

嘎嘣脆、赛鸭梨的“沙窝萝卜”终于上市啦 清爽甜脆,能当水果吃,掉到地上碎八瓣!

俗话说:“冬吃萝卜夏吃姜,不劳医生开药方。”冬季吃萝卜是自古以来的养生习惯。
有人说,萝卜辣乎乎有什么好吃的?那他一定没有吃过正宗的沙窝萝卜。
作为蔬菜,沙窝萝卜却具备水果该有的特点:口感爽脆、清甜多汁、去皮就能吃。

溯源:追叙几百年前的历史传说

沙窝萝卜产自天津卫西郊辛口镇小沙窝村一带,据说已有几百年栽培历史。沙窝萝卜为什么这样好吃?主要是这里土质上沙下粘,特别适合青萝卜的生长。
相传,明朝嘉靖年间,皇帝的爱妃喜欢吃荔枝,宰相严嵩把整株荔枝树,通过运河到天津,再摘果送入京城。河岸边长期积攒了荔枝树根带来的沃土,久而久之形成田地,后

人在此地种植青萝卜,于是诞生了远近闻名的沙窝萝卜。
20世纪90年代以来,当地村民改良种植方式,不喷洒农药,深翻每一寸土地,用矿物质含量丰富的深井水灌溉。培育出的沙窝萝卜深受人们青睐。不但风行国内,且每年大量出口至日本及东南亚各国,极受欢迎,成为天津口岸独有的传统出口商品。

特点:口感清脆,掉到地上碎八瓣

“沙窝的萝卜——赛鸭梨”,“沙窝的萝卜——嘎嘣脆”,这是天津人常说的两句歇后语。沙窝青萝卜是天津萝卜的代表,最受人们的青睐,主要是绿如翡翠,落地即碎,生吃清脆,食之健胃。在清末民初年代,每至秋冬,在天津的街头巷尾,旅店、澡堂、戏院、茶社,到处都有青萝卜的叫卖声。人们视青萝卜为美食,饭后茶余吃几瓣青萝卜,便觉五脏通气,胃开心爽,浑身舒暢。

沙窝萝卜栽培时扣棚时间晚,保证了萝卜进行充足的光合作用,口感更加清脆,如果说白萝卜掉地上会摔成三瓣,那沙窝萝卜便会碎八瓣!
体验正宗沙窝萝卜的清脆口感,一定要生吃。直接吃清脆可口,一口嘎嘣脆(萝卜皮微辣,可先剥皮再吃)。萝卜中维生素C的含量高,还含有大量的淀粉酶,可以分解淀粉,帮助消化;萝卜还有促进食欲的作用。

储存

最佳保存环境在0℃—5℃之间恒温保存,在常温下用保鲜袋保存可储存15天左右,冬季在阴凉处可存储20—30天。并且还可以利用窖藏和冷库进行保鲜储藏,以补充淡季供应。



▲微信扫码直接购买

株洲晚报融媒体
建宁优选
美好生活发现家

团购联系:18774186633

江永香柚

规格:礼盒装(4个香柚)
优惠价:59.9元/盒
全国包邮 产地直发



▲微信扫码直接购买

本版图片由晚报实拍
记者 吴琦 摄



上线一周卖2000斤江永香柚 吃过的都说“甜”

11月15日,江永香柚正式在建宁优选线上商城上线。上线一周以来,累计销售数量达2000斤,香柚从产地发往全国各地,收到的反馈无一例外都是“甜”、“很甜”,并掀起一波回购狂潮。

经验丰富的老果农向我们介绍:“树龄20年以上的柚子树所结的柚子是最好吃的”。也只有经历20多年岁月的洗礼,香柚才会这般肉厚多汁、嫩脆清香,营养也更丰富,非那些5年的树龄所能比的。

而我们这次为大家优选的香柚基地,处于江永的中心果园区域,基地的柚子树龄基本在25年以上,基地负责人介绍,园内有不少50—70年的老树。

成熟的江永香柚,有着特殊的浓郁柚子香味,在房间里放上2—3个柚子,整个房间都是香的。

剥开香柚,露出鲜嫩的果肉,肉质细腻,柚香醉人,咬一口,第一反应就是甜,反复咀嚼,还带有一丝蜜味,真不愧是25年以上老树结的柚子,够香够甜!

值得期待的是,因江永香柚线上反馈很好,线下也开始同步销售。今日建宁优选各门店均会到货,想要购买香柚的市民可直接前往门店选购。并且线下门店充值会员还有“充100元送1个江永香柚”的福利(具体情况以各门店通知为准)。



庚子年十月初八
2020/11/22
星期日
今日8版
株洲日报社主管、主办
国内统一刊号 CN43-0061

株洲晚报

微信公众号 智慧株洲App
新闻热线 28829110
广告热线 28835396
总第6936期

我市再次入围“国家产融合作试点城市” 公示时间为11月18日至24日

本报讯(记者 伍靖雯)11月18日,国家工业和信息化部对拟认定的国家产融合作试点城市名单进行公示,株洲成功入选国家产融合作试点城市第一批延续试点名单。公示时间为11月18日至24日。
产融合作试点,是由工信部、财政部、人民银行等国家多部门联合开展,旨在进一步增强金融服务实体经济能力。
尤其瞄准5G、工业互联网、大数据、网络安全、医疗健康等重点产业,涉及搭建产融合作平台、推动科技赋能等6大方向。

重点支持符合国家重大生产力布局等要求,转型升级成效明显市州等。尤其要求对产融合作工作高度重视,将产融合作列入本地重点工作,建立相关机构或工作机制,资源整合能力较强,安排相关专项资金,组织保障和政策保障有力,积极支持和参与国家产融合作平台建设等。
自2017年上榜首批国家产融合作试点城市名单以来,株洲不断深化产业与金融合作,建立完善政府、企业、金融机构对接合作机制,充分发挥财政资金引导作用,支持产业结构调整和转型升级,金融服务产业效率和能力进一步提升。

核心企业与配套小微企业共享银行授信的“产业链金融”模式,“贷”动越来越多小微企业的发展。人民银行株洲中心支行数据显示,截至今年6月末,株洲各金融机构向各条产业链发放贷款超过200亿元,新增产业链上配套小微企业贷款户数5316户,贷款加权利率同比下降60.93个基点。

株洲各金融机构创新推出的“神农贷”“云信贷”“政采贷”和株洲“快贷”产业链金融模式,正在不断化解核心企业“不差钱、用信率不高”,上下游小微企业“融资难、融资贵”的矛盾。

其中的“政采贷”,也拓宽了小微企业融资渠道。去年,株洲在全省率先实现政府采购类应收账款融资。通过“株洲市政府采购网”和“中征应收账款融资服务平台”系统对接,产业链上企业可在线上办理无抵押融资。人民银行株洲市中心支行相关负责人表示,截至今年8月,该系统推送市场中标公告信息1000余条,展示市场中标公告合同金额逾9亿元,实现融资成交5笔,1450万元,平均利率为5.58%。

我市有了“产业互联网融合发展创新基地”

本报讯(记者 李卉 通讯员 罗泽丹)产业互联网、聚势共赢。前日上午,2020株洲产业互联网融合发展对接会暨南洲新区创新创业产业园招商会盛大举行。

本次活动由渌口区委、区政府,以及市城发集团、长沙中电软件园主办。活动以渌口南洲新区招商推介为契机,聚焦产业互联网融合发展,希望在加强行业间沟通交流,共商共谋发展的同时,吸引广大企业家和战略投资者来南洲新区投资合作、共创未来。

活动现场,南洲新区创新创业产业园(下简称“南洲双创园”)被授予“产业互联网融合发展创新基地”称号。签约仪式上,制造工厂、软件教育基地、集商网三平台机构和湖南云档信息科技有限公司等12家企业与“南洲双创园”签订入驻协议。

据悉,由市城发集团重点打造的“南洲双创园”项目占地面积约62亩,总投资5.5亿元,分两期开发建设。该项目致力于扶持和培育互联网、大数据、人工智能、新材料等技术创新和产业开发,着力打造高科技产业的孵化基地。为完善片区配套,园区周边已启动了学校、人才公寓等项目建设。

副市长王卫安出席活动。

气球当砧板切肉丝,蒙眼切黄瓜似蓑衣…… 许家弟子和株洲职校生同台秀厨艺



▲蒙眼蓑衣花刀

本报讯(记者 何春林 通讯员 刘元)白萝卜被削成一张薄如蝉翼的“萝卜纸”,人站在鸡蛋上将气球上的肉块切成丝,把南瓜雕成“金凤凰”,糖浆与面粉组合捏成“蝶恋花”“小木屋”……11月19日上午,“深化产教融合·培育大国工匠”暨第六届许家弟子厨艺交流会在我市举行。

“许家弟子”即第十一届和第十二届全国人大代表、全国劳动模范、中国烹饪大师、中国湘菜大师许菊云的弟子。当天,来自各地的许家弟子齐聚一堂,共制作了73道菜品。从普通的肉辣椒、萝卜干到高级的羊排、海鲜,食材在许家弟子的快刀热锅中,变成了一道道精致又极富创意的特色湘菜,色香味俱全,让人垂涎三尺。

现场,湖南省商业技师学院的学生们,也纷纷拿出自己的看家本领,展示精湛刀工和独具一格的创意。来自全国各地的湘菜名厨前辈一边欣赏,一边为株洲的学生加油、点赞。

此次交流会为什么在株洲举办?
湖南省餐饮行业协会会长刘国初说,株洲职业教育全国闻名,特色鲜明,位于职教城的省商业技师学院就是省内最早开办湘菜教育的职业院校,已培养了近2万名餐饮服务类人才,为湘菜发展作出了突出贡献。
“湘菜厨师的特点就是老老实实做人,扎



▲脚踏鸡蛋,在气球上切肉丝

扎扎实实做菜。”许菊云说,此次来自全国各地的湘菜大师,很多已经是餐饮业知名企业家,此次欢聚株洲,一是分享技艺,展示湘菜的魅力,二是搭建桥梁让企业和学校深度合作,培养更多的湘菜工匠,传承湘菜精髓。

记者 谢慧 图/视频

买车、修车有纠纷 可先到调解室评理

本报讯(记者 李卉 通讯员 阎俊)无论是出行还是运输,大家的生活都离不开汽车,但在买车、维修过程中,消费者与商家难免产生矛盾纠纷。为及时妥善处置这类纠纷,前日,荷塘公安分局茨塘塘派出所驻汽车城矛盾纠纷调解室、天元公安分局栗雨派出所驻汽博园矛盾纠纷调解室揭牌成立。

汽车城调解室位于蓝马集团大楼,汽博园调解室设在汽博园营销中心。

市汽车行业协会副会长蔡建波介绍,以前消费者与商户产生分歧,大多都是自行协商解

决,其中也有因为没有及时、妥善处置,导致矛盾升级的事件。2018年,市汽车行业协会组织成立调解工作室,但因缺乏第三方,一些消费者觉得不够公平公正,认同度不高。

新成立的调解室,成员除了汽车行业人员外,还包括社区工作人员、公安民警。社区工作人员从情理上阐述,民警在法律和政策层面进行指导。调解室将坚持“矛盾不上交”的原则,力争将矛盾纠纷化解在一线,情节特别严重、分歧特别大的,会建议指导当事人走法律途径正确维权。