

山东各地掀我为父母熬胶潮



“我知道,爸妈要的不是我有多发达,只是想让我常回家看看,但这一点,我都没做到。”“我奋斗最大的动力就是让父母过上更好的日子……”

11月17日,笔者在济南万达广场看到,千名“孝心达人”向父母真情告白,吸引了不少市民的围观。据悉,该活动是由中国妇女报社主办、山东东阿阿胶股份有限公司承办的中华儿女孝心行动——“熬东阿阿胶,尽儿女孝心”之孝心达人广场熬胶活动。

笔者了解到,继重阳节当日大型熬胶孝敬活动启动以来,东阿阿胶随之在全国开展了一系列社区熬胶、广场熬胶等活动,在社会上掀起了一股熬胶孝敬老人之风,一些家庭在活动的带动下,甚至将周六下午固定为陪伴父母的时间。

东阿阿胶新闻发言人王延涛表示,孝敬不能等,我们组织这一系列的活动,是希望大家能够用一个具体的行动——熬胶,来表达对父母的孝敬之心,也希望周六下午能留

出时间多陪陪父母,把它变成每个家庭的保留“节目”,并在社会形成一种风尚。

“孝心达人”正能量, 带动熬胶孝敬

11月17日,笔者在万达广场看到,上千张标示着真人头像、真实资料的“孝心达人”展板,整齐地伫立在广场中间。这些“孝心达人”有白领,有学生;有中年男性,也有全职妈妈,覆盖面非常广。

每张展板上都写着“孝心达人”各自对父母的真情告白:“买房尚有困难,但孝心不是问题”,“我奋斗最大的动力就是让爸妈过上好日子”,“父母渐渐老去,才知道自己做得太少!但现在行动还不晚”……一句句都是质朴无华的大白话,却又都心声尽出,让驻足观看者深受触动。

受“孝心达人”正能量气氛的感染,一旁的熬胶活动也热火朝天。现场参与者按照步骤熬胶,个个表情专注。笔者随机采访了现场熬胶的

张先生,他告诉笔者,平时工作忙,很少回家看父母,有空偶尔打打电话,让他们注意身体。“我会经常给他们钱让他们买营养品,谁知道他们口头说好,却一分钱都不舍得花。”张先生看到这个活动觉得特别有意义,也想将自己亲手熬好的东阿阿胶送给父母,表达一份孝心。

笔者注意到,张先生的小孩在一旁时不时伸出稚嫩的小手帮爸妈搅拌锅中的阿胶,并与老人一起有说有笑,一幅和谐温馨的全家福瞬间定格在那一刻,幸福得让人羡慕。

熬胶孝敬活动 深入各大社区

笔者了解到,除了本次孝心达人广场熬胶活动,东阿阿胶还走进各大社区,将“熬东阿阿胶,尽儿女孝心”的活动主旨带到了小区生活中,带到了家门口,从而更广泛、更深入地传递“熬胶孝敬,从我做起”的理念。

在巴黎花园小区熬胶活动现场,最让人好奇的是,正在熬胶的一对夫妻身旁放着黑色行李箱,行李箱上还有电脑包。

“我刚从国外出差回来,已经半个月没回家了,特想念爸妈,还没到家,就发现我老婆在参加小区这个熬胶活动。一问才明白,原来老婆是想熬胶送给爸妈,让我很感动,所以就顾不上回家放行李,直接与老婆一起熬胶了。”某外企员工古先生边熬胶边解答笔者的疑问。而另一旁,古先生的爱人也在细心地向工作人员询问东阿阿胶的功效、营养价值等。

据悉,阿胶与人参、鹿茸并称“滋补三宝”,《神农本草经》将其列为“上品”,《本草纲目》称之为“圣药”。2000多年来,阿胶一直是滋补贡品,更是众多历史名人朱熹、曾国藩孝敬父母的首选滋补品。

现场专家告诉笔者,东阿阿胶与虫草、燕窝、海参等名贵补品相比,无论是营养价值,还是在调节免疫力、抗疲劳、补血等功能方面,都拥有相对优势;更重要的是,东阿阿胶虽被誉为国宝,但其市场价格与服用成本却并不高。每人每天花在阿胶上的钱最多15元。相比之下,经济实惠,完全符合大众消费水平。”

一碗东阿阿胶, 成两代人黏合剂

自熬胶孝敬启动之后,济南、青岛等地的熬胶活动也相继展开。市民认为东阿阿胶很滋补,也很能体现孝心,于是纷纷在家为父母熬胶,这一行为也让子女与父母的感情变得更为融洽。

某都市白领刘先生,是典型的80后,刚结婚不久。平时因为加班或应酬,回到家父母已经入睡;周末两人又常与朋友开车出去游玩,在家

里基本上没跟父母说过几句话。自从参加了熬胶活动后,他感触很多,变化很大。

“刚结婚时老婆与父母之间的关系不太融洽,沟通比较少,甚至不怎么说话。而通过熬胶这件事,父母也体会到我们的孝心。我们一边熬胶,一边与父母唠家常,爱人与父母之间的交流多了,了解也多了,相处也越来越和谐。参加了熬胶孝敬活动,自己更深刻领悟到行孝不能等。”小刘开心地表示。

有社会学家称,熬胶这个看似简单的过程,却改变了两代人的很多观念与相处方式。儿女与老人之间、特别是婆媳之间的矛盾,大部分都是由于沟通不够,思维方式不一致而导致的。而东阿阿胶倡导的熬胶孝敬老人的理念,可以说给大家提供了一个具体的行动指南,创造了一个彼此交流与沟通的途径,从而能有效增进彼此之间的宽容与理解,非常具有社会意义,是一种值得推广的孝敬方式。



特别的酱油,给特别的菜

曾经,一个西方美食家笑言,任何菜放进酱油,吃起来似乎都是中国菜的味道——酱油点了中华美食的穴。中式菜肴色、香、味俱全,得益于酱油。酱油取自于酱,含有多种氨基酸,维生素和矿物质。原料中的糖分和胺基酸受热,使得菜味更浓、更香。

中餐尤其讲究色香味俱全的美好享受,通过将酱油滋味淋漓地发挥烹制各色美食,是厨艺大师们的乐趣。如果有机会深入后厨一探究竟,自可欣赏酱油的妙用。

厨艺大师告诉我们:特别的酱油,给特别的菜。浅色酱油宜炒菜,老抽擅上色,复合酱油调味汁则适合特定的菜品。

颜色较淡的酱油,如味达美味极鲜酱油,拌蘸、炒菜、做汤均可。针对蔬菜等一些不需要浓色彩素的菜品,味达美味极鲜酱油在出锅前与芡汁混合点入,能有效激发食材本身鲜香口味,色泽清亮且保持食材原本的色泽,让人食欲大增。

老抽酱油,如味达美冰糖老抽,色泽浓郁,适合上色,如红烧、酱焖、卤菜、炖菜等。晶莹剔透、口感细润的冰糖,自古以来就是厨师们用来熬制炒色的秘方,而冰糖老抽选取优质冰糖做原料,节省熬制冰糖的时间,菜品颜色光亮,红润,稳定,口感细腻也迎合了中餐对于色香味中“色”的需求。

海鲜捞汁源自于沿海居民食用海鲜的方法,多用于海鲜等菜品的凉拌、捞拌方式中。味达美海鲜捞汁因调和的鲜、辣、酸、咸、甜等味道综合性较强而被厨艺大师广泛使用,蔬香并融合酱油和醋的黄金配比,美味开胃且是一种低油低热能的饮食方式。

“我们像孕育生命一样,酿造每一瓶酱油。”欣和企业始终“致力于人类生活品质的改善”。而欣和味达美对产品、对厨师群体的关爱与尊重,也将成为中华烹饪文化的强力助推器。



味达美蒸鲜鲈

主料:鲜鲈鱼1条(600g)
辅料:味达美味极鲜酱油50ml、青红椒丝、葱丝、姜丝、葱段、姜片各10g、食用油25克。

制作步骤:1.鲜鲈鱼处理干净,鱼背上改刀十字花型,放在盘里待用。2.蒸锅水烧开,鱼面撒上葱段、姜片,大火蒸5分钟。3.将食用油烧热,把切好的葱丝、姜丝、青红椒丝,放在蒸好的鱼身上,淋上烧热的食用油。4.味达美味极鲜酱油烧热,倒入鱼盘中,便可食用。
大厨食经:1.鲈鱼要选择新鲜的,清洗干净以免有腥味。改花刀的时候注意深浅一致,不可用力过大。2.蒸鱼时,先将水烧开,再放鱼,蒸的期间不要打开锅盖,以免影响口感。



行业资讯

膳菌茶成馈赠亲朋热礼

富贵病 代茶饮 膳菌茶

清王朝,皇帝和后妃的日常饮食习惯是高营养、高热量,身体出现了很多富贵疾病,御医对此配制了大内代茶饮,既符合宫廷每天饮用茶水的习惯,又达到了平衡脏腑的作用,深受欢迎。这是最早的代茶饮。近年来,随着生活水平的提高,现代富贵病如糖尿病、脂肪肝、心脑血管疾病患者越来越多,与古代帝王何其相似。

膳菌茶根据康熙第九世孙爱新觉罗·恒瑜老先生贡献的清代《大内代茶饮配方》,利用现代高科技生物提纯技术,结合中医药传统“君臣佐使”配伍理论,以多种珍稀食用菌(虫草、灰树、猴头、榛蘑等)提取物及枸杞、决明子、菊花、山楂等十几味上品药食同源食材为原料精制而成。

膳菌茶营养丰富,口感纯正,长期饮用可使人体五脏得到平衡调理,实现一清(通四路:食路、气路、血路、筋脉)、二补(养气血)、三修复(修复五脏功能)、扶正祛邪、固本培元的目的。并调节血脂血压,润肠通便,改善睡眠。膳菌茶不仅是适合全家日常饮用的健康饮品,也是馈赠亲朋好友的上佳礼品。

品鉴专线:0531-82052446

雅培公布第三季度财报 每股收益呈两位数增长

雅培于近日公布了该公司截止到2012年9月30日的第三季度财报。据财报显示,雅培每股收益增长达到了1.30美元,与2011年同期相比,增长率超过10%,超出雅培预期上限。在不考虑外汇影响下,全球销售额增长了4.1%,并且重要新兴市场的销售额达到了两位数的增长,增长率超过10%。

在不考虑外汇影响的前提下,第三季度雅培全球营养品销售额增长6.3%,美国市场销售额增长达5%,营养品在国际市场的销售额增加了7.4%。

其中雅培美国市场的婴幼儿营养品销售额增长7.9%,成人营养品销售额增长3.1%。Similac(喜康宝)、PediaSure(小安素)和Glucerna(益力佳)市场份额获得持续增长。

雅培公司董事长兼CEO白千里表示:“药物、心血管以及诊断产品将成为我们未来的增长点。”

饮食养生

花椒大料 活血降压

在众多的调料中,有一类具有特殊的香气,常被用于除掉鱼肉类的腥味,尽管它们的用量很小,但研究证实,它们是天然抗氧化剂的重要来源,具有活血降压、抑菌等作用。

花椒:花椒气味芳香,可除鱼、肉类腥味,还可促进唾液分泌,增加食欲,花椒还能使血管扩张,降低血压,但花椒为热性,不宜多食。

肉桂:肉桂又叫桂皮,含有肉桂醛等芳香物质,还有丰富的类黄酮等抗氧化物质,并且肉桂还

是镁的极好来源。桂皮性热,夏季不宜多食,桂皮还有活血作用,孕妇不宜多食。

八角:八角又名大茴香。有研究发现,八角茴香水煎剂对人型结核杆菌及枯草杆菌有抑制作用。其乙醇提取液对金黄色葡萄球菌等有较强的抑制作用。

香叶:香叶又叫月桂叶,其主要活性成分为芳樟醇、丁香酚等,具有很好的抗氧化作用。

胡椒:含胡椒辣碱,挥发油等,内服可健胃,不可过量,以防刺激胃黏膜。

每周食谱

百花酿豆腐

原料:南豆腐250克、鸡小胸100克、精盐5克、味精4克、鸡蛋清、淀粉、胡椒粉、瓜皮、胡萝卜。

做法:1.瓜皮切小条,胡萝卜切成花,做成造型;2.鸡胸肉切碎,砸成细茸后与豆腐和在一起,剁碎;3.在鸡肉、豆腐中放入盐、味精、胡椒粉,搅拌均匀;4.把调好的豆腐茸倒入盘中,用瓜皮和胡萝卜花皮造型成花状,上笼蒸5分钟;5.取锅上火,放清汤,放盐、味精、胡椒粉,用湿淀粉勾芡成汁,淋明油;6.用花模具将蒸好的豆腐刻成梅花状,装入盘中,浇汁即成。

