



“爱心年夜饭”进入制作阶段

小记者爱心团队和家长代表们见证制作过程



京江晚报讯 随着春节的脚步越来越近，“爱心年夜饭”认捐活动圆满结束，从昨天起，1545份“爱心年夜饭”活动进入紧锣密鼓的制作阶段。昨天下午，京江晚报组织了小记者爱心团队和家长代表们前往“爱心年夜饭”定制单位，了解、监督“爱心年夜饭”制作过程，确保“爱心年夜饭”制作保质保量、卫生安全。

“爱心年夜饭”有哪些菜？做得怎么样？食材是不是新鲜？分量是不是保证？来自镇江实验学校、中山路小学、市实验小学的50多名小记者和家长，兵分四路分别来到和记、吴记羊肉、润湘园、枫淮江南等饭店，探访这些年夜饭制作饭店的后厨。

下午3点，一群小记者们来到和记饭店厨房。不少孩子都是第一次参加这样的活动，当问到他们是否知道什么是“爱心年夜饭”时，一位小记者认真地回答，“是为有困难的人做的年夜饭。”工作人员向他们介绍“爱心年夜饭”活动的意义时，小记者们纷纷表示，不能想象还有许多家庭在过年时都吃不上一顿丰盛的饭菜。随后，在工作人员的带领下，小记者们来到厨房，饶有兴趣地听大厨详细介绍了今年的“爱心年夜饭”中“四冷四热”，以及每道菜的具体做法。据了解，今年的四冷菜是肴肉、咸鱼、鹅肫和口条，四热菜有红烧牛肉、红烧老鹅、狮子头和“全家福”。当介绍到年夜饭有详细

的标准，甚至每道菜都有克数的要求时，不少小记者表示惊叹。

和记饭店的汪经理特别向小记者们介绍了“全家福”这道菜，她说，这是镇江人过年家家必备的菜，这道菜由鱼圆、肉圆、鹌鹑蛋等制作而成，寓意着全家团团圆圆、美满幸福。

据了解，和记饭店已连续12年参加“爱心年夜饭”的活动，今年像往年一样制作并捐赠了29份爱心年夜饭。汪经理介绍，和记老板刘军每年对这个活动都非常重视，他要求采购员去地头采购原材料，确保食材新鲜的品质，又特地从自家的几个分店中抽出精英厨师来烧制年夜饭。今年的年夜饭，他们从17日晚就开始准备，经过十多个小时的炖煮，到昨天晚上全部制作完成，今天就能陆续送到贫困家庭的手中。

在润湘园参观的小记者们不仅认真听取菜肴制作的介绍，还拿出本子记录此行。润湘园老板张振伟告诉小记者，每一道菜他们都是精心准备的，而且确保分量足、工序到位。为了让年夜饭送到市民手中时口味最好，饭店提前两天就开始准备食材。“我们今年做的这一道盐水口条，要经过剖洗、腌制、卤熟等工序，用时2到3天。”他吩咐大厨特地切了些盐水口条，请小记者品尝，大家边吃边点头夸好吃。

在参观厨房后，小记者们采访了张振伟，了解了多年来献爱心的故事。有一个小记者提问，这些年夜饭都将送到哪里，张振伟耐心地答道，“送到街道，再分配到需要的家庭里。”

在几家饭店参观的小记者们都亲身体验了将美味的菜肴打包放进收纳箱，看到一盒盒菜经过自己的小手装箱进箱内，一位小记者说：“很开心，我也能为献爱心帮忙了。”在参观结束后，不少小记者都说，希望明年还能来参观体验。（马彦如）



小记者探访枫淮江南酒店。成海 摄



小记者探访和记饭店。马彦如 摄



小记者探访润湘园。陶春 摄



小记者探访吴记羊肉店。戴蓉 摄

我市举办大型送温暖活动 向困难家庭送上年货

京江晚报讯 昨天上午，由中共镇江市委网信办、镇江爱心家园公益服务社等主办，镇江市红十字会、镇江慈善总会、镇江市残联协办的“温暖百户人家、十年一路相伴”大型送温暖活动在冠城国学堂广场举行。

今年已是爱心家园送温暖活动连续开展的第10年，从最初的10户困难家庭开始，一直发展到每年能够帮助100户困难家庭。该活动已经成为爱心家园公益服务社每年规模最大、参与人数最多、时间跨度最长的一次活动。

今年共收到了7800多位爱心人士总数超过20万元的善款，将分别为324户残疾人及大病困难家庭送上1000、800、600、500元不等的现金和大米、油、棉被、年货等物资，帮助他们度过一个温暖祥和的新年。

活动现场，爱心家园公益服务社代表向长期关注被烫伤的男孩小阿俊母亲捐赠了1万元医药费，并向爱心企业赠送了锦旗。

上午9时许，爱心家园10个慰问小组现场领取了色拉油、大米等慰问品及慰问金，分乘120多辆由网友自发组织的车辆前往京口、润州多个社区为困难家庭送去新春的问候。（范海罡）

讲文明树新风 公益广告

践行社会主义核心价值观

人民有信仰 国家有力量 民族有希望

富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

