

我为棠高大米代言 这里的大米每一粒都藏着家的味道

朱文浩 邵翠

春种秋收,又到了一年农民丰收季,黄澄澄的橘子,红艳艳的辣椒,大个头的番薯,秋天的淳安,别有一番秋收的欢喜。而记忆里最为熟悉的秋收,莫过于那片黄灿灿的稻田。本期,我们想带你去稻香四溢的石林镇棠高村看一看。



“消薄增收” 收的是一片纯正农家大米

石林镇棠高考坑自然村农场位于淳安县石林镇滨湖沿线棠坑源,这条源里就一个村,且村子很小,仅有200多人口,与其他村隔绝,给人一种“世外桃源”之感。但就在这个无人知晓的小山村里,却有一块面积达40亩的大水田,是种植水稻的理想之地。

今年5月,棠高村为打好“消薄增收”攻坚战,在驻村第一书记和村书记的带领下,全村村委干部和村内种粮能手集结,将联乡结村对接单位一杭州市农业局精心挑选赠送的晚梗米水稻品种,播撒在40亩的良田中。

播种,插秧,施肥,浇灌,一眼望不到边的稻田,从绿油油变成了黄灿灿,转眼就到了收割的季节。棠高村的村民们看在眼里,乐在心里,因为这40亩稻田的收入不是哪个老板的也不是哪个村民的,而是都将归于村集体经济收入。

30天收割到货 让你吃出记忆里的老家情怀

大米好不好,看看环境就知道。

这里的村庄三面环山,这里有农夫山泉取水口的一级纯净水体,这里有96%的森林覆盖率的天然氧吧,这里有年均17℃的适宜气温……这里的水稻喝的是常年恒温“有点甜”的千岛湖水;施的是原生态肥料,采用的是生态农耕的种植方式。如此优越的自然环境下种出的大米,真的想不好吃都难!

牛奶要新鲜,水果要新鲜,大米你是不是

也想要新鲜的?为了保证棠高大米新鲜的口感,所有的稻谷都予以冷藏,按需要脱壳加工,从脱壳到送至你的手中,绝对不超过30天。

棠高大米,是保持天然活性口感鲜甜的米,12℃全程休眠保鲜。最大程度地保持了米的色、香、味和营养。米粒饱满,纯白如玉,近闻是一阵米香!一经蒸煮满堂飘香!口感咀嚼时有弹性,有大米本身的香味,慢慢品尝时有甜味。

“我们的大米没有华丽的包装,我们的大米没有多余的添加剂,但我们的大米每一粒都包含着棠高人的辛苦与汗水,更给远方的你一种久违的老家味道。”

大米预售价:10元/斤,5斤装和20斤装。量多价格可优惠。

预订方式:添加本刊官方微信“淳安在线”,后台留下你的“姓名+电话+大米”,会有专人与您联系。

秋季养生,祝您“粥粥”好心情

粥,两个“弓”夹着一个“米”,意指粥应以五谷为基础。用不同食材熬出来的粥,能起到不同的滋养作用。

1.红枣薏米粥,补血养肺

取薏米50克,莲子30克,糯米20克,大枣40克。

薏米用清水浸泡3小时,捞取,放锅中加入适量清水煮沸,去表面泡沫,加入糯米和莲子,煮沸,放入大枣,小火保温焖40分钟即可。

2.燕麦小米粥,养胃助眠

取燕麦100克、小米100克、枸杞适量。

燕麦片、小米、枸杞洗净,放入冷水浸泡30分钟。煮锅中加入适量水,放入燕麦,大火煮沸后转小火。

煮15分钟后,加入小米,搅匀,注意搅

拌,煮熟后,加入适量枸杞,关火,焖10分钟后即可。

3.百合枸杞粥,润燥解烦

取百合20-30克、枸杞10克、猪肉片或肉末适量,放入大米粥里煮熟透即可。

4.南瓜麦麸粥,帮助减肥

青嫩南瓜250克,麦麸50克,粟米50克。南瓜洗净切小块,入锅加水煮至六成熟,加入洗净的粟米,煮沸后加麦麸。充分拌匀,熬煮至粟米熟烂即可。

5.红薯板栗粥,补虚益气

取红薯80克,板栗10颗,糯米50克,小米25克。

先把红薯和板栗去皮切小块,放清水浸泡备用;糯米和小米用清水洗净浸泡15分钟。



在砂锅中倒入适量清水,大火烧开,加入糯米和小米,调小火煮15分钟,倒入板栗,继续煮10分钟,然后倒入红薯,熬至红薯板栗熟透即可。

来源“冰视频”