

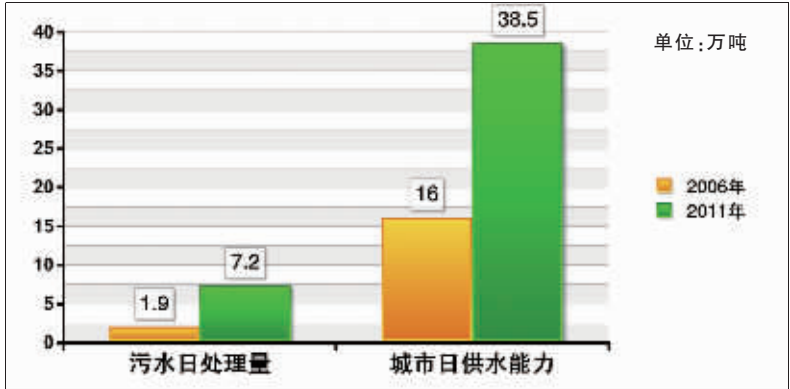
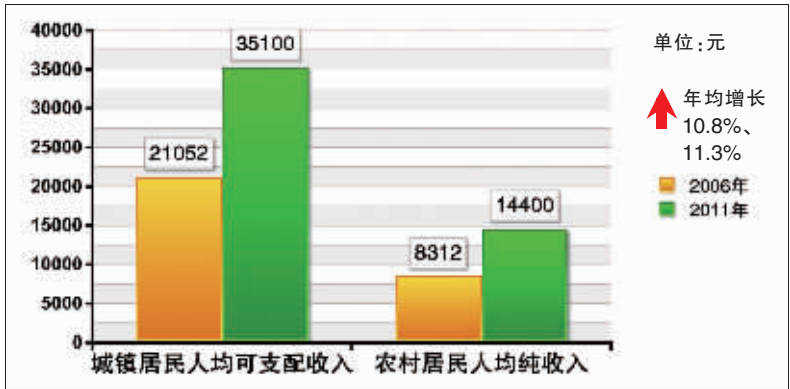
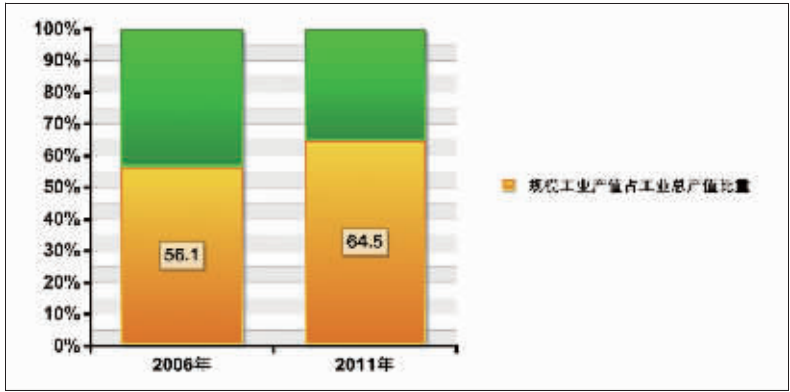
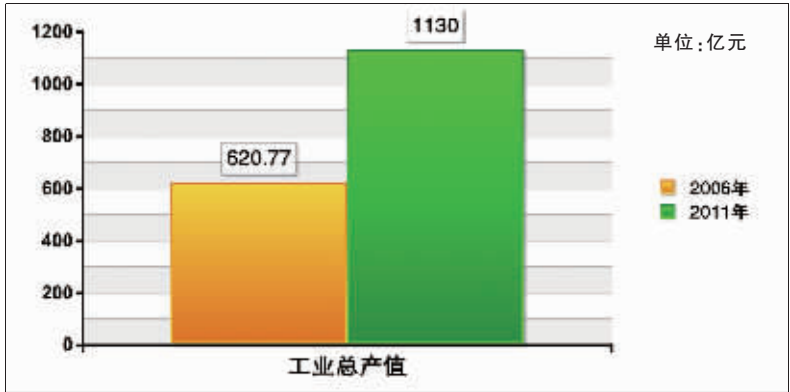
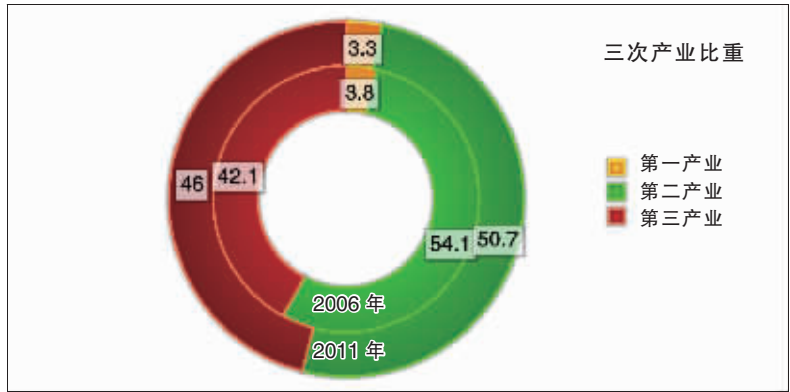
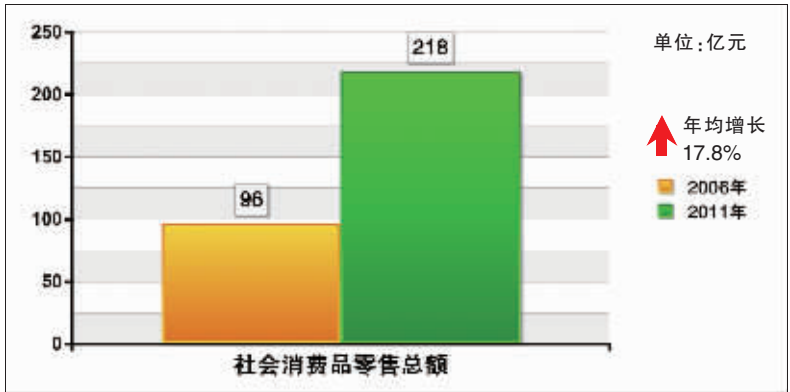
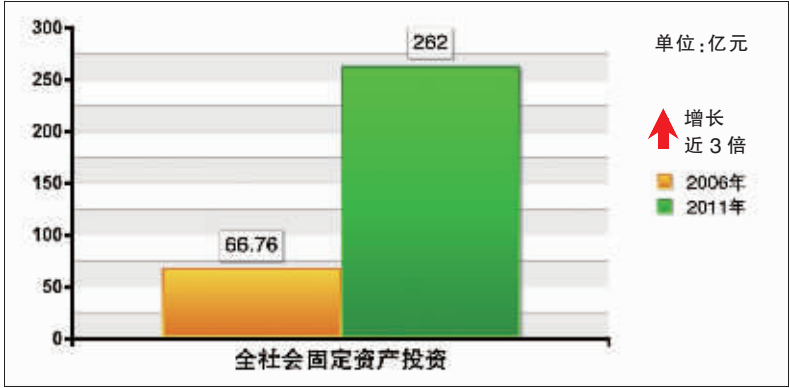
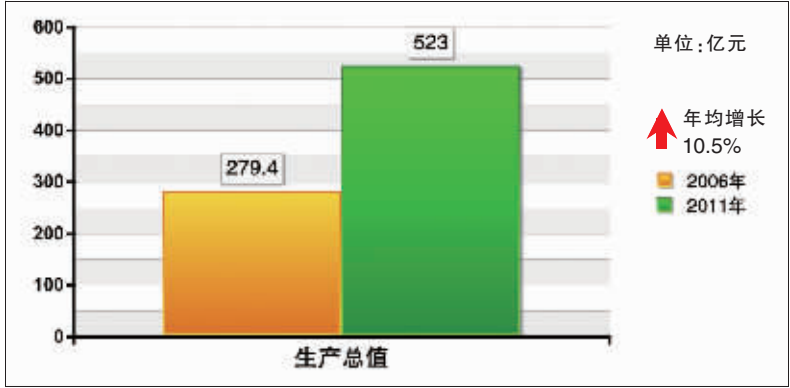


八大数据看五年变化

■记者 张翔/制图 陈思思/文

过去五年,是瑞安应对各种挑战、克服诸多困难、取得显著成绩的五年。五年来,我市综合实力显著增强,产业结构加快调整,城乡面貌明显改善,民生保障不断强化,社会保持和谐稳定,政府自身建设得到加强。在此,我们以 2006 年和 2011 年数据对比的形式,直观形象地展示我市五年来的变化。(数据来源:《政府工作报告》)

两会数字



金川“川和”牌有机大米上市了

有机大米为何价格高?

有机大米相比普通大米要贵上好几倍,主要在于其昂贵的生产成本和低产量。金川高山梯田有机稻米专业合作社负责人王巨良说,由于有机产品强调“天然性”,因此生产过程中尽可能减少了机械的使用,所需的劳动力成本自然大大增加。另外,由于在整个生产过程中不能使用任何人工添加的化肥、农药等,所以其产量也比较低。不仅如此,在加工过程

中,其所耗费的成本也不菲。正是由于低产量、高成本的限制,使有机产品在整个食品行业的市场份额中所占的比例非常小。

“纯天然、无污染”无疑是有机食品的最大卖点。其实,在国内,有机食品和普通食品之间还有两级阶梯——绿色食品和无公害食品,其最大的区别在于绿色和无公害食品都允许有限使用农药、化肥、激素等人工合成物质,并且不禁止使用基因工程技术。但

在有机食品领域则完全被禁止。

如何吃有机大米更健康?

给有机大米中加点其他的“料”,会让有机大米味道更好,营养更多。

加点儿醋:按 500 克米加 1 毫升醋,可使米饭松软之外,还易于存放、防变霉。

加点儿油:放入一汤匙油(搅拌均匀)做出来的米饭,香滑软糯,粒粒分明,而且绝对不会粘锅,这招非常适合不喜欢吃锅巴的人。

加点儿盐:此法仅限于剩米饭重蒸过程。吃不了的米饭再吃时需要重蒸一下,重新蒸的米饭总有一股味,不如新煮的好吃。如果在蒸剩饭时放入少量食盐水,就能去除米饭异味。

加点儿茶:用茶水煮饭,可使米饭色、香、营养俱佳,并有去腻、助消化的好处。做法很简单,把做饭的水换成泡好的茶水就行了,不过记得用绿茶,而且茶叶不要放太多。

(记者 朱颖一)



金川的水稻梯田

