

蜜枣、红枣、红豆,一才公200斤辅料备战粽子公益大赛

# 让市民甜蜜蜜过端午节

蜜枣、红豆、红枣……包粽子除了主料糯米,辅料也必不可少。这不,为了首届包粽子大赛包出的粽子更加好吃,香甜。一才公餐饮管理公司已经将200斤包粽子辅料准备就绪,只等开赛。

## 甜蜜辅料助阵大赛

6月10日早上,走进位于潜山商业街的一才公总店。记者看到,蜜枣、红枣、红豆等200余斤制作粽子的辅料已经存放在该店仓库。

打开箱子,只见,红枣颗粒大而均匀、果形短壮圆整,皱纹少,痕迹浅;皮薄核小,肉质厚而细实。一才公总店经理张亚利介绍说,为了首届包粽子公益大赛选手的粽子吃起来更加甜,一才公选择了蜜枣、红豆、红枣等“甜”味辅料。

“蜜枣是除了保留了枣的营养成份外,还增加了甜度感,尤其是喜欢吃甜的人,更是他们的最爱。我们也试着用这些辅料包了粽子,味道很好。”张亚利说道,准备这些辅料,就是想让市民过个甜蜜的端午节。



●记者 葛利利 赵骥 摄影 毛亚轩



咸宁日报

## 员工训练包粽子

除了辅料,记者注意到,一张桌子上,泡好的糯米、蜜枣、红豆等食材早早准备好了。一才公餐厅主管曾晓华和其他两个员工一起站在桌子前,正在捋丝线。“我们也准备参加包粽子公益大赛,所以我们这几天都会包一些粽子练习。”曾晓华介绍说。

只见,她们拿起翠绿的粽叶,先抓一个蜜枣放在糯米里,然后拿起几片粽叶,用手弯成锥形,抓一把带有蜜枣的糯米,再抓一把糯米将蜜枣盖住,之后用粽叶将糯米完全裹住,然后用棉线将粽子捆住,一个完整的粽子就包完了。

“我包粽子是跟妈妈学的,我妈妈包的粽子里都有蜜枣,每次吃了蜜枣粽就会想起妈妈……”曾晓华说,其实粽子还是用传统手工制作手法包出来的好吃,因为这里有感情,参加包粽子公益大赛就想和其他人一起分享“妈妈”的味道。

## 企业热心做公益

“一才公一直以来都热心公益事业,希望真情回报社会。”张亚利介绍,这源于董事长对一才人的要求,要做个有利于社会的品牌。

一才公餐饮管理公司注册于2015年初,一才公的品牌来源于通山县,由王雪武先生创办。一才公餐饮管理分公司是一才实业有限公司

旗下的一家聚集餐饮管理、自产自销为一体的直营综合型连锁餐饮企业。它以“白菜豆腐保平安,青山绿水享太平”为理念,弘扬“地方饮食文化”为己任,不断围绕“本乡特色,健康养生高品质”进行自主研发的传统制作手法。公司倾心打造至高品位的美食。产品有特色面食、咸宁

味道村厨小碗菜、精美套餐饭、精美小吃、鲜榨果汁、各类茶饮等。

去年12月,为了向城区奋战在一线的环卫工人们表示一份敬意,感谢他们为城市的环境辛勤付出,一才公向城区环卫工人们赠送了100份免费爱心早餐,为城市卫生贡献一份自己的责任与担当。

咸安举办首期青年创业沙龙 17位创业优秀青年代表参加

# 金投集团等多家部门现场答疑解惑



本报讯(记者叶和平 陈志茹 通讯员陈思)13日,共青团咸安区委在市新华书店举行首期青年创业沙龙。活动邀请了咸安区17位创业优秀青年代表交流创业经验,分享创业体会。此次活动旨在为大家创业搭建一个平台,帮助他们更好的了解政策,更好的利用政策,实行合作共赢。

活动中,大家针对创业过程中的一些困惑和瓶颈,提出问题并进行探讨,现场气氛热烈,互动频繁。

来自咸宁市金投集团负责人根据目前大家在创业中遇到的资金瓶颈问题,如何发挥财政资金服务于企业等问题,帮助大家共同成长;来自咸安区就业局负责人介绍了咸安青年创业的热潮,及有关扶持创业的相关政策,向青年创业者们作了详细解读,鼓励各位创业青年积极创业,争取获得创业资金支持;咸安区科技局介绍

了孵化器的众创空间的格局,布置等功能,主要服务、指导于初期创业的青年。

据悉,团区委针对青年创业工作,积极举办多种活动,共同营造青年创业者的精神家园和成长平台。未来团区委将继续通过各种创业模式,为青年创业提供指导服务。



咸宁市咸安区青年创业沙龙

咸宁日报