

咸宁创建国家信用体系建设示范城市 顺利通过国家复评验收

本报讯(记者 方达星)1月25日,从人民银行咸宁市中心支行传来喜讯,咸宁创建国家社会信用体系建设示范城市,日前已顺利通过国家复评验收。

为推进社会信用体系建设,我市从完善市场经济体制、建设和谐社会、优化全市发展环境的战略高度出发,高位推动信用咸宁建设各项工作。2019

年,国家发改委、中国人民银行联合确定咸宁市为全国第二批社会信用体系建设示范城市。

按照信用示范城市两年一复评的要求,我市全面完成了10项基础指标和4项自评指标的考核任务,目前已顺利通过国家复评验收。其中:我市统一社会信用代码重错码率低于万分之一;“双公示”信息上报率、合规率、及时率

均达到100%;企业信用贷款较2019年同比增速为42.7%,高于全国平均水平;信用分级分类监管覆盖全市24个政府监管部门。

据悉,我市已连续19年被湖北省政府评为金融信用市,全市6个县市区全部被评为金融信用县(市、区),其中通城、崇阳、赤壁获评全省最佳金融信用县。

水墨丹青·喜迎新春 “山水咸宁”美术作品邀请展开展

本报讯(记者 杜培清)写人画景馆内藏乾坤,描山绘水笔下皆咸宁。1月26日(农历小年),第八届“山水咸宁”美术作品邀请展拉开帷幕,来自全国各地和咸宁本地知名画家77人同绘一方山水,为美丽咸宁添光增彩。

第八届“山水咸宁”美术作品邀请展从策划到开幕历时四个多月,先后组织了启动会议、专家讲座、采风写生、创作示范、遴选辅导、布展宣传六个阶段。本

次展览特聘咸宁籍全国知名画家孔奇任艺术总监,并邀请了来自全国各地和咸宁本地知名画家77人同绘一方山水,中国美术家协会主席范迪安为第八届“山水咸宁”展题写“桂满泉都,天香咸宁”作品一幅以示祝贺。展览内容包括中国画、油画、水彩画,展现了当代美术创作的生机与活力。本次展览将持续至3月26日,广大市民前往观展,品味一场艺术家们近期创作的艺术饕餮盛宴。

据悉,“山水咸宁”是湖北省美术家协会指导的省级美术作品展览,咸宁市委宣传部、市文旅局、市文联主办,市美术馆承办,湖北科技学院艺术和设计学院、市美协协办的省级美术作品展览。从2014年起以联展的形式连续举办了8届,作品来自咸宁和受邀的省内外画家。连续8届“山水咸宁”的举办,对推介咸宁旅游和提升我市美术创作水平起到了积极作用。

咸宁供电携手湖北科技学院 打造综合能源标杆校园

本报讯(特约记者 谌胜蓝 通讯员 彭艺)1月25日,为实现湖北科技学院“绿色、智慧、人文”的环境建设目标,湖北科技学院、国网湖北综合能源服务有限公司、国网电动汽车服务湖北有限公司、国网咸宁供电公司与湖北科技学院签订综合能源示范校园建设项目战略合作框架协议。

湖北科技学院是湖北省转型发展试点高校、全国百所产教融合示范高校,在校师生有20000余人,校园总面积1861亩。

本次综合能源合作将充分利用空气能热泵技术对校园现有空调进行改造,建设可控制水量、水温、水压的校园智能生活热水系统,为师生提供集中供暖、供热、供水三联供服务。通过搭建的智慧能效平台,实现重要用电回路在线监测、清洁能源消纳和校园能源动态可视化,进行能效分析测算等数据增值服务。在校园建设2.6万平方米、3.5



兆瓦的光伏组件,两座光储充一体化电动汽车充电站,同步建设光伏雨棚和储能装置、电动自行车充电车棚、学生宿舍

空调系统,并投放一定数量的共享洗衣机。此外,咸宁供电公司还将为学校进一步提供配电设施建设服务和用电服

即日起至除夕 鱼水路部分路段 禁止车辆通行

本报讯(记者 方达星通讯员 钱璇)春节临近,为保障咸安辖区道路交通安全畅通有序,有效缓解城区交通拥堵现象,确保人民群众平安出行,咸安鱼水路实行交通管制。

1月26日07:00起至1月31日(除夕)17:00止,鱼水路(由银泰百货路口往白马方向)禁止所有车辆通行。临时取消客运车辆(包括公交车)单行线通行许可,交通管制结束后恢复;城区所有道路非停车位处严禁停车,摩托车、电动车一律停放于专用停车位,违者拖移并依法处罚。

另外,为有效缓解南山路口交通拥堵现象,建议由长安大道前往西河桥方向车辆,可提前选择经金桂西路、青龙路或猫山路走西外环绕行;由长安大道往老城区方向车辆,可提前选择从长安大道省煤机红绿灯路口处沿猫山路、育才街或怀德路绕行。

交警提醒,请途经交通管制路段的驾驶人、非机动车驾驶人、行人服从交通警察和相关管理人员的指挥,按交通标志的指示通行。请广大交通参与者提前安排好出行时间,选择适当通行路线,出行时应遵守交通法规。

咸宁高中 通过市级示范 学校复核评估

本报讯(记者陈志茹 通讯员 陈蕾 郑玉蕾)近日,市政府教育督导室对咸宁高中复核评估“市级示范学校”进行了综合督导,该校以96分的好成绩,顺利通过市级示范学校的复核评估。

评估期间,评估组专家在“听、看、测、访、查”后给予学校评估认定:咸宁高中全面贯彻党的教育方针,把握正确的办学方向,坚持“回归教育本真,对孩子一生负责”的办学理念,励精图治,规范办学、科学发展、追求卓越。干部教师团结奋进、锐意进取,学生阳光向上、健康成长,办学条件不断优化,教育质量稳步提升,社会影响力日益增强,人民群众的满意度逐年攀升,呈现出良好的发展态势,成为咸安区公办教育的一张闪亮名片,达到市级示范高中督导评估标准。

腊肉、泡菜,“咸不住”的美食怎么吃才安全?

春节将至,对中国人来说,带着“家味”的腊味食品和泡菜,总能让人欲罢不能。但美食不宜贪多,食用也有注意事项。

一、腊味别贪吃

腊月(农历十二月),经过几轮降温后,腊鱼、腊肉、腊鸡等在时间和盐分的渗透下,慢慢溢出咸香味。这些腊味虽然美味,但其属于高盐、高脂肪食品。在食用之前,一定要先认真用热水清洗,最好煮一煮,以减少盐分。食用量不宜过多,稍微吃两片下饭,或者切成丁加在其

他菜肴中以增加咸香的风味就足够了。

二、泡菜要腌透

脆甜酸辣、爽口开胃,下饭“神器”泡菜,总是那么让人无法拒绝。但很多人担心泡菜中亚硝酸盐的含量过高,会影响健康。确实,在腌制泡菜的过程中总是会混入杂菌,这些“坏细菌”可以把蔬菜本身存在的硝酸盐转化为亚硝酸盐。在亚硝酸盐“峰值时”,含量可达到100毫克/千克,甚至更高。

因此不要吃大量刚腌的菜,腌菜时盐应

稍微多放,至少腌制15天以上再食用;现腌的菜,最好马上就吃,不能存放过久,腌菜时要选用新鲜蔬菜。

三、品咸香,注意5点

1、自制腊味食品的过程中,一定要注意环境卫生,洗干净手或者带一次性手套,对制作工具进行高温灭菌,在低温环境下(10℃)处理肉制品。

2、烘烤和烟熏要充分,要尽量烤干或者晒干。做好的腊味食品最好不要存放超过半年。

3、腌制泡菜最好15天后再食用。如果发现发酵后的泡菜没有纤维支撑,软烂,或有发霉的味道,表示已污染变质,请勿食用。

4、食用泡菜时,要用干净的餐具将其取出。最好一次吃完,剩下的泡菜应存放在冰箱中或避光低温保存。

5、腊味和泡菜属于平衡膳食中的调味品,盐含量高,不宜常吃和多吃。

(科普中国)

科普在身边
—— 咸宁市科协主办 ——