

人物

生活

文学

画刊

# 山阳田园户外用餐体验活动来了

## 入园前需通过网上预约

“来，大家尝尝这个草头，是我们员工早上在田头刚刚摘好的，特别新鲜。还有这个仙人掌，是我们从墨西哥引进的可食用型的，别的地方吃不到。”3月17日中午12点，在山阳田园的油菜花海中，上海山阳旅游发展有限公司副经理华丽正在向体验户外用餐的市民潘女士一行介绍这里的特色菜品。

“因为疫情的原因好久没有出门了，现在能在大自然中用餐，心情很好。”潘女士和朋友们格外珍惜这样的户外相聚时光，而在等餐的间隙，大家也是忙着拍摄油菜花中飞舞的蝴蝶和蜜蜂，不负春光。

近日，山阳田园特别推出户外餐厅的体验活动，在花海中、树林中、草坪上错落有致地布置了餐桌，供市民户外用餐，享受美食美景盛宴。活动一经推出就受到市民的欢迎。据了解，户

外餐厅每天限量供应10桌、共38个席位，且只接受提前预定。

除了就餐环境有特色外，户外餐厅的美食也有讲究。结合山阳田园原有的仙人掌基地、菌菇基地、蔬菜水果类基地等，餐厅推荐菜品有酒香草头、菌菇鸡汤、油焖春笋、仙人掌刺身、仙人掌饮料等，大部分食材取材于山阳田园，现摘现用。

而在用餐之余，市民还可以在园内进行休闲活动。山阳田园活动区域接近3000亩，三月的田园，桃花竞相开放，室内大棚里的桃花当前已经完全绽放，而室外十几亩的桃花正在陆续绽放，3月20日至4月10日将达到盛花期。在山阳田园农业科创区内，枣油桃树、仙人掌、彩色菌菇、多肉等植物错落有致，市民可以在观赏的同时，学习植物的相关科普知识。在山阳田园萌宠乐园中，市民还能与



搬至草坪上的餐桌 通讯员 王萍 摄

迷你马、羊驼等小动物互动。

据了解，目前为确保安全，景区将进行实时游客量控制，日接待量原则上不超过日最大承载量的10%，每日限量200名，入园前需通过网上预约。园区停车数量超过总车位50%，

将实施交通管制，外部车辆禁止入内。

想要入园的市民需要带好身份证、健康码，并提前进行场馆预约。想要体验户外餐厅的市民可以通过关注公众号“美丽田园动起来”进行预约。 记者 罗迎春

## 我区活禽交易休市期将延长

本报讯（记者 勾瑞 徐同辉）日前，上海市商委下发通知，1月25日至4月30日全市实行季节性暂停活禽交易，并自2020年5月1日起，全市继续延长季节性暂停活禽交易期限，具体恢复时间另行通知。市民要吃鸡鸭等家禽食品，可购买冷鲜鸡等。

暂停交易期间，定点活禽批发市场和定点活禽零售交易点禁止活禽交易。仍进行活禽交易的，由市场监督管理部门责令改正，对市场经营者处以罚款。对市场外占用道路、流动设摊的无照经营活禽行为，由城市管理行政执法部门没收专门用于从事无照经营的工具和活禽等，并处以罚款。此外，外省市活禽除运至本市活禽屠宰场进行集中宰杀外，不得直接进入本市交易。

市民若发现违法交易，可拨打12315、12331热线电话举报。

## 金山送出新婚福利

为进一步提高出生人口素质，日前我区启动婚前健康服务项目。

### 福利一：“健康大礼包”

内容包括：乙肝二对半、血糖、围裙、HCG、小毛巾和避孕套

### 福利二：新增婚前医学检查项目

内容包括：乙肝二对半、血糖、血常规、尿常规、肾功能检查，男性有精液常规，女性有妇科彩色超声以及甲状腺功能检查。此福利仅本区新婚夫妇专享。

婚检单位：金山区妇幼保健院

地址：朱泾镇南圩路12号

服务时间：周一到周五：上午8:00—11:00，下午1:30—4:00；周六：上午8:30—11:00，下午1:30—4:00

疫情防控期间，周六暂不提供婚检服务。法定节假日与民政局婚姻登记机构服务时间同步。

婚检咨询电话：37330080 转 308



## 本地彩色小番茄又出新品种 上市时间将持续至7月

本报讯（记者 熊雪寒 封健伟）随着温度回升，本地五彩小番茄逐渐成熟上市。目前，小番茄共有黄色、红色、绿色、白色和黑色五种颜色，不仅好看，而且好吃，深受市民喜爱。

在位于廊下镇的上海博众蔬菜种植专业合作社大棚内，立架上一串串颜色鲜艳的小番茄挂满藤蔓。其中，黑色小番茄是今年的新品种，营养价值更高。“黑色小番茄的花青素含量更高，所以营养价值更高。而且该品种现在还是很少见的，很多市民觉得很稀奇，都愿意买来尝尝。”上海博众蔬菜种植专业合作社工作人员姜道林介绍说。

据了解，该合作社共种植十余亩五彩小番茄。疫情期间，田间管理到位，小番茄产量并未受到影响。基地也提前与老客户联系好，打通了销售渠道。目前，该基地五彩小番茄售价在每斤20元左右，预计上市时间持续到7月份。

## 告别“熏拉丝” 迎来“熏牛蛙”

近日，国家出台相关政策，禁止捕捉和食用“蟾蜍”。由于没有生产原料，让“熏拉丝”彻底告别市场。

“熏拉丝”下线后，不少食客表示怀念，于是，枫泾古镇一家以“熏拉丝”为特色的饭店主想到用“熏牛蛙”替代。据介绍，“熏牛蛙”整个制作过程和“熏拉丝”基本相同：将准备好的新鲜牛蛙，用盐巴、葱姜蒜和特制的调味品进行腌制，放热水焯去血沫再将铁锅锅底放入红糖和菜油，再上架锅进行最关键的熏制环节。熏制的火候和时间全凭厨师

的经验，熏制完成后再刷上一层麻油提亮增鲜。最后配上特质的蘸酱，新鲜的熏牛蛙就大功告成了。除了熏的口味，酒楼还开发出椒盐和剁椒口味。

牛蛙可以被大规模人工养殖，不用担心原材料供应问题，又因为保留“熏制”的传统烹制法，使其一上市就受到食客欢迎。目前，枫泾古镇不少店家都推出了“熏牛蛙”。

记者 勾瑞



## 开拓迎来新天地

□陈家寿

为了弘扬传统饮食文化，满足民众品尝传统美食的需求，枫泾古镇一些酒家富有创意地用可以规模养殖的牛蛙替代了“拉丝”，使“熏牛蛙”原汁原味地取代了传统名吃“熏拉丝”，而且根据牛蛙的特性开发出了椒盐牛蛙、剁椒牛蛙等为人所爱的新品，走出了一条新路，着实令人欣喜！

枫泾古镇的酒家面对“熏拉丝”

疑无路之际，在积极探索中创新出了“熏牛蛙”，呈现了“柳暗花明”的新景象，这种敢想、敢试、敢闯的精神是难能可贵的。

俗话说，天无绝人之路。当一条路被堵塞时，总有另外一条路等着你去开辟。枫泾酒家的师傅们用熏牛蛙、椒盐牛蛙、剁椒牛蛙等新品昭示人们：不畏困难、勇于开拓，一定能够迎来新天地。

## 3·15 消费的参谋 维权的后盾

## 甄别食品有妙招 “六看”食品标签很重要

根据国家食品安全标准 GB7718《预包装食品标签通则》规定，食品标签就是指食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。简单来说，要做好“六看”：

### 一看食品名称

食品名称是反映商品的真实属性的专用名称，比如饮料、膨化食品、调味料等，我们一看到食品名称就知道这个产品属性是什么，并且产品名称要与配料相符。

### 二看配料表

食品标签上都标有配料或配料表等字样，各种配料是按加入量的递减顺序一一排列。

其中，食品添加剂是一种为了改善食品品质起到防腐、保鲜等作用的人工合成或者天然物质。我国对食品添加剂的使用有严格的要求，什么食品中能使用什么添加剂、每种添加剂能添加多少的量，食品安全国家标准 GB2760 都有具体规定，只要按照国家安全标准正确使用食品添加剂，食品安全是可

以得到保证的。

### 三看食品营养标签

食品营养标签是食品标签上向消费者提供食品营养成分信息和特性的说明，包括营养成分表、营养声称和营养成分功能声称。我国从2013年1月1日开始除一些特殊可豁免的食品类别，大部分食品必须在标签上标示营养成分表。营养成分表包括：能量、核心营养素（蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠）含量及其NRV%的表格。通过观察食品营养标签可以选择符合需要的相应食品，帮助我们合理饮食。

### 四看净含量和规格

真正反映预包装食品量多少的是食品标签中的净含量和规格。液态食品看体积，用毫升、升来标示；固态食品看质量，用克、千克来标示；半固态食品选择质量或者体积都可以，同时，容器中含有固、液两相物质的食品，除标明净含量外，还必须标明该食品的固形物含量，用质量或百分数表示。

### 五看生产日期和保质期

在我们选购食品时最重要、最不可忽视的便是日期标示和贮存条件，日期分为生产日期和保质期。

在保质期之内，最好选择距离生产日期近的产品，说明更新鲜安全系数更高。同时，贮存条件也应和日期同时看，因为只有在规定贮存条件下保存保质期才有用。

### 六看其他标签

食品标签还有一些其他内容，如生产者、经销者的名称、地址联系方式，食品生产许可证SC编号、产品标准代号、转基因、质量等级、食用方法等。如果是进口商品，还要标有中国经销商名称地址联系方式及原产国信息，有些食品印有常见的食品标志，如绿色食品、有机食品、无公害食品的图标，证明食品原料生产环境良好，食品质量相对安全，可以放心食用。

投诉地址：石化蒙山路1109弄8号3楼(东) 投诉电话：57935522

短评