽。

上接A1版

产业发展:动力谷产业规模瞄准9000亿元以上

推动产业发展协同,是《规划纲要》中的重要内容。其中提及,要共建世界级产业集群,着力培育以工程机械、轨道交通、航空航天、海工装备为主的世界级高端装备制造产业集群。

其中,轨道交通、航空航天两大世界级产业集群的打造均以株洲为主体。我市将重点依托中车株机、中车株所等龙

董事长胡浪涛看来,株洲市特别是云龙示范区已经建设起了完备的产业空间载体、大数据基础设施,提供了金融及相关配套政策支持,为全国人工智能和大数据团队提供了很好的创业环境,“这个机会我们必须抓住。”

此次签约后,中美创投计划和株洲开展多领域的合作。进行“深株联动”,胡浪涛认为,产业联动可开展“深数株存”“深数株算”“深研株产”“深店株厂”合作;金融联动,可共同在株开辟“深株合作区”,为深企扎根株洲提供全方位金融服务支持;科技联动,可将深圳的科技成果,在株洲开展深度应用,形成深株产学研示范效应。

作为株洲布局“中国动力谷”16条工业新兴优势产业链之一,人工智能和大数据产业链现已形成了以株洲经开区为主要承载地、株洲信息港和清水塘智能科技示范园为相关园区的“一体两翼”产业布局。

对这条产业链的培育加持,也在不断增长。《湖南省大数据产业发展三年行动计划》中已明确提出,将株洲云龙示范区等优势明显区域建设大数据产业集聚区,并给予相关政策支持。目前,株洲市也已明确对新引进的符合株洲·中国动力谷特色产业体系且投资在5亿元以上重大项目,给予“一事一议”支持。当前,株洲经开区还在研究制定专门的产业扶持政策,预计很快对外发布。

对于产业链最核心的数据方面,我市也正在大力推动政务数据开放共享。同时,也在通过上海数据交易中心建立合作关系,牵头组建跨行业、跨地区的工业大数据交易平台,为加快产业发展搭建平台。

地基石已筑,框架已展,产业“新血”的不断涌入,正在为片区经济发展提供源源不断的助力。

今年5月落户株洲经开区的“灵云智服”项目,目前已和“12345”市长热线合作,为其提供智能客服服务;湖南星汉数智科技有限公司落户株洲后,已开始为本地多家企业提供招标、采购等环节的数据分析和预测支持;“智时空星池综合感知数据服务平台项目”尚未完全张开“羽翼”,但其卫星遥感、数字孪生等资源,已在株洲乃至全省产业助力,且与中车、三一重工等多家企业开展合作。 “如果说,之前我们引进的产业项目,主要集中在存储、基础设施建设领域,那么现在补充入驻的企业,都属于数据开发、应用领域,能够最大限度发挥出数据价值,助力本地企业快速发展。”株洲经开区投资控股集团有限公司副总经理柳毅说。



李庆兰带着她的浸辣椒参加农博会。受访者 供图

祖传秘制浸辣椒 鲜辣爽口

讲述人:渌口区龙船镇亮星食品加工厂负责人 李庆兰

10月29日,早上5点多我就起床了——眼前正是制作浸辣椒的黄金时期,我要赶到镇上集市收购新鲜原材料。

根据我20多年的经验,要制作出鲜辣爽口的浸辣椒,原材料至关重要。皮薄、肉脆、爽口的王十万黄辣椒正是最佳选择。

为从源头上保证浸辣椒产品质量,我与70多名村民和贫困户签订黄辣椒种植协议,免费为他们提供优良品种,并按照市场价收购。

上午8点,我把当天收到的500多斤辣椒送到加工厂。此时,5位工人已戴好头套,穿好工作服,开始了一天的忙碌。

我从小吃外婆秘制的浸辣椒,长大后按照外婆的秘方自己做,并不断改进。“将辣椒洗净,洗的时候不要去蒂,否则水会进入辣椒里面,容易坏。”

在操作区,我再叮嘱。

我用传统工艺制作的浸辣椒鲜辣爽口,奥秘就在于这浸辣椒的水,这个水就是我的核心技术。有了祖传秘方,“李庆兰浸辣椒”品牌不仅畅销湖南,更在深圳多地飘香。

到下午4点,当天的浸辣椒全部制作完成。这些辣椒浸泡两三个月后,辛香和酱香就会扑面而来,那时候口感最佳了。

往年,产品不愁销路,今年因为新冠疫情,许多餐饮单位受到影响,造成了产品滞销。为此,我参加了区里组织的电商培训班,通过网络拓展市场。我在抖音号上的一条短视频,让我收获了100多个微信好友,直接接单3000多元,我信心更足了。

(株洲日报记者 邓伟勇 整理)

传统手艺豆腐乳 香辣细腻

讲述人:攸县爱佳味土特产食品有限公司负责人 刘丽萍

慢慢揭开竹筛上的白布,霉化的豆腐小块冒出了朵朵斑斓的小花。轻轻拂去表面的霉丝,隔着薄薄的手套就能感受到豆腐小块的细腻松软。再闻一闻指尖,我知道,这批腐乳可以再料,腌制封坛了。

10月25日晚上11时许,我仍戴着帽子、口罩,穿着工作服在忙碌着。原本,入冬以后才是做腐乳的最佳时期,由于有客户“嘴馋”预定了一批腐乳,四五天前我就着手这批腐乳的制作了。

我制作的腐乳商标是“刘家冲”,这块品牌很受欢迎,甚至卖到了国外。我母亲13岁就跟我奶奶“学艺”,做了几十年的坛子菜。我从小跟母亲学厨,做这个也有将近20年了。

腐乳要做得好吃,一半在豆腐,所以豆腐我们从始终坚持自己制作。黄豆要选个大圆润的,浸泡软化后磨浆、

过滤、定型、压干制作成豆腐。

豆腐做好后,晾干,切块,再等待它慢慢发酵。发酵的过程很微妙,受温度、天气等各种因素的影响,火候要掌握到位,才能制作出好吃的腐乳。

拌料是又一个重要工序。拌料前,我会喷适量的酒来杀菌。多少豆腐块放多少辣椒、盐,以及其他佐料,这需要精细把控,口感才能香辣适宜,恰到好处。所有工序都坚持传统柴火工艺,无添加、纯手工制作,这是我做腐乳的一大特色。另一特色是,我在装坛时会放入秘制茶油。这样不仅能以自然的方式延长保质期,也能丰富腐乳的细腻口感。

这一批腐乳做好封坛时,已是次日凌晨。我拍了一个小视频分享到了微信朋友圈,有些小成就感。

(株洲日报记者 李军 整理)

考验手法朴包菜 酸爽香脆

讲述人:株洲市沙坡里农产品深加工有限公司副总经理 肖初

10月27日天气晴朗,这是晾晒朴包菜的绝佳天气。我和员工们赶紧忙碌起来。

这批朴包菜的制作从10天前就已开始:公司从签约的农业合作社那里收购了3吨新鲜包菜。这些包菜种植用的都是有机肥,当天收购、当天采摘、当天加工。

收购上来的包菜去除黄叶烂叶,多次清洗后去菜心,放入热水中烫15秒,再捞出过冷水。如此操作,不仅杀死了包菜里的细菌,还保留了包菜清脆的口感。紧接着,我们将烫烫后的包菜切丝,封入特制的坛子中,让包菜低温发酵。

现在是包菜入坛的第8天,此时坛中包菜味道微酸,正是放在太阳下脱水晒干的绝佳时期。上午9点多,

1500多平方米的晒谷场布满了竹匾,竹匾上贴满了朴包菜,技术人员拿着竹耙不断地翻着包菜,让它在太阳的曝晒下受热均匀,自然脱水。

我们要时刻盯着包菜,观察包菜的湿度变化,晾至三成干就要赶紧收起来。晒好的朴包菜包装好放入冷库,以保持其新鲜感直至出售。

我们的朴包菜是按照传统工艺、纯手工制作,看似制作流程简单,其实非常难操作。我们在各个环节严格把关,让制作出来的朴包菜是微酸入口,带有淡淡的坛子菜香,闻名于长株潭乃至湖南地区,加点青辣椒直接炒,或加肉末炒都香脆爽口,是一道好吃的下饭菜,一年要销售10多吨。

(株洲日报记者 温琳 整理)

专家退休不“退役” 田间地头忙“诊断”

决战决胜脱贫攻坚

株洲日报记者 王军 通讯员/邓立平

株洲日报讯 莫道桑榆晚,为霞尚满天。10月28日,醴陵市老科协组织8名退休老专家,来到明月镇云岩社区,指导醴陵玻璃椒和油菜生产。

云岩社区是2017年退出的贫困村,全村82户283名贫困人口今年全部实现脱贫。为巩固脱贫攻坚成效,今年,该村已经种植了50亩大棚秋延醴陵玻璃椒,2350亩油菜种植计划目前已完成90%。

“大棚安装时,薄膜盖得不够理想,不利于调节温湿度。若遇上气温剧烈变化,极易导致椒苗萎蔫死亡。”高级农艺师张建新刚到辣椒基地就发现问题。农艺师黄申炎指着棚内的辣椒补充

道:“辣椒徒长、分枝节位过高,就是这些天棚内温度过高造成的。”基地负责人王政立马按照专家意见,安排工人在大棚中间揭开薄膜,进行通风处理。

“早播的油菜已经出苗,但有点密,到二叶期时,要间一次苗。”油菜地里,高级农艺师蒋永生开出了“诊断书”。

一路检查一路指导。当天,专家们从栽培管理、病虫害防治、肥料施用、醴陵玻璃椒质量控制与加工等方面,提出了12条技术建议。“姜还是老的辣椒,感谢老专家们的精心指导。”基地负责人王政表示将尽快整改落实到位。

临别时,专家们还留下了联系电话和微信。“本土退休专家有技术、有实践、会沟通、懂醴陵农业等优势,大家也乐意于醴陵乡村振兴特别是脱贫攻坚贡献力量。”二级调研员、高级农艺师乔德良说,退休专家的服务,受了村民的普遍欢迎,今后将最大限度地让他们在乡村振兴中施展本领。