

高新区贺北社区： 聚焦适老化改造 独居老人多了“监护人”

本报讯(记者 覃露露)独居老人是老年人中需要特别关注的群体。为提高老年人居家的安全性和便利性,武进国家高新区贺北社区大力推进特殊困难老年人居家适老化改造工作,对辖区独居老人的居所开展针对性改造,获得了一致好评。

走进贺北社区独居老人贺建平家,他先向记者介绍了墙上的红外线感应器。这个感应器能实时监控他是否在房屋里活动,一旦24小时没有活动信号,就会

主动向服务机构报警,服务人员将第一时间致电核实。如果电话无法接通,贺建平的紧急联系人和社区便会收到通知,及时上门了解情况。

同样,在贺建平家刚换上“新装”的卫生间里,崭新的报警铃也发挥着紧急报警作用。“只要拉动报警铃,马上就会有人打我电话。”贺建平带着记者做了一个“实验”。果然,按铃不到1分钟,服务人员就打来了电话。这对于已经70岁、独

居又身患残疾的贺建平而言,就像是多了一个可靠的“监护人”,让他在紧急情况下能呼有所应。

此外,社区通过前期网格走访了解到,老年人摔倒,一半以上发生在家中,其中无扶手、有门槛、地面不防滑等居家环境因素造成跌倒的比例达八成以上。因此,此次针对独居老人居所的改造提升,安装卫生间扶手、添置防滑地垫等也是一大重点。

在贺建平的卫生间,马桶旁边和洗浴墙上的橘红色扶手格外显眼,这是他如厕和洗澡时的“第二双脚”。贺建平告诉记者,因为腿部残疾,每次站起来都要撑点什么才行。为此,他常年在卫生间放一条老旧的长板凳,但用完还要挪移位置,不太方便。现在有了扶手,凳子“下岗”,他也轻松了许多。“我们会针对独居老人各自的情况、需求,进行有针对性的改造。”贺北社区干事王燕介绍。

看似“微改造”,满是“暖细节”。一个扶手、一张淋浴椅……一件件不起眼的小设施,解决了老年人“如厕难、出行难、洗澡难、生活难”的实际困难。据了解,目前贺北社区共有独居老人23名。接下来,社区将根据摸排情况,按照“一户一策”“一户一档”的原则建档立卡,对符合条件的住户居所逐步开展适老化改造,让老年人居有所安、居有所乐。

西太湖杯帆船赛暨 中国大学生帆船联赛总决赛举行

本报讯(记者 何晓丹)近日,2023年常州西太湖杯帆船赛暨中国大学生帆船联赛总决赛在我区拉开帷幕,这是我市首次举办全国最高级别的大学生龙骨帆船赛事。为期3天的比赛中,来自北京、青岛、武汉、哈尔滨等全国8所高校的帆船赛队齐聚西太湖,竞速启航、驭风逐浪。

湖湖北岸14公里“黄金岸线”,湖面平静宽阔、湖岸

圆滑整齐,具备水上运动的天然优势。经过激烈角逐,最终青岛科技大学帆船队摘得桂冠,成为本年度大学生帆船联赛的“梦之队”。

此次大赛落地我区,是西太湖科技产业园通过打造水上运动“文旅新IP”,提升城市气质和活力的生动写照。6月以来,西太湖启动了第一届水上运动季,相继举办了国际赛艇赛、“两湖创新杯”龙舟赛、全国青少年摩托艇大赛、

“奔跑吧·少年”动力冲浪板赛等一系列重要赛事,持续激发水上运动热度,增添青年之城、未来之城的内涵动力。

“接下来,希望能与西太湖开展更多项目合作,共同向全国大学生群体传递积极向上、团队协作、顽强拼搏和坚持不懈的体育精神。”教育部学生体育协会联合秘书处副秘书长、中国大学生体育协会副主席兼秘书长张爱龙表示。

肴变万千 常味有新

——访豪廷皇悦大饭店

□ 见习记者 何新雨 记者 赵锐桦



桂花手打年糕

以味见长、博采众长、常推常新,是常州菜的特点。今天的常州菜,保留着传统的底色,又糅合了各种创新思维与技艺,更符合现代人的口味。豪廷皇悦大饭店的4道创新菜:老常州熏鱼、黑松露素烧鹅、桂花手打年糕和鱼头狮子头,便是其中的典型代表。

“砰,砰,砰!”行政总厨张寿春顺着同一方向搅拌肉馅,并摔打上劲。“常州人做狮子头或红烧或清蒸,我们的狮子头做法不一样,放在油锅内炸至金黄后捞出,保证口感松软、肥而不腻。”张寿春还在肉馅内加入糯米和马蹄。糯米吸去多余的油脂,马蹄味甜多汁,使得狮子头口感更加脆爽。

再选用鲢鱼头,在油锅中炸至表皮酥软,加入啤酒去腥,倒入熬至奶白的鱼汤提鲜。随着锅底的沸腾,鱼头的胶质也逐渐融入狮子头的肌理中,使狮子头的鲜香更上一层。“这道菜做到了鲜嫩与紧实的双重口感,既有鱼肉的鲜又有猪肉的嫩,两者融合得很好。”专家评委肖飞评价道。

桂花手打年糕老少皆宜,做到了沾盘、沾筷、不沾牙;老常州熏鱼别具一格选用鳊鱼作为主食材,鱼皮酥脆、肉质鲜嫩;黑松露素烧鹅外表是光滑弹韧的油豆皮,内部是黑松露、金汁菇、莴笋丝,外酥里嫩,清爽鲜香,回味无穷。

继承传统 创新工艺

——访常州市华怡明都餐饮管理有限公司

□ 见习记者 何天蕾 记者 赵锐桦

武进菜,深受淮扬菜系的影响。常州市华怡明都餐饮管理有限公司的盐水仔鹅,在继承传统淮扬风味的同时,进行创新改良,更加符合武进胃口。

盐水鹅的历史由来已久。清代,江苏地方官员用盐水鹅招待下江南的康熙和乾隆,得到盛赞,自此盐水鹅名扬天下。华怡明都餐饮精选65天左右的本地散养大白鹅,单只重量严控在3.75至4.25公斤之间。在传统工艺的基础上,大厨先用热椒盐擦遍鹅身,静置1小时后,将鹅放入卤水缸中,不断翻灌,最终达到“皮白肉红骨绿”的效果。



盐水仔鹅

“传统的盐水鹅的卤汁味型较为单一,鹅肉也没有这么肥美。”华怡明都餐饮副总经理彭讯华表示,在尝试过很多本地卤菜,尤其是各大酒店制作的盐水鹅之后,他们对盐水鹅卤汁进行了创新,在制作卤汁时保留了仔鹅的原油并独创了新的配方。

美食评委陆仁兴评价:“盐水仔鹅醇香扑鼻,百吃不厌。”传承、创新二者应相辅相成,只有在继承传统中不断迸发创新灵感,传统美食才能更好延续。华怡明都餐饮带来的盐水仔鹅,就在创新传承淮扬菜的同时,完美捕捉到了武进味蕾。



武进传媒大厦招租

武进中心城区、地铁直达,坐拥新天地美景,绝佳地理位置!武进传媒大厦位于湖塘花园街200号,黄金地段,精装写字楼,高品质装修,贴心超值服务,可做餐饮,可租面积80m²~100m²。入驻传媒大厦,助您事业腾飞!

招租电话:18921017300

联系地址:湖塘花园街200号

报料·求助·互动

微信号:wjrb2013

热线:86598222

NEWS