



常州中学昨起全面复学

继高三和初三复学后,昨天,常州高一、高二和初一、初二学生有序返校复学。至此,常州中学全面复学。

“请大家排好队,保持一米以上距离。”昨天一早,常州市第三中学高一、高二学生有序返校。为了做好疫情防控工作,家长们只能将学生送到校门口,由学校老师组成的志愿服务队早已在校门口等待,帮学生们把行李一件件搬运到宿舍。与此同时,各班开展“疫情防控思政课”班会活动,了解政策、科普知识,回顾总结、调整心态,尽快帮助学生恢复到高效的学习状态之中。

上午8点40分,学校举行了复课后的第一次升旗仪式。三中校长杨尧中为全体师生上了一节特殊的复学思政“第一课”。他强调要

严格落实各项疫情防控措施,切实保障学校师生的生命安全和身体健康。杨尧中寄语同学们,春风一来,百花自开,希望同学们能够乘坐好美好时代的动车,以奋斗者的姿态一路前行,紧跟时代步伐,成就更加美好的自己。

“疫”别多日,少年归来!在常州市北郊初级中学,班主任老师们为初一、初二的学生们精心准备了“复学第一课”。各班以防疫为主题,围绕防疫精神、校园防疫、自我防疫等内容重启校园美好生活。

“疫”后重逢,从“心”开始。复学首日中午,北郊初中的心理老师为大家带来了复学心理调适课程,引导孩子们用“蝴蝶拍”的方式给自己一个美好的拥抱,用专注当下唤起积极思维,用行之有效的计划把握对未来的期许。奋进的春光

里,北郊全体师生全力以“复”,全力以赴!

常州市第二中学高一、高二学生于昨天如期返校。为确保学生安全、有序、顺利返校复课,学校将疫情防控措施落实到各个细节,大到入校、上课、就餐、放学,小到课间、如厕、洗手,满满都是“细节控”。

“复学第一课”,班主任围绕疫情防控科普教育、生命与健康教育、心理健康教育等内容开展班会课,引导学生在疫情中常怀感恩之心,表扬了居家学习期间表现优异的同学,鼓励学生调整状态、勤勉自律。

强健体魄才是抵御病毒的根本。二中根据实际情况制定了课间操活动方案。各班学生在班主任带领下有序进入操场,《舞动青春》的旋律在学校上空飘扬,同学们以青春活力抗疫健身。 赵俊 曹一美 莫太平 张敏

钟楼每周为外卖小哥测两次核酸

外卖配送人员是城市生活保供的重要力量,也是频繁接触各类人员的重点群体。为加强重点人员核酸筛查,进一步织密“外防输入、内防反弹”疫情防控体系,保障群众网络订餐食品安全,经钟楼区疫情防控指挥部研究同意,近日,南大街街道、荷花池街道在嘉宏盛世中心广场试行开展外卖配送人员核酸采样工作,当天共计采样800多人次。

据悉,这是常州市首次为外卖配送人员开设核酸采样专场,计划每周两次,分别是周二、周六14:00—17:00进行采样。采样现场秩序井然,陆续赶来的外卖小哥,在现场工作人员和志愿者的引

导下,出示健康码、行程卡,严格保持1米以上间距,有序排队采样。每个人从进场到做完核酸,采样时间不超过2分钟。嘉宏盛世小区是常州市外卖点位最为集中的地区。采样前,南大街街道经济发展局召集辖区外卖配送行业运营单位负责人研究部署核酸采样工作,要求相关企业认真落实,组织外卖配送人员参加采样,切实做到应检尽检。

市民倪女士表示,外卖小哥穿梭在城市各个角落,每天接触很多人。“现在政府能定期为外卖人员做核酸采样,让我们点外卖也更放心、更安心了。”

滕波 张敏

盼归! 这组创意校园照有心了

眼下常州小学还未返校复学,学生依然居家学习生活。春意盎然,空荡的校园内,花儿独自绽放,只等学生归。为了让学生们“云”赏校园美景,迎接孩子们早日回归,常州市局前街小学用镂空“归”字拍摄了一组创意校园美景照,受到了广大学生和家长的点赞。

“孩子们离开校园的时候还是早春,现在20多天过去了,校园里变化还是挺大的,春色满园,非常美!”局小副校长王燕说,学校两位值班老师,副校长凌志伟和后勤保障中心主任潘雪峰一起设计,他们将“归”字做成镂空,再以校园风光为背景,拍摄了一组创意校园美景照,将这份春日美好传递给学生。

在成片后,学校特意制作了一个视频,发在视频号上,吸引众多学生和家长们点赞转发。看到熟悉的校园,学生们非常激动,家长们也觉得学校非常有心。张敏/文 学校供图



青枫公园获省级“互联网+全民义务植树”基地称号

4月7日,青枫公园被江苏省绿化委员会办公室授予2022年省级“互联网+全民义务植树”基地称号。

青枫公园是常州集“生态、科普、活力”三大主题于一身的城市森林公园,总面积达45公顷。青枫公园不仅是广大市民休闲健身的适宜场所,更是具备区域影响力的植物科普教育基地和青少年户外活动中心。园内植物品种达800多种,并有8个植物专类园,是全市植物种群资源最丰富的公园。自

2017年起青枫公园制定《认建认养管理办法》,与每个认养单位及个人签订认养协议,并颁发荣誉证书,结合义务植树月及园事花事活动。连续5年举办各类树木认养、爱绿护绿活动,举办各类树木认养、爱绿护绿活动,吸引了17家企事业单位及社会团体,167组爱心家庭,参与树木认养232株,绿地认养7块,同时通过抚育管护、自然保护、捐资捐物、志愿服务等多种尽责形式推进全民义务植树的开展。 蒋琪 陆文杰

为诈骗团伙“跑分”洗钱,栽了

只要用自己的银行账户操作各种转账,就能轻轻松松月入过万?这看似简单的工作吸引了不少年轻人,殊不知,这高薪的背后却是为不法分子“跑分”洗钱。自“断卡行动”开展以来,溧阳警方主动出击,成功打掉了盘踞在溧阳本地一个大型“跑分”洗钱团伙。

现代快报记者从溧阳警方了解到,“跑分”的本质就是通过个人银行卡或微信、支付宝账号为网络赌博、通讯网络诈骗等违法犯罪行为提供非法资金转移的渠道。犯罪分子会专门搭建平台通过“跑分”将赃款分流洗白,最后这些非法资金流向境外,目的就是增加了公安机关追查资金流向的难度。

今年1月,溧阳市公安局南渡派出所民警获得线索,溧阳一男子宋某某名下一张银行卡上,有多笔通讯网络诈骗案受害人的资金转账,随即又通过网银转出到其他多个账户,宋某某有协助通讯网络诈骗犯罪团伙洗钱的重大嫌疑。宋某某到案后,始终不承认自己参与协助洗钱的事实。侦查民警对他进行检查时,发现其随身携带了6部手机,多部手机内均安装了大量不同银行的网银App,且App内绑定了大量非宋某某本人的银行卡,手机短信里有大量收款提示信息,这一情况更加验证了警方的猜想。

民警通过对手机内的微信、QQ等聊天软件查看后发现,宋某某向多人发送过转账验证码。同时,侦查人员在其中一部手机内发

现了某款俗称“电报”的软件,该软件内储存了大量用于转账洗钱的银行账户信息,以及上家发送的转账指令。民警将相关证据固定,并加大对宋某某的审查力度,最终宋某某交代了其从事洗钱的违法犯罪事实。民警根据其交代内容及研判情况深入挖掘,一个以宋某某(与宋某某为堂兄弟关系)、李某为首、团伙成员多达10人的溧阳本地一大型“跑分”团伙逐渐浮出水面。

经警方侦查,在2021年11月宋某某与李某两人合伙搞了一个专门为犯罪集团“跑分洗钱”的小团伙,李某主要负责提供资金购买联系上家的派单群和操作转账的设备,宋某某主要负责寻找用于转账的银行账户。他们通过出卡费、租金的方式,共收购用于转账洗钱的各类银行账户40多个。因为两个人忙不过来,宋某某、李某两人发展了多名帮忙操作转账的本地人员,团伙规模由最初的两人发展到如今的10人。

摸清情况的民警开始有针对性地“收网行动”,10名犯罪嫌疑人全部到案,并扣押了大量作案用的手机和银行卡。通过对嫌疑人及查获银行账户的细致梳理及深入研判,共关联到十余起外地的通讯网络诈骗案件,累计涉案金额数十万元。目前,该团伙中已有9名犯罪嫌疑人因涉嫌掩饰、隐瞒违法犯罪所得罪均被警方采取刑事强制措施,案件还在进一步侦查中。

张亮 葛小林

芙蓉鲜螺日最高销量1.5吨

常州横山桥的芙蓉鲜螺远近闻名,当下正是芙蓉鲜螺大量上市的时候,这道菜也成为很多市民近来餐桌上的美食。记者从常州经开区了解到,芙蓉鲜螺日最高销量能达到1.5吨,今年养殖户还引进了深加工设备,能让更多人品尝到芙蓉鲜螺的同时,也助力村民再增收。

常景轩 陆文杰

一味螺蛳干般趣

芙蓉鲜螺的吃法有很多,横山桥镇枫盈楼酒家厨师张挺烧了十几年芙蓉鲜螺,对芙蓉鲜螺的烧法已经“烂熟于心”。张挺说,常见的有红烧螺蛳、爆炒螺蛳、鸡汤螺蛳等。螺肉在春天与韭菜同炒,风味独特,营养绝佳。

烧制一份“简单粗暴”的爆炒螺蛳,过程并不复杂,只需选取新鲜的螺蛳,最好是青壳,大小匀称。然后以葱姜、八角、辣椒、酱油、黄酒为作料,大火烧旺,简单调味,一炒便装盆。八角的香味和辣椒的辣味去除了螺蛳的土腥味,螺肉脆而嫩,边吸边吃,美不可言。

日销量最高1.5吨

芙蓉片区水道纵横,是典型的江南水乡,水产养殖面积达4500亩,

每年养殖鱼种接近十亿尾。芙蓉养鱼已有300多年历史,渔民们每天以鲜豆浆饲养鱼苗,鱼池中自然生长的螺蛳沾了鱼苗的光,同样以豆浆为食,久而久之便长得壳薄、肉厚。

“鱼螺套养可以让每亩水塘至少增加1000元的收入,豆浆饲养则保证了当地鲜螺的口感。”横山桥蓉盛水产合作社负责人周仁昌说。在合作社的带动下,整个芙蓉片区每家养殖户都在鱼塘里套养螺蛳,年销售额总计千万元,30多位社员户均增收2万多元。

目前已到了芙蓉鲜螺销售黄金期,日最高销量能达到1.5吨。

深加工村民再增收

“今年共投入200多万元购置相关设备,全力拓展螺蛳深加工。”横山桥镇蓉盛水产专业合作

社负责人周仁昌介绍,近年来受疫情影响,各地餐厅交替关闭堂食,导致螺蛳销量大不如前。加上各大餐厅对螺蛳品相要求较高,不少村民提供的小规格鲜螺由于不满足统购条件,“村民提供的螺蛳,只有大约50%是符合收购要求的,非常可惜。”这让周仁昌下定决心,全力拓展螺蛳深加工。

去年,周仁昌辗转湖南怀化、江苏宝应等螺蛳深加工工厂考察,大为震撼。“他们起步虽然比我们晚,但是由于有科技生产线的加持,销量都很高。”同时,由于不受餐厅关闭堂食影响,这些螺蛳深加工食品可以登陆各大网络平台进行销售,尽管遭遇疫情,这些工厂的销量却在稳步提升。

周仁昌今年新投入的生产线制作开袋即食、易拉罐即食2种规格的螺蛳熟食深加工产品。经过筛选、冲洗、剪尾等环节,螺蛳先进入高压锅煮熟,高压锅一次可满足800公斤螺蛳同时加工,煮熟后的螺蛳进入调试好的汤料进行腌制调味。最后,调味好的螺蛳经过生产线,分别灌装至食品袋或易拉罐。流水线投入使用后,日产量将达到2万斤,将进一步拓展螺蛳经济效益,助力村民再增收,30多名社员户均至少再增收1万元。