



微观来宾



来宾日报抖音号



来宾壹报



来宾网

来宾日报社出版 国内统一刊号: CN45-0017

用新闻的力量建设新来宾

爆料电话: 0772-6655000 18078297550

投稿E-mail: lbrwb@163.com

我市举办今年首场线下招聘会

12家企业提供近千个岗位

晚刊讯(记者 吴清文)检测体温,入场必须戴口罩……6月17日,来宾市2020年“两后生”(初中、高中毕业后未继续升学的建档立卡学生)就业帮扶专场招聘会在市人社局举行,这是新冠肺炎疫情发生后,我市召开的首场线下招聘会。当天,12家企业到场招聘,提供近千个岗位。

来宾市就业服务中心就业科科长韦青介绍,此次招聘会不仅面向“两后生”,还同时面向社会其他求职者。经过筛选,入场

招聘的12家企业中有11家为来宾本地企业。举办招聘会,一方面是帮助“两后生”就业,另一方面是优化我市营商环境,帮助企业解决用工难题。

韦青介绍,此次专场招聘会,招聘企业经过筛选,提供的岗位以普工为主,比较适合“两后生”择岗要求,能够帮助“两后生”有效就业。

来宾市技工学校学生科科长李创强介绍,“两后生”在校培训时间为10个月,实

习2个月,总共12个月,学生每月有550元生活补贴。目前,来宾市技工学校为“两后生”开设有汽修、计算机应用技术、幼儿教育三个专业,今年是第四期,共有66名毕业生。李创强介绍,帮助“两后生”有效就业,能直接解决贫困家庭的就业问题。

“我看中了一家公司的前台工作。”蓝雪莹是来宾市技工学校建档立卡的学生,因家庭较困难,尽早就业拥有一份稳定的收入,是她当前急需考虑的问题。

韦青表示,今后,我市就业服务中心现场招聘会将恢复常态化,每月17日(不分节假日)举行一场现场招聘会,解决市民就业用工问题。

据统计,当天入场求职者200余人,达成就业意向53人。

如果你有求职需要,想了解更多岗位信息,可拨打电话0772-4233456咨询;或直接到来宾市绿源路329号来宾市就业服务中心了解企业用工情况。

乡镇小学也有国防教育长廊

晚刊讯(记者 韦朝城 见习记者 谢仁凤)“同学们,你们了解国防教育知识吗?”6月18日9时许,来宾军分区教育帮扶暨国防教育长廊落成仪式在武宣县东乡镇河马小学正式启动。

当天,来宾军分区政治工作处主任张朝阳紧紧围绕我国国防的历史、重要作用等方面内容,对参观国防教育长廊的师生进行基础理论和军事知识教育,号召同学们从小树立远大理想,努力学习,为实现中国梦、强军梦而努力奋斗。

现场还举行了捐赠仪式,来宾军分区向该校40名建档立卡贫困学生捐赠书包。

学习贯彻落实

《新时代爱国主义教育实施纲要》

好人做好事 好水放好鱼

晚刊讯(记者 莫岑文/图)“现在是养护水生物资源的黄金期,我们决定把募捐到的鱼苗放到板黎水库,进一步改善水库水生态环境。”6月17日,自治区道德模范、忻城好人代表韦克照和他的伙伴们又做了一件好事——在板黎水库增殖放流20万尾鱼苗。

当天,在共青团忻城委员会组织下,一批爱心企业、爱心人士、志愿者和当地群众也加入到增殖放流活动中,活动现场人欢笑、鱼欢腾。

据了解,遂意乡境内的板黎水库面积近400亩,承担着下游1000多亩良田灌溉任务,而且景色优美。去年,该乡把板黎水库作为生态环境建设的重点。韦克照作为来宾市志愿服务联合会副会长,了解情况后于近期发起爱心募捐,爱心企业和爱心人士纷纷响应号召,筹款捐赠20万尾鱼苗。

参与活动的企业家和志愿者表示,今后将以实际行动践行“绿水青山就是金山银山”的理念,打造生态文明的宜居乡村。

右图为志愿者和爱心人士在放流鱼苗。



社会主义核心价值观

富强 民主 文明 和谐 自由 平等 公正 法治 爱国 敬业 诚信 友善

值班编委:刘京平 值班主任:欧承鑫 编辑:韦祯祯 美编:罗雅馨 校对:兰秋妮

“天下来宾·百家味”风情美食节

甜蜜爱情尽在掌中



鲜美美味的香鹅掌。(受访者供图)

家的味道我知道

晚刊讯(记者 杨宇婷)小周和大熊是一对情侣,两人是土生土长的湖北人。相遇前,小周经营着夜宵档的烧烤摊,大熊则是一家海鲜餐饮店的小老板,对于美食,他们都带着自己独特的见解。某天,大熊闲逛时路过烧烤摊,正在热情招呼客人的小周一下子闯入他的视线,也闯进了他的心扉。此后,大熊通过熟人四处打听小周的性格、喜好,了解到小周爱吃香锅菜,他便每天换着花样给她做各式香锅,讨她欢心。

男孩子的一腔热忱融化在这热辣的香锅里,大概是被这香味迷了心,小周接受了大熊的追求。度过爱情的甜蜜期,两人开始认真谋划未来,决定开一家属于自己的店。他们相信,对美食的执着追求,会指引他们找到通往美好生活的路。

经过深思熟虑,大熊和小周来到来宾这座城市,并选中陈氏香鹅掌这一品牌,开了第一家广西陈氏香鹅掌店,专做小周喜欢的香锅菜品。广西人多数喜辣,香鹅掌兼香、鲜、嫩、脆四大特色,正合胃口。

把锅烧热,倒入烧好的秘制酱料,接着大火将浓稠的调料滚滚烧开,新鲜的鹅翅与土豆、洋葱一起入锅烹炸,再加入孜然、生抽、胡椒粉等多种调料炸15分钟,至外酥里嫩即刻出锅,最后撒上葱花和花生粉,一道色香味俱全的陈氏香鹅掌干锅便制作完成。香鹅掌干锅一出,浓郁的香味很快飘散至整条街,闻者无不垂涎三尺。



特色酸汤猪脚。

晚刊讯(记者 杨宇婷 见习记者 卓绿怡 文/图)老伍是土生土长的来宾人,身材微胖,长相憨厚。据说,每个男人内心都有一个征服世界的梦想,但老伍只想留在家乡,把厨房变成幸福的堡垒。

加入私房菜店前,老伍下厨已有20余年。在他眼里,食材的存在就如同家人一般,每种食材都有自己不同的性格。人与人之间的相处讲究志同道合、脾性相投,创作出一道美味的菜肴,也需要将各种食材的特点巧妙地结合起来,再佐以合适的调料,调和食材间的特性。

老伍自认是个平凡俗子,对华丽的大菜不感兴趣,况且也不适合自己早已习惯的烟火生活。他能做的,就是把无尽耐心化在调味的功夫上,用最接地气味道将家乡人的胃哄得妥妥帖帖。他走遍大江南北,尝过齐鲁的咸鲜、巴蜀的香辣、广东的清淡,然后回到来宾,将本地人的口味与其他菜系风味融合,琢磨出神仙地狱五花肉、时蔬什锦冷面、酸汤猪脚这三道具有本地特色的招牌菜。

天气渐热,普通猪肉吃法易腻,老伍琢磨出酸汤猪脚。下锅前,猪脚焯水去腥,简单翻炒后将油炒出,然后与发酵好的新鲜番茄汁、高压锅炖软的土豆、洗净的金针菇一起放入煮滚的高汤,10多分钟后即可上桌。小盛一汤匙送入口中,酸爽的滋味在舌尖散开,霎时生津开胃,食欲大涨。

盘王爱喝的汤长这样

晚刊讯(记者 杨宇婷 见习记者 卓绿怡)“左手拿着保温杯,右手举手高脚杯,啤酒加枸杞,可乐配党参。”这是年轻一代养生人群的真实写照,同时也道出“养生之道,莫先于饮食”的真相。

千禧年之际,厨师袁海芳第一次来到金秀,深深沉醉于山高水好、空气清新的大瑶山及其独特的瑶族文化。探索美食的路上,盘王祖先留下的古老足迹给了他灵感。传说,盘王有一次生病请大夫,大夫采摘各种药材做成药汤,但药汤太苦,盘王难以下咽。虽说良药苦口,但健康和美味难道真的只能二选一吗?福至心灵,厨师日夜苦思冥想,最后心生一计,把药材加入鸡肉,煲制成既养病又可口的鲜汤。盘王喝汤后,身体越发强壮,精神极好。这就是瑶王宴的起源。

袁海芳受此启迪,大感与金秀的奇妙结缘,一待就是20多年,现在金秀瑶都大酒店任厨师。随着外地观光旅游团的增多,瑶王宴广受欢迎,袁海芳决定推出瑶系列美食,含100多种菜肴,主打养生招牌,精心选用当地食材和山中药材。其中,瑶王养生汤最令人称道。

瑶王养生汤选用本地土鸡和13种野生药材慢火煲制。野生灵芝、石斛、野生香菇、牛大力、黄花倒水莲、山参、苡蓉……13种野生药材汇于一锅。食材与药材一同慢火煲3个多小时,煲好后倒进特制的竹筒蒸1小时,期间屋里满是竹筒的香味,沁人心脾。除菜肴本身,摆盘也很讲究,桌布是瑶族绚丽的花纹刺绣,最上面是坳瑶的黄泥鼓,黄泥鼓下悬挂几把刀,寓意“上刀山”,刀下两碗红米饭,寓意“下火海”,往下是一圈贴着“瑶”字的竹筒,古色古香。



琳琅满目的瑶王宴,中间为瑶王养生汤。(受访者供图)