

体验升级! 信宜“山水双合”添新景

■记者 尹兆平
通讯员 陈子楷 何丽颖

本报讯 近日,茂名日盛的信宜市乡村景区“中国李乡·山水双合”之“花涧里”商业街、安凡尼·花涧酒店正式开业迎客。景区这一重大项目的落成,标志着“中国李乡·山水双合”二期项目建设进入完美收官阶段。

2021年,在云茂高速建成通车之际,以盛产“银妃”三华李实现一业兴而百业旺的“中国李乡”信宜市钱排镇,在信宜市委、市政府的具体指导和强力支持下,充分发挥县域中心的地域优势和业大民富的产业优势,高标准动工建设乡村振兴农文旅融合示范项目“中国李乡·山水双合”。同年底,“山水双合”规划首期项目基本竣工,一个昔日默默无闻的小山村——双合村,“摇身一变”实现了“脱胎换骨”,成为农旅互促、山水互济、亮点纷呈、景观

颜值令人翘指称赞的美丽乡村新景区,并迅速走红。2022年,“山水双合”全年游客接待量逾120万人次!

2022年下半年以来,根据游客体验反馈并结合景区实情,“山水双合”启动二期项目建设,堪称锦上添花工程。工程完成后游客“吃喝玩乐购”体验将实现全面升级。二期项目建设主要包括:增建村内公共停车场,兴建双合记忆馆、滨江果(公)园、“沿溪行”(乡村栈道观光)、“大学堂”(研学场所)、“百草园”、童乐园、智慧果园和高端民宿、五星酒店、商业街等。

完成二期项目建设的“山水双合”,颜值与内涵俱增,公共设施更加完善,休闲娱乐体验更加丰富多彩。尤其是赢得游客高赞的“山水双合”璀璨夜景,如今增添了充满烟火气的“花涧里”商业街,更是尽善尽美,两相增辉。



夜经济“点亮”消费新空间,充满烟火气“山水双合”夜景更显活色生香。

省科技特派员团队走进林头镇 开展“防治草地贪夜蛾”培训



■茂名日报社全媒体记者 陈俊明

本报讯 近日,草地贪夜蛾这一重大农业害虫在电白区林头镇等地区肆虐,给当地农业生产带来了威胁。为了有效控制草地贪夜蛾的危害,应林头镇驻镇帮镇扶村工作队队长徐志华邀请,广东省农村科技特派员仲恺农业工程学院彭杰副教授、孙响皓副教授,广州市聚宝农业科技有限公司总经理龙镇河共同前往林头镇,开展防治草地贪夜蛾的培训班,帮助农民群众了解草地贪夜蛾的危害、识别方法及防治措施,并提供实用的解决方案和技术支持。

在培训会上,省科技特派员团队的专家们通过讲解和演示的方式,向参加培训的农民群众详细介绍了草地贪夜蛾的识别方法、危害及防治措施。专家们指出,识别草地贪夜蛾的关键在于观察其翅膀颜色和形状,以及身体上的斑纹和特征。同时,要结合当地的气候和农作物生长情况等因素进行综合判断。在防治方面,专家们建议农民群众选用高效低毒的农药进行防治,并注意交替使用不同种类的农药以避免产生抗药性。此外,专家们还强调了农业生产的科学管理措施对于预防草地贪夜蛾的重要性,包括合理密植、轮作换茬、加强田间管理等措施。同时,要积极推动生物防治和物理防治等环保型防治方法,减少对环境的污染。

通过此次防治草地贪夜蛾的培训活动,农民群众不仅了解了草地贪夜蛾的基本知识和危害情况,还掌握了科学有效的防治方法和措施。这对于有效控制草地贪夜蛾的危害、保护农作物和生态环境都具有积极意义。同时,省科技特派员团队的指导和帮助也为当地农业生产提供了强有力的支持,推动了农业生产的持续发展和提升。在未来的工作中,省科技特派员团队将继续深入基层、服务农村,为农民群众提供更多实用的科技服务和支持。



化州陈记水蒸鸡食庄

坚持新鲜绿色好食材 用心做好化州特色菜

文/茂名日报社全媒体记者 陈琴

“坚持新鲜绿色好食材,用心做好化州特色菜”,这是挂在化州陈记水蒸鸡食庄(茂名店)门口的一副对联,横批为“健康至上”。位于茂南区西粤路下塘村的化州陈记水蒸鸡食庄,一直致力于提供健康美味的菜肴,店内的水蒸鸡以其滑嫩爽滑的口感在茂名“圈粉”众多。

水蒸鸡是化州的一道传统名菜,那化州陈记水蒸鸡食庄的水蒸鸡有什么特点呢?总厨施师傅介绍,该店对食材的选择非常严苛,始终坚持使用新鲜绿色的好食材,优质的食材不仅保证了菜品的口感和质量,更是对食客身体健康的一种保障。“我们的鸡是从广西农场买回来的山仔鸡,我们在镇盛镇也有一个自己的养鸡场,买回来后就在自己的养鸡场养2个月,毛重达到1.8千克左右再宰杀。”施师傅说。

该店厨师团队对水蒸鸡的制作非常讲究,他们注重每一个细节,以确保菜品的美味。首先,他们将宰杀好的鸡加食盐、花生油精心腌制,锁住鸡肉的鲜美味道;其次,采用水蒸的简单烹饪方式,保留鸡的原汁原味;最后,手工将鸡分成块状,摆好盘就可以端上顾客的餐桌了。水蒸鸡清香扑鼻,单是闻味道就让

人垂涎了。淋上鸡汁,迫不及待地拿起一只鸡腿,大块朵颐,肉质鲜嫩、口感爽滑,顿时让人味蕾得到满足。店员向记者介绍:“胃口小点的女顾客,一般都能吃下一只鸡腿,胃口稍大的男顾客,许多都能吃下半只鸡。”美味的水蒸鸡,营养丰富,老少咸宜,单价为每只88元,店内长年还有促销活动,186元3只,平均每只仅62元。

除了水蒸鸡,化州陈记水蒸鸡食庄还提供各种各样的特色菜,菜品种类丰富多样,包括各式小炒、汤类、海鲜、煲仔等,每一道菜都以鲜美独特的口味,让食客流连忘返。其中黄精炖鸡汤、阳春风姜炖鸡汤等也是该店的招牌菜,均是选用了优质的三黄鸡,采用小火慢炖,让美味可口与营养健康可兼得,备受食客喜爱。

晚上7时许,店内餐桌坐满了客人,或是一家人,或是三五好友,美食拉近了彼此间的距离,大家谈笑风生,脸上无不洋溢着幸福的笑容。该店的一名老顾客对记者说:“我最喜欢吃他们家的水蒸鸡,他们的食材很新鲜,口感很好,每隔一段时间我都会带家人或朋友前来吃一顿。”除了优质的菜品,化州陈记水蒸鸡



茂名日报社全媒体记者 李颜东 摄

食庄的用餐环境也是其吸引食客的重要因素。店内装修简约现代,宽敞明亮,氛围温馨舒适,无论是家庭聚餐还是朋友聚会,这里都是一个不错的场所。无论

是对于味蕾的享受,还是对于健康的追求,都能在这里找到满意的答案。地址:茂南区西粤路下塘村71号 电话:0668-2858083

报料热线: 2963932 2963933



官方微信



官方微博

茂名网: www.mm111.net

茂名日报社

《无人机航拍技术》 UTC考证培训班招生

近年来,我市航拍活动日趋活跃,为协助广大影友和单位、社会团体新闻摄影通讯员,提高航拍技术、规范操作技巧,茂名日报社摄影航拍班与广东天空领域分校联合拓展UTC航拍考证课程。课程介绍如下:

慧飞无人机应用技术培训中心,是DJI大疆创新为了无人机用户,专门开办的专业技能技术及无人机使用培训机构。慧飞采用国内专注于无人机应用技能的UTC培训体系,让学员将无人机技术应用在工作中,获得较高的效率、安全性与成果。

《无人机航拍技术》是由大疆传媒(国内航拍团队)编写的教材,是面向广大航拍爱好者的课程,课程内容涵盖航拍理论+户外实操,让你掌握航拍技能、熟练使用无人机设备。通过考试更可获得UTC操作合格证。教你重新认识航拍摄影,从容面对。

考证培训内容

- 1.了解多旋翼无人机飞行器飞行安全知识;
- 2.掌握航拍摄影的相关参数设置;
- 3.掌握航拍摄影的基础理论、取景构图的方法技巧;
- 4.了解多旋翼无人机在航拍摄影中的使用技巧;
- 5.了解后期处理软件的使用;
- 6.掌握创造性航拍方法并运用;
- 7.掌握基础的飞行操作与航拍手法。

报名条件须知

- 1.年龄必须是16周岁以上,70周岁以下;
- 2.无红绿色盲等妨碍安全驾驶的疾病及生理缺陷。

开课时间:2023年11月18日

- 1.线上学习考试,随报随学;
- 2.线下理论实践学习:2-4天(按班级实际需求调整);
- 3.理论课程及理论机考地点:茂名日报社新闻大楼四楼课堂。

2800元的学费包含了什么?

包含了2-4天(按班级实际需求调整)培训费、考试费、教材费。若您在考试挂科后选择补考,根据科目需要缴纳小额的补考费用。

收款单位信息

单位名称:茂名日报社
 银行账号:44001690045059778888
 开户银行:中国建设银行股份有限公司
 茂名分行亨利华府支行
 银行行号:105592000458

报名联系人:周老师 13702867576(微信同号)
 报名付款后截图发给周老师



扫码付款报名

