

快报·欢乐社区行

1月23日,现代快报欢乐社区行走进鼓楼区湖南路街道青岛路社区,与南京爱心传递社会工作中心、鼓楼区老年精神关爱中心,一起举办“同驻青岛路,欢乐迎新春”2016社区联谊会活动。现场200多位居民欢聚一堂,社工和居民联手,带来喜庆的舞蹈,激昂的歌声,欢乐的小品等精彩纷呈的联欢节目。快报联合公益组织,还为社区10位贫困学子送去新书包,为老人们送福字、送春联,让大伙在雪后初晴的暖阳里,感受到邻里温暖,并对新年许下美好心愿。

现代快报记者 仲茜 孙羽霖 钟晓敏/文 施向辉/摄

快报联合公益组织,举办社区迎新联谊会 喜庆的节目一个接一个



现场精彩的联欢节目



现场为居民们送福字、送春联



快报联合公益组织,为孩子们送去新书包

欢乐 不惧冰冻,200多位居民如约而至

联欢会前一天,南京城迎来一场大雪,一夜之后,屋外银装素裹,道路积雪结冰,但这并没有阻挡居民前来参加联谊会的脚步。200多位居民如约而至,人们在冬日的暖阳里,更是即兴增加了联欢节目,如朗诵《沁园春·雪》,女声独唱《我爱你,塞北的雪》等。

活力四射的《中国广场舞》率先开场,8位退休阿姨,穿着五彩的毛衣,在台上欢快地跳

起来,节奏越来越快,引得台下不少人也跟着动起来。队长耿虹还现场招新,欢迎热心居民加入舞蹈队。

接着,男生小合唱和女声三重唱,将联谊会推向高潮。6位头发花白的老男孩,组成男生小合唱队,他们在手风琴老师吕和平的伴奏下,唱起了激昂的《战士第二故乡》《打靶归来》,向社区退伍老战士致敬。10位阿姨则联手向大家展示了高水平的三重

唱,演绎了《灯碗碗开花在窗台》和《夕阳红》,向在场的老人们送上新年慰问和美好祝福。

“最美不过夕阳红,温馨又从容,正如歌里唱的,我们都要心胸开阔,一起愉快地安享晚年。”74岁的周小娣老人是五台社区五台之声合唱团的一员,“我们成立不到两年,但已成为社区文化活动的明星。”周小娣用自身的经历,鼓励老年人们积极走出家门,老有所乐、老有所成。

温暖 10位贫困学子收到新年礼物

社区迎新联谊会还请来了驻区友好单位,以及长期服务社区的两个公益组织,南京爱心传递社会工作中心和鼓楼区老年精神关爱中心。“在过去的一年里,正是因为有了社区全体居民和驻区单位的共同努力,青岛路社区完成了四大项为民办实事项目,开展了群众喜闻乐见的文体活动,先后被评为年度先进社区、江苏省和谐示范社区等荣

誉。”青岛路社区党委书记甘玲借此机会,向大家表达感谢,并介绍新年社区建设的计划,征集居民意见。

为了帮助困难家庭更好地渡过年关,联谊会现场,我们还为10位贫困学子送去了新书包、笔记本。

“谢谢你们!”小孙女娜娜(小名)领到新书包,爷爷在一旁连声道谢。爷爷介绍,娜娜的父

母离婚4年了,娜娜跟着爸爸,一日三餐都得不到保障。原来,爸爸在外打零工,经常赶不回来做饭,娜娜放学回来就吃方便面凑合。爷爷心疼娜娜,经常来到娜娜和爸爸的出租房,给娜娜做点好吃的。

“感谢社区、感谢你们这些好心人,逢年过节都会想到我们娜娜。”爷爷说,娜娜很争气,学习成绩挺好。

倡议 春节假期,多陪老人聊天、做游戏

一系列歌舞节目过后,由鼓楼区老年精神关爱中心选送的南京白话小品《谁为爸爸养老》,让人陷入了沉思。

小品演绎了一个发生在我们身边的故事。年过七旬的王大爷,因多病缠身,欠下医院7000元医药费,一双儿女来到家中,互相推诿,兄妹二人各自找理由不愿承担爸爸的医药费。老王只好求助大伯。在大伯的一番回忆

往事之后,兄妹二人才幡然醒悟,担负起赡养老人的责任。

随后,老年精神关爱中心的工作人员邀请现场的年轻人和老年人一起,玩了一个名叫《抓乌龟》的小游戏。“每个人伸出双手,左手手掌打开,右手竖起食指,每个人的左手都向左移,放在相邻人竖起的食指上,当主持人讲故事提到乌龟时,就用手掌抓手指,看谁反应快。”

这么一个简单的游戏,却给现场的老人们带来很多欢笑。“不如今年春节假期,我们回家也和家里的老人,一起做小游戏,多陪老人聊聊天,让老人们欢乐过新年。”联欢会最后,主持人向全场发出倡议。

与此同时,社区还邀请炎黄书画协会的蔡云祥、陈圳强现场挥毫泼墨,为居民写春联、送“福”字。

“学做年夜饭”走进安乐园,跟大厨学艺 除夕能吃上美滋滋的牛羊肉

牛羊肉性温而不燥,是冬季进补的上好食材。可是,要怎么烹饪才好吃呢?本期现代快报“学做年夜饭”活动,走进了中华老字号南京清真安乐园,邀请大厨教大家做几道口味地道的清真牛羊肉大菜。

现代快报记者 孙羽霖 钟晓敏 仲茜/文 施向辉/摄



大厨教大家制作地道的清真牛羊肉大菜

学得用心

为饱女儿一家口福,72岁老人冒雪取经

当天下午两点,南京大雪纷飞。不过,读者们还是如约而至,来到活动现场。“这个活动很亲民!”72岁的殷奶奶开玩笑说,“下刀子也要来”。

殷奶奶说,退休后她就爱上了研究美食,是为了让女儿一家三口吃得更更好。女儿一家每个周末都会来看望老人,每年春节还会在殷奶奶这里小住几日。殷奶奶则会好好给他们“露一手”。一

般情况下,她每顿都做四菜一汤,而且尽量不重复。

殷奶奶说,她很少烧牛羊肉,因为不太擅长,尤其是炒牛柳,吃起来一点都不嫩。这次看到大厨教做年夜饭的重头戏,就是教做牛羊肉,她赶紧来了。

殷奶奶认真地把每一个步骤都记录下来,“回家就试着做。”她说,今年年夜饭,她得把红焖牛尾、剁椒羊排端上桌。

教得用心

厨师透露“零基础”硬菜的技巧

安乐园厨师长刘勇是此次学做年夜饭活动“掌勺人”。刘勇在安乐园工作近30年,曾经荣获过三次全国清真烹饪大师金奖。他做的红焖牛尾就是金奖作品。

其实红焖牛尾和剁椒羊排,都是“零基础”硬菜。没有太多技术含量,但是老百姓在家里不容易做得好。“菜制作的步骤都不难,但却要提前一天准备。这准

备工作,常常被老百姓忽略。”刘勇向大家透露了秘诀。

在做牛尾、羊排这些大菜前,牛羊肉都需要用水浸泡。比如说剁椒羊排,为了让羊肉的口味好,需要用自制的酱汁浸泡12个小时。牛尾是膻味最浓的地方,需要滴水浸泡2个小时。刘勇说,在饭店里要求比较高,但普通老百姓可以不用滴水,只要每半小时换一次水。

红焖牛尾

原料:牛尾、生姜、大蒜、八角、小葱等

步骤:

- 1.冷水浸泡牛尾约2小时;
- 2.把牛尾焯水后洗净备用;
- 3.葱切段下油锅炸至金黄,放入牛尾翻炒。加水没过牛尾,放生姜、大蒜、八角、小葱、盐、老抽、料酒,烧开后倒入砂锅,用小火炖4小时左右。
- 4.将炖好的牛尾倒入铁锅中,加入淀粉翻炒即可。



剁椒羊排

原料:羊排、洋葱、香芹、胡萝卜、盐、蒜头、野山椒、生姜等

步骤:

- 1.羊肉用特制酱汁浸泡12小时:酱汁由洋葱片、香芹片、胡萝卜片和少许盐、水调配而成;
- 2.煮羊肉:水中加入盐、葱、姜、大火烧开后,再用小火煮一个半小时左右,沥水后备用;
- 3.配制剁椒:用红椒、蒜片、野山椒、生姜片盐、腌制2个小时,再下油锅稍稍加热,焙一下。倒入羊排即可出锅。

