

乍浦镇:创省级森林城镇 享宜居滨海新城

徐超 陈正其/文

乍浦镇位于杭州湾北岸,在嘉兴平湖市最南端,是一座依山傍海,风景秀丽的千年古镇。曾先后获得全国先进林业工作站、浙江省文明镇、浙江省绿色小城镇、浙江省旅游强镇等荣誉称号。

近年来,嘉兴港区党工委、管委会,乍浦镇党委、政府坚持“青山绿水就是金山银山”的思想指导不动摇,特别是2016年提出创建省级森林城镇以来,以“创建省级森林城镇、共享宜居宜业滨海新港城”为目标,以开放、共享、人文为创建理念,高度重视绿化建设工作。镇党委、政府始终把创森作为社会、经济、文化融合发展的一项重要工作来抓,切实加强组织领导,加大资金投入,全镇绿化工作取得了较好成效。

自2013年以来,乍浦镇在原有基础上,又先后成功创建国家级卫生镇、浙江省历史文化名镇和省级园林城镇,同时被评为平湖2013-2015年度绿化先进工作单位,将全镇的绿色生态文化建设推向了一个新的高潮。

创森工作开展以来,乍浦镇高度重视,将创森工作纳入全镇年度目标责任制考核内容,先后召开了一系列动员会、推进会、协调会。通过创森科普宣传、农民信箱科普短信、义务植树等工作,加强创森工作的宣传引导,提高公众的知晓率和参与度。

对照《浙江省森林城市(城镇)主要评价标准》的各项指标,乍浦镇认真组织开展了自查工作。截止目前,全镇建成区林木覆盖率达到27.5%,人均公园绿地面积达到9.17平方米;农田林网控制率达到96%、嘉兴市级以上森林村庄比例达到55.5%、乡土树种占城市绿化树木比例80%;公共绿地乔木树种面积比重75.8%,县级以上森林或湿地等生态科普知识教育基地2个等各项指标均已达到或超过省森林城镇标准。

创建省级森林城镇是开展城乡环境综合整治、提升城市品位、改善居住环境的重要抓手,为此,镇党委、政府部署成立了以镇长为组长,镇党委副

书记、各副镇长为副组长,相关部门负责人为成员的省级森林城镇创建工作领导小组,并下设办公室,落实人员开展创建。

按照时间管理和问题管理方式,落实创森项目全员担当制,将创森目标任务进行分解,对照每项目标明确了具体的工作内容,倒排实施时间进度表,并根据建设项目内容、进度要求落实相应的责任人跟踪负责,由镇纪委督察组定期或不定期进行督察,针对督察中发现问题,及时落实整改措施,保障了创森工作的有序推进。

此外,还结合“美丽乡村、美丽庭院”创建,以打造森林科普示范基地、“AAA”级旅游景区为目标,进一步推动马家荡美丽乡村二期建设,充分利用“村旁、路旁、水旁、宅旁”的土地资源,以村庄周围的河道绿化、道路绿化、庭院绿化为重点,整体进行村庄绿化改造提升,创建特色村庄绿化。同时马家荡村申报创建2017年度省级森林村庄。

王江泾举办“我的艺术梦”公益舞蹈培训

近日,由秀洲区文化馆、王江泾镇文化站主办并由王江泾镇文化站承办的“我的艺术梦”公益舞蹈培训班在镇综合文化站舞蹈室正式开班。本次培训也是秀洲区文化馆总分馆2017年度“我的艺术梦”公益培训之一。

在镇文化站及各村文化工作人员的组织下,

来自全镇各村社区的50多名舞蹈骨干及爱好者参加了培训。

“傣族舞的主要特征是三道弯、一顺边”、“掌形、孔雀手、孔雀眼、孔雀嘴”、“丁字步、点丁字步”培训围绕民族舞蹈傣族舞和民间舞胶州秧歌的基础理论知识及基本动作展开。在文化下派员玉华

一遍又一遍的耐心示范讲解下,学员们逐渐掌握技巧。

此次培训,不仅提高了群众舞蹈的整体素质和表演水平,也为今后舞蹈编排创作培训了一批文艺骨干。

默小姐的美食日记 28

专注澳洲黑安格斯雪花牛排

“素颜”膳之牛:开启禾城“鲜切”牛排优质生活



默小姐的美食日记



链接 拼 友 的 生 活
定格有温度的幸福



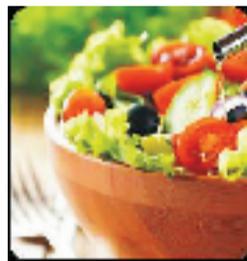
“膳之牛”是上海膳之牛餐饮管理有限公司旗下:专注澳洲黑安格斯雪花牛排,——首家高档餐饮品牌。

该公司拥有5000平方的现代化生产工厂——嘉兴好牛食品有限公司,坐落于嘉兴市秀洲工业园区,主要从事生鲜牛肉深加工企业。公司现已经形成牛排、调味酱等产品系列,产业贯穿研发、原料采供、生产、物流、销售、餐饮服务、电子商务等领域。

“膳之牛”嘉兴万达店位于嘉兴万达广场4楼西区4010商铺,目前正在火热营业中。牛排原料均来自澳洲原装进口,是世界公认的120天黑安格斯牛谷饲牛肉,采用澳大利亚昆士兰州Kilcoy田园公司旗下乌木品牌。

乌木黑安格斯提供了多汁,大理石纹,给顾客提供了美味清新饮食体验。客人到餐厅可以挑选自己中意的牛排、现切、现称、现煎;厨房是明档式厨房,美味是看的见,闻的着的!

澳洲和牛究竟多好吃?与普通牛肉比起来,澳洲和牛有三个最突出的特点:首先是和牛有一股甜香的牛油味道,比牛肉更有牛肉味道;第二个感觉就是口感嫩滑,这是因为雪花牛肉结构肥瘦相间,没有筋膜,入口即化,像雪花落入口中。第三是拥有充足的汁水,简单的煎烤之后,在肉中均匀分布的大理石油脂开始融化,所以咬下去,就会在嘴里溢出香浓的



汁水。

“为什么我们提倡素颜牛排?”在“膳之牛”有着朴素而不简单的理念。门店负责人介绍,“膳之牛”没有嫩肉粉等食品添加剂,只有低品质的食材才会去腌制,牛排的口感嫩度完全依赖于牛肉的本身,真正的好牛排一定是没有腌制的。

说到店里的明星产品,该门店负责人如数家珍,例如:澳洲黑安格斯谷饲眼肉,澳洲农场100%谷饲牛,挑选近肋骨末端的一少部分原肉切割,零添加,急速冷链运输,很新鲜的保证该肉质原始风味。还有来自加拿大的安格斯雪花小排,精选AAA雪花牛小排,大块牛肉原始切割,肥瘦相间,类似大理石纹,形状,如雪花般

美丽,肉质鲜嫩多汁。

膳食均衡,餐后来一份。鲜、脆、甜的蔬菜是一份好沙拉的根本,鲜美而轻盈的酱汁则是沙拉的灵魂。低卡低脂,层次丰富,完美的调出新鲜蔬菜与肉类的混合口味,让健康的饮食理念和挑剔的老饕胃口捂手言和。

想要体验一下的吃货小伙伴们还不赶紧动起来!

