

# 和有机美味亲密接触吧!

## 紫金生态园奉上“自产自销”绿色食品



提及有机食品,人们总是在联想到绿色、生态、健康的同时,又会为其较普通食品高昂的价格而扼腕叹息。有机食品,似乎是美食界的奢侈品,偶尔食之有感风雅,时常食之却恐不胜其力……

如今,让热衷生态美食的食客欣喜的是,南京城东紫金山旁诞生了这样一家让有机美味离我们的生活不再遥远的浪漫庄园——紫金生态园!这是一家注定要璀璨夺目、让人流连忘返的生态园林大酒店,她占地3万平方米,大力栽培心爱的宝贝儿们——有机食品,并实现让绿色有机农产品“从田头到餐桌”,直接“消灭”掉中间的供货、售卖环节,也让优质的有机产品真正做到低价,也离南京市的生活越发近了!

### 于紫金生态园中踱步观花,绿色就在你身边

在踏入紫金生态园的瞬间,你会产生一种回归到了“原始丛林”的错觉——大厅内约2万平方米的花卉植物园,淡淡的花香散在空气中迎面而来,深浅各色的绿,让你的心情豁然开朗!

踱步其间,你在惊叹之余,却发现脚下又是一番别有洞天:你所身处的地面上,有着号称紫金生态园最具创意的大型荷花种子图,她象征着播种,而种子,是农业的生命。这个种子图堪称农业的巨幅膜拜画作,由10大类、88种不同作物的种子组成,有谷粒、榛子、麦子、绿豆、红豆、葵花



籽等,还有让记者垂涎不已的大片开心果……

回归到主角花卉植物园的身上,真是有更多大开眼界的现象在等待你来发掘。在紫金生态园,蔬菜竟然“长”在柱子上、墙上,西红柿种植水盆里,完全与蔬菜就应种在田地里的常识大相径庭。原来,这是一种蔬菜特殊栽培技术——蔬菜墙、蔬菜柱所创造的奇观。再比如,这里的鲜花常开,古人梦寐以求的“醉令百花开”彻底不再是幻想,只能在圣诞节期间才能观赏到的“圣诞红”(一品红),在这里却一年四季时时摇曳着鲜红,这是通过对品种选择、光温调节等建立的一品红目标花期促控体系而实现的。

### 自酿新鲜黑啤,邀您开怀畅享

在紫金生态园,食客可以零距离感受到农产品“从田头到餐桌”的全过程——紫金生态园以

旗下自有6000亩有机循环农业种养基地的绿色有机农副产品为支撑,奉行好美食更健康的科学膳食理念,更有粤菜、淮扬菜、川菜、湘菜等多种烹饪手段,让食客吃得放心,吃得爽口开心!

在这个夏天,你还可以在紫金生态园畅饮他们自酿的黑啤哦!紫金生态园的黑啤除了主要原料使用麦芽外,还加入了一定量的黑色麦芽,并在酿造中选用优质焦香麦芽,其中氨基酸的含量较高,被人们称之为“黑牛奶”,经常饮用还能开胃、健脾、软化血管!

想探访更多有机产品的生产秘密,可申请报名参加紫金生态园的种养基地!

### »相关链接

紫金生态园的婚宴大厅,可安放80桌席,容纳800人就餐。同时,上下两层的VIP区,共有大小包间25个,可容纳300人就餐。置身于花草、流水、果蔬环绕的环境中,自然令人胃口大开。

### »相关链接

## 有机生活,我们期待!

我们看似在调侃,在点麻辣烫的时候逗趣一句:“来,我们今天吃地沟油吧!”事实上,我们心头的愤怒恐怕难以抑制。其实,谁不期待有机生活?

快报记者 彭凌梅

### 有机食品前景大受看好

有机食品是一种国际通称,是从英文organic food直译过来的,其他语言中也有叫生态或生物食品等。这里所说的“有机”不是化学上的概念,而是指采取一种有机的耕作和加工方式。生产过程不含基因改造成分,所有生产及加工处理过程均只允许在有限制的情况下施用化学物质,生产及加工处理过程中均不可使用任何基因改造生物及其衍生物。

有数据显示,全球有机食品市场目前正以每年20%至30%的速度递增,今年规模将达到800亿美元。而中国在其中的比例有望达到1%至1.5%。专家认为,“有机消费”趋热,有助于推动中国有机农业和有机产品市场的健康快速发展。而积极发展有机农业,不仅有利于促进传统农业向现代农业的转变,更可有效推动有限资源的可持续利用。

### 高价让有机食品与我们疏远?

在食品安全事件频发之时,有



机食品适时涌现,26元/斤的猪肉、20元/斤的青椒、16元/斤的西红柿它们真的绝对安全且营养百倍吗?它们的“有机”到底藏在哪儿?搜狐网对网友的有机食品态度做了个调查。

通过专题内“小调查”数据显示:约33%的网友表示愿意购买有机食品,55%的网友表示,有机食品如果降价,就会考虑购买。由此可见,有机食品的优势是能够被绝大多数消费者所认可的。

另外,高昂的价格在一定程度上制约着有机食品的市场销售。如果有有机食品价格下降,究竟要降多少,消费才会去购买呢?80%的网友表示应该下降50%以上;10%的网友表示下降20%左右,就会有愿意购买。另有10%的网友表示现在的价格是可以接受的。

看来,有机食品的价格因素的确是当前最需要解决的一个问题,而且,八成网友表示降价幅度应该在一半以上。

2010.7.18-8.28

# 紫金生态园首届鲜啤节

鲜酿黑啤

## 品虾送

来自鲜酿的纯美品质

南京市玄武区钟灵街60号  
地铁2号线钟灵街站

025-84398800/8000

此内容不作为法律要约  
活动解释权归江苏紫金生态园有限公司所有