

说走就走很浪漫 疫区蚊虫需防范

严茂根 吴钰/文

“五一”小长假临近,来场说走就走的旅行已成为当下时尚人士的选择,随着经济条件的改善,以及信息网络、交通的发达,不少人选择出境旅游。鉴于当前全球传染病疫情复杂,浙江国际旅行社卫生保健中心嘉兴分中心(简称嘉兴保健中心)提醒广大市民,出境游要提前做好相关预防措施,防范疫情风险,以享受异国风光的悠闲假期。

据最新报道,境外疫情还是较为复杂,新加坡

寨卡病毒、阿联酋MERS病例均有新增;索马里、苏丹霍乱,美国麻疹、塞拉利昂猴痘、尼日尔戊型肝炎、印度H1N1、巴基斯坦登革热等疫情持续。国内广西出现输入性诺如病毒、恶性疟疾病例。嘉兴保健中心提醒计划出境游特别是去非洲的旅行者注意:首先,出发前可向保健中心咨询了解前往地区或国家的传染病流行情况;其次应提高自我防护意识,避免进入丛林等蚊虫较多的地区,许

多传染病通过蚊子传播,因此防蚊工作极其重要。此外,如前往疟疾疫区国家,可携带青蒿素以备不时之需,另外应涂抹防蚊油,尽量选择住有防蚊设施的地方。特别提醒:前往黄热病疫区应接种黄热病疫苗,需留足至少10天时间。前往疫区短期出差或者旅游的人群特别要注意防蚊工作,回国后如有不适及时就医,并且要告知医生前往过疫区,以免误诊漏诊。

“四个抓手”推进三改一拆“攻坚战”

为实现助力“无违建”创建目标,凤桥镇紧紧围绕市、区关于“三改一拆”和“无违建”创建的工作部署,坚持“四个抓手”,深入开展控违拆违工作,全力整治旧住宅区、旧厂区、城中村改造和违法建筑。截至目前4月数据,全镇实现旧住宅区改造6.7万平方米,旧厂区改造4.1万,城中村改造3.1万平方米,累计拆违15.1万平方米。

抓担当,一马当先作表率。凤桥镇率先落实全员项目担当制,分别明确了责任单位、实施单位、担当者、开竣工时间等印发给各责任主体,以便尽早部署,并完成作战图上墙,并标注推进情况。

抓重点,多方联动推进度。把拆违整治工作作为环境综合整治的重中之重来抓,由联村领导亲自担任各路段“路长”,以“路”为单位,带领各联村(社区)干部、村(社区)干部、综合执法队员、交警、镇容保序员等人员,以1+8模式,摸违建、整道路、抓落实。目前镇区12条道路实行常态化路长

制巡查,每天由专人在路上巡查,立查立改。

抓攻坚,一鼓作气拆违章。凤桥镇以“先难后易”、“先中心后外围”、“循序渐进”的策略,深化小城镇环境综合整治方案,鼓足干劲、顶住压力、攻坚克难。先后对镇区范围内的凤北新村小区、吴家浜小区等存在的违章建筑拆除,沿街沿河、镇村交接区的“治乱”拆除,同时加快推进企业的退散进集工作,计划到2017年底,将完成160家“低小散”企业腾退,预计拆违面积可达15万平方米。

抓宣传,打好管理“组合牌”。按照“百日攻坚战”要求,强化重点工作、中心工作、难点工作日常督查、曝光。通过横幅、宣传栏、网络、微信平台等方式进行宣传,并落实违建举报通道,集中办公人员加大日常巡查,用脚步丈量民情,拜访社区、村中居民宣传综合整治行动的目的、意义和内容,发动群众的广泛参与和支持,配合拆除违建建筑物,打好这场“三改一拆”的人民攻坚战。

蒋群英 朱叶涛/文

图说新闻



日前,中央党校红旗飘飘书画院杭州分院书画家在嘉兴海湾街中港国际酒业举办现场笔会。在现场可以一同品味浓缩的文化底蕴,一同领略卓越的艺术风采。

据悉,红旗飘飘书画院是联系国内外广大书画艺术专业工作者、爱好者以及投资收藏者的桥梁和纽带。杭州分院因红旗飘飘书画院总院工作需要,荟萃群英,于2017年3月22日正式成立,由何斌院长主持日常工作。 徐超 文/摄

默小姐的美食日记 26

佩何餐厅:见证“美食”与“心灵”的碰撞



这里,屏蔽出一方安逸净土,远离人世喧嚣,勾勒出一角世外桃源!这里,拥有你所期待的私人空间;可以让你与爱人浪漫约会,与老友谈笑风生,与家人休闲娱乐。

默小姐的美食日记第42场约饭活动来到了位于新文化广场的佩何餐厅,与20位嘉兴各行各业的美食爱好者相聚一堂,以优惠的价格带给美食爱好者创意西餐的美味体验。总之,会让饱受生活压力的你得到释放,无拘无束地放声欢笑!

这里,不是传统的餐厅,却拥有中西合璧的融合味道。在这里,你可以品尝到美味的广式三拼饭、蒜香面包盘,同时不乏让你流连忘返的西餐,以及饭后甜点草莓帕夫洛娃。店里的一草一物都出自店主对“开一家小店”最初的想法。雕刻着文字的鸡翅楠木筷子,手感厚重的马克杯,柔软结实的皮沙发到如棉花糖般温暖的灯,全部亲自设计,亲自找厂家制作完成。

“佩何,拼音字母缩写PH,亦是酸碱平衡度的缩写。做美食和做人一样,讲究一个平衡度。PUT YOUR HAPPINESS ON TONGUE——把快乐放在舌尖,又回到了PH。”餐饮店主人介绍到。

据悉,餐饮店的主人,她开过热闹的咖啡厅,也做过高端的私人定制,见证了一次次美食与心灵的碰撞,最终



沉淀下来,栖身于城市的一角。在这个行色匆匆的城市里安静地守着一家店,无论你开心与难过,成功与失败,无论是刮风下雨还是晴空万里,“佩何”都在这里等你。

佩何的招牌菜式之一的广式三拼饭,让人不禁口水直流,精选8斤放养草饲的整只肥鹅,每日现杀现送,去翼、去脚、去内脏、手工拔毛,用几十种中药香料填肚,木糖醇制作的糖水匀皮,经过果木碳烤,去粗骨斩切,丰富的配菜和东北稻花香大米,以及每日

用熬制的大骨老汤,最终呈现在食客的桌上。

健康,营养,卫生,这是底线,更是厨师最根本的态度。在佩何所有的鸡鸭鹅选用放养禽类,前一天晚上下单,当日清晨现杀现送,手工去毛斩切。所有食材均使用木糖醇制作,使用非转基因压榨菜籽油。所有产品不含味精、鸡精、浓汤精等任何调味素。当然也有各种隐藏式菜单不停更新,私人定制晚宴,以及英语美食的公开课等你来。

