

端午·景区活动

沐兰汤 制香囊 包粽子 祭屈原 扬州众景区奉上端午“民俗大餐”

去瘦西湖体验端午民俗,去宋夹城球场“炫技”、玩转鸭蛋彩绘,去唐子城感受祭祀仪式的文化内涵……端午节小长假将至,昨日,记者从旅游部门获悉,今年的端午小长假,市区以及各县(市、区)的旅游景点精心策划了丰富多彩的端午活动,让市民、游客乐活过端午。

瘦西湖

举办沐兰汤、制香囊等活动

时间:6月18日

为传承并发扬中国传统文化,瘦西湖风景区管理处深挖与感受节日背后的文化内涵,让传统节日不再停留于消费层面,将于端午节(6月18日)当天举办一系列活动,包括沐兰汤、制雄黄酒画额、制香囊、编五彩绳及刺五毒等,以此来增强游客及市民对端午文化的认识。

6月18日上午9:30,在瘦西湖景区东门广场,活动开始时,市民和游客可到工作人员处领取一张端午民俗体验卡,依次参加沐兰汤、制雄黄酒画额、制香囊、编五彩绳、刺五毒活动,盖章集满5个,即可领取端午礼物一份,为鸭蛋或粽子(二选一)。

宋夹城

鸭蛋彩绘,球场“炫技”

时间:6月17日-18日

宋夹城景区将举办“粽情宋夹城”活动,包含免费领艾草、鸭蛋彩绘、端午雅乐、汉服行、端午特展、球场“炫技”等。

城官方微信信号,就能免费获得艾草和五彩线,数量有限,先到先得;上午10:00-11:00、下午3:00-4:00,在宋夹城书坊广场举行亲子咸鸭蛋彩绘活动;上午8:30-11:00,在十字街举办“端午之典·与子同裳”汉服文化艺术活动;上午10:00-下午4:00,在球类综合馆、球类服务中心、乒乓球馆,举办投壶闯关活动,投中者可获得五彩线、咸鸭蛋、香囊等礼品。

唐子城

举办“端午祭祀屈原”活动

时间:6月18日下午2:30-4:30

6月18日下午2:30-4:30,蜀冈唐子城风景区管理处将于汉陵苑脚下的汉唐文化街区举办“端午祭祀伟大爱国诗人屈原”的主题活动,现场将以祭祀

典礼、诗歌朗诵、古典舞表演等多种方式,共同纪念屈原。

当天的祭祀流程安排为:净手、奏乐、燃香、跪拜、初献、亚献、终献、读祝、



端午传统祭祀活动(资料图片)

撒江、诵《离骚》、橘颂、汉舞、汉服秀、独唱《重回汉唐》。活动将在了解屈原、纪念屈原的基础上,解读古人祭祀仪式的文化内涵,号召大家学习传统文化知识。

三湾风景区

诗吟新时代、喝彩大中华

时间:6月15日下午3:00-5:00

6月15日下午3:00-5:00,三湾风景区将在东门广场城市书房楼下敞廊,举办以“诗吟新时代、喝彩大中华”为主

题的“我们的节日、我们的家”运河三湾风景区端午诗会。

凤凰岛

包粽子、送鸭蛋、采菖蒲

时间:6月16日-18日

6月16日至6月18日期间,凤凰岛将举办“邀您粽情参与”活动。活动期间,游客可在湖外湖酒楼体验、学习包粽子,煮熟后免费带回家。每位游客凭门票可领取两只粽子,每天限量1000只,送完为止。此外,游客在检票口凭门票可领取鸭蛋(配蛋网)1只,每天限量500只,送完为止。

目前,凤凰岛公园内菖蒲、艾叶等草本植物现已长成,游客可采摘带回。

天乐湖

免费包粽子手工体验

时间:6月16日-18日

6月16日-18日,仪征天乐湖景区将举办“端午感恩泡”活动。畅玩童乐谷+享泡真温泉(1.5米以下儿童免费)原价:368元/位,活动价188元/位。凡以家庭参加的游客,均可免费参加包粽子手工体验。

宝应湖

钓龙虾、包粽子、摘桃子

时间:6月16日-18日

端午小长假期间,宝应湖湿地公园将举办“粽”览湿地,欢聚端午”活动,包括钓龙虾、包粽子、摘桃子等活动

假日期间,参加高考和中考的学生,凭准考证,关注“宝应湖湿地公众号”,仅需门票15元/人,可享旅游观光车服务+3斤采桃券。同时,凭票或入园凭证的游客可按时参加包粽、钓龙虾活动(6月16日-6月18日上午10:00-10:30,下午4:00-4:30)包多少送多少,包完为止;钓虾一人一竿,钓多少送多少。

记者 居小春

端午·食安提示

选购端午食品 记得看“颜值” 粽叶太鲜亮 绿豆糕太绿要留神

端午将至,粽子、绿豆糕、咸鸭蛋等食品进入消费旺季。昨天,市食药监局发出消费提示,提醒挑选端午食品,要注意查看“颜值”是否符合要求。同时,

关注食药监部门通过正规渠道发布的产品质量信息,发现问题食品,及时拨打12331投诉举报。



选购端午食品要注意看“颜值” 耿海龙 摄

最好的皮蛋腌出来有四层,第一层是茶色玻璃层,第二层颜色稍深,第三层是大溏心,第四层是小溏心。

皮蛋虽然味美,但由于加工工艺会产生少量的铅,建议不要一次性吃太多皮蛋,儿童、孕妇应尽量少食。皮蛋不要放在冰箱里保存,保存时应放在常温、阴凉处,因为温度的骤然变化会对皮蛋口感产生影响。

小龙虾

清洗干净,烧熟煮透

俗话说,清明螺螄端午虾,端午节是小龙虾的消费旺季。昨天,国家市场监管总局发布小龙虾消费提示,提醒消费者不要购买和食用来源不明的小龙虾。龙虾烹饪前要清洗干净,烹饪过程要烧熟煮透;不要加工死亡、感官异常或不新鲜的小龙虾。

在餐馆就餐时,要选择持有食品经营或餐饮服务许可证的餐馆,并索要发票或收据。

如果进食小龙虾后出现全身或局部肌肉酸痛等状况,应及时就医,并主动告诉医生相关情况。

通讯员 钱钊 记者 耿海龙

粽子

不要买颜色异常鲜亮的粽叶

端午节的代表食品就是粽子了,那如何挑选安全放心的粽子呢?市食药监局提醒,购买真空包装类粽子时,出现袋体松动或胀袋时,不宜购买和食用。同时关注产品保质期,按标签所示方式保存和食用。

用馅料已发酸、发苦或有明显腐败气味的粽子。消费者在家自制粽子时,选用食材必须新鲜、卫生、无异味,不要购买颜色异常鲜亮的粽叶。处理食材过程中,要将手、器皿、刀具、案板等清洗干净,注意生熟分开。

粽子食材主要是糯米、卤肉、红枣、豆沙等馅料,比普通食物难消化,老年人和儿童食用要适量。

绿豆糕

颜色过绿的不建议采购

绿豆糕也是端午传统食品。选购时首先观察气味的色泽,绿豆糕应具有独特的绿豆香和清淡的气味,颜色为绿色偏淡黄色,过绿的不建议采购。

其次,尝口感。好的绿豆糕口感细腻酥软,入口即化,不黏牙,香酥柔滑美味,捏在手中感觉细腻酥软。

最后,注意看保质期。由于夏天气温较高,通常情况下,没有加入防腐剂的绿豆糕保质期较短,注意放在避光干燥阴凉处。由于绿豆糕为高糖高油脂食品,老年人及糖尿病人群尽量少食用。

咸鸭蛋

蛋心透着红的是好咸蛋

端午传统美食咸鸭蛋如何挑选?市食药监局提醒,咸鸭蛋蛋壳应完整、清洁,没有裂纹。可通过迎着光亮看蛋心是否为红色,如果透着红色就是好咸蛋。或拿着晃一晃,如果流动感强就是已腌制好的咸鸭蛋,流动感不明显则质量不佳。

皮蛋

蛋壳外部有大黑点不要选

挑选皮蛋则看包料有无发霉,蛋壳是否完整,壳色是否正常,蛋壳外部有大黑点的皮蛋不要选。将皮蛋放在手心

上向上抛,落在手心上有沉甸甸感和弹性感的质量较好。皮蛋以口感不涩口、蛋黄是溏心者为上品。