

欢乐社区行

志愿者助阵“公益嘉年华” 两小时义卖筹款13803.5元

这笔爱心款将为100名困境儿童圆梦,现场还征集公益创业种子项目

1月9日,现代快报欢乐社区行走进江宁区东山街道。我们联合东山街道社会组织培育发展中心、东山街道圆梦基金会、四月天社会服务中心、东山街道志愿服务总站一起,在江宁万达广场举办“公益嘉年华”活动。

短短两个小时,广大志愿者就通过义卖筹集了13803.5元爱心款,这笔钱将捐入东山街道圆梦基金会,为100个贫困家庭的孩子圆梦。

现代快报记者 钟晓敏 仲茜 孙羽霖/文 施向辉/摄



广场义卖活动吸引众多爱心人士参加

助力 残障孩子为公益嘉年华献舞

活动当天,来自江苏经贸学院的彩虹志愿者和江宁特殊教育学校的孩子一起,为“公益嘉年华”慈善义卖助兴跳舞。

“小宝贝,我用彩虹和你约定,风雨过后阳光会微笑,平安的长大,迎接希望的将来……”在欢乐的歌声中,孩子们穿着统一的志愿者服装走上舞台。一首《彩虹的约定》过后,围观者鼓起掌来。

据介绍,表演舞蹈的小朋友中,有的患有自闭症、有的脑瘫,有的是智障或唐氏综合征,在表演中,他们的肢体不太协调,但他们能走上舞台表演就已经很棒了。

“练习,只有反复练习。”江宁特殊教育学校的刘慧芳老师说,“有可能我们这一刻教完了,下一刻他们就会忘记。这就需要反反复复地教,并不断简化动作。”在排练《彩虹的约定》的一个月里,孩子们每天都要练习两个小时。“今天他们第一次走上公开的大舞台。”刘慧芳说。孩子们参加公益活动,也为公益慈善义卖出了一份力。

义卖 20支队伍义卖上百种物品

“慈善嘉年华”活动举办了特别义卖活动。来自东山街道的16个社区和7支社会公益组织,组成20个义卖小组。

20个摊位连成一行,展示了年画、福字、水杯、图书、玩具、机器人、生活用品、剪纸、衣服等上百种物品。其中,出自南京剪纸非遗传承人欧坚的7幅剪纸作品,吸引众人的目光。不管是俏花旦、丹凤朝阳,还是明城墙、京剧脸谱,每幅都大红喜庆,精巧别致。“猴年即将到来,买一幅齐天大圣剪纸,正符合新年气象。”市民徐先生以300元爱心价买走《猴年吉祥画》。

另一边,东山实验小学的孩子们带来图书、玩具、新文具,摆满了摊位。《百科全书》《十万个为什么》《格林童话》……同学们带来的图书很多都是八成新,但却以原

价5折义卖。韩博士青少年综合素质发展中心则带来一个大物件,那就是会唱歌、跳舞还会讲故事的机器人小白。刚上一年级的双胞胎兄弟对机器人十分感兴趣,他们努力卖掉了带来的固定翼航模,又提前预支了压岁钱,买下了这款机器人。

义卖从上午10点开始,到中午12点结束,募集的13803.5元爱心款,将为100个贫困孩子圆梦。

为了让更多人投身公益,东山街道社会组织培育发展中心还现场招募志愿者,有143人填写了报名表。现场还征集社区公益创业种子项目。凡是有公益创业意向的大学生,含毕业一年内的人员,都可以参与报名。入选项目入驻东山街道辖区内运作,每个项目安排0.5万—2万元扶持资金。

走进“江村鱼头”,首场秀吃出浓浓年味

学做年夜饭

猴年春节临近,现代快报2016年“大厨教你做年夜饭”活动也正式启动。1月9日,首场活动走进南京绿杨春·江村鱼头友谊街店,我们邀请行政总厨黄秋英为大家介绍4道传统年夜菜,分别是红红火火杀猪菜,年年有余大鱼头,绿杨一品全家福,农家山芋粉烧肉。20位幸运读者来到现场,学做4道菜,一起寻找记忆中的年味。

现代快报记者 钟晓敏 仲茜 孙羽霖/文 施向辉/摄

来自安徽的黄大厨,先教大家传统年菜——红红火火杀猪菜。“以前快过年时,一家人聚在一起,杀猪、腌肉、灌香肠,当天宰猪的猪血、猪内脏,就汇合在一起,做一道麻辣鲜香的杀猪菜,那就一个香。”黄大厨回忆。

先将新鲜猪血加盐倒入沸水,煮成血豆腐,捞出备用。猪肚、肺、心、肠收拾干净,分别焯水,去除腥味,然后一起下卤锅,大火煮半小时至七成熟。

卤过后的猪内脏更入味,能从腊月吃到新年。黄大厨接着演示烧制杀猪菜的过程。葱姜蒜末加红辣椒,爆炒猪内脏,加黄酒、老抽、盐。随后加入猪血、高汤,焖20分钟,撒葱花即可出锅。还可以烫一些青菜,垫在锅底。

江村鱼头店主打菜妈妈鱼头,口感浓郁、鱼香扑鼻。“它有一个关于我们董事长王中的感人故事。”黄秋英透露。小时候,王中家境贫寒,一个暴雨天,王中父亲提着一条大鱼跑回家:“今天捕到一条大鱼,明早准能卖个好价钱。”兄弟姐妹听了露出失望的表情。妈妈和父亲商量道,孩子们好久没尝到鱼肉的香味了,要不把鱼头留下,鱼身拿去卖吧。父亲同意了,兄弟姐妹们欣喜若狂。母亲把鱼头洗净放进锅里,大火烹煮。不一会儿,香味就在屋子里弥漫开来,久久不散……“最好吃的美食都和母亲有关。”黄秋英说。



红红火火杀猪菜



绿杨一品全家福



年年有余大鱼头



农家山芋粉烧肉

菜谱

一、绿杨一品全家福

原料:五花肉、肉末、鸡蛋、面筋包、干豇豆、冬菇、冬笋、韭菜、虾皮等

做法:1. 肉末加生姜葱、盐调味,塞入面筋包,肉末加韭菜末、虾皮和鸡蛋做成蛋饺。2. 豇豆、冬菇、冬笋改刀,和五花肉一起加黄酒、老抽,红烧至7成熟。用砂锅装入所有食材焖熟,加蒜段出锅。

二、年年有余大鱼头

原料:天目湖的花鲢鱼头、豆腐、土豆、黄豆等

做法:1. 将鱼头下油锅、料酒焗至金黄色,再加水、酱油等调料大火烹煮。2.加入豆腐、土豆、黄豆后继续煮沸,再舀入适量淀粉勾芡,大火继续收汁。3.装入砂锅,配上炒熟的青红椒,盖上锅盖小火焖煮入味,即可出锅。

三、农家山芋粉烧肉

原料:菜油、山芋面粉、五花肉、大蒜

做法:1. 山芋面粉中,加入菜油、水,使山芋面粉调和成糊状。2.山芋糊倒入锅中,煎成外脆里嫩,切成小饼块状。3.把五花肉烧至八成熟,与山芋粉饼一起翻炒。倒入黄酒、生姜、大蒜翻炒配色。

互动

教大家做年夜饭的饭店可拨打96060报名。或扫二维码,关注现代快报官方微信,回复“年夜饭+菜名+图片+姓名、联系方式”。还可关注现代快报官方微博,发送“年夜饭图片+菜名+图片+姓名、联系方式”并@现代快报。



年货购物节

第十五届春节食品商品交易会

时间: 2016年1月22日—2月3日

地点: 南京国际展览中心(新庄·龙蟠路88号)

展览范围: 各种名特优新食品、绿色食品、粮油食品、休闲食品、速冻食品、烘焙食品、肉禽产品、调味品、乳制品、干果炒货、土特产品、农产品等; 各种酒类、饮料、茶叶、咖啡等; 春节年俗用品、厨房用品、工艺礼品、床上用品、服饰鞋帽、休闲用品及现代家居用品等。

新世纪食品展 报名参展电话: 025-85439928

微信: 18752027788
QQ: 375697518 3758598