



诚信 创新
卓越 分享

编委会主任: 汪路平 副主任: 李盛梁 总编: 叶郁亭



ZHEJIANG AMP INCORPORATION
2016年4月25日 / 星期一

浙农控股集团有限公司 主办

丽水市委书记史济锡调研松州广场项目



史济锡(右二)调研松州广场项目在建

办公室 陈江

4月7日上午,中共丽水市委书记史济锡在松阳县委副书记、县长王峻和浙农控股集团董事长汪路平等陪同下,到松阳松州广场项目调研,肯定了浙农集团参与低效土地转换和城市功能改造等方面的思路与实践,并就加强政企协作、建好新型城市综合体提出了具体要求。史济锡走进松州广场项目现场,察看规划设计图纸并询问了建筑布局、功能定位及周边规划等情况,对浙农集团积极推进地产业务转型、深度参与松阳城市建设表示赞赏。史济锡指出,浙农集团是省属大型国有企业,在地产开发领域具有雄厚的实力和丰富的经验,相信能够把松州广场建成便利城乡居民生活的示范性综合体项目。史济锡要求松阳县县委县政府持续关注项目进展,加强政企沟通协作,积极改进公共服务,营造更佳投资环境,更好地支持浙农集团来松阳投资创业。

开通网上庄稼医院 签订全程服务协议 赠送农资大礼包 2016年度春耕支农惠农服务活动在临海启动

办公室 金莉燕

3月31日,浙农控股集团参加了省供销社在临海市涌泉镇举行的春耕支农惠农活动启动仪式。此次活动以“创新服务供给,助推现代农业”为主题。省供销社副主任沈亚平、台州市副市长郑长荣等领导出席活动。浙江省农资流通协会会长、浙农控股集团董事长汪路平在仪式上宣读了创新农资服务供给倡议书,号召农资企业创新服务供给,优化供应结构,推广智慧农资,积极参与和融入“两区”建设,全面服务现代高效生态农业发展。

此次活动中,最受农民关注的莫过于中农在线与临海市供销社现场签订了网上庄稼医院合作协议,宣告临海市网上庄稼医院的正式开通。区域庄稼医院的最大特色就是面向当地,邀请特色作物的专科专家坐诊。柑橘、草莓等是临海市的特色作物,临海庄稼医院的庄稼医生也以这两个作物的专家为主。

据了解,这已经是我省过去不到一年时间里开通的第14家区域性网上庄稼医院。目前全省已经有500多位庄稼医生入驻14家区域性网上庄稼医院,与全省600多家实体庄稼医院一起,形成了为全省农业保驾护航的强大技术力量。

而在展区现场,由浙农植保合作社联合社带来的无人机引起了不少人的兴趣,农户们纷纷围上前来询问关于无人机作业的相关问题。已经尝试过无人机作业的姜君绍说,他所在的合作社有2500余亩地,以往统防统治靠人工,成本高,效率低,如果用上无人机,每亩地的种植成本能下降30元左右。

启动仪式上,浙农植保合作社联合社、台州市惠多利就与当地专业合作社签订了农资配供及测土配方、植保服务协议,为当地农户提供粮食种植的全程服务。浙农集团所属的我省最大果蔬配送企业——浙江浙农茂阳农产品配送有限公司也与台州市农资公司、台州翼龙绿色农产品有限公司三方签订西兰花种苗配供、种植管理及农产品回购订单生产意向协议,以订单农业的形式保障农户收入。

另外,惠多利、爱普、金泰、石原金牛等集团下属农资经营企业在现场设置了农资优惠供应点,铺设展台为农民提供商品展示、优质农资商品推介等服务,现场还有工作人员发放农业技术、农资商品真假辨别、应用技术等宣传资料和样品,促进新技术、新产品的推广。

生产自动化 产品环保型 宁波石原金牛农业科技有限公司开业

浙江农资 胡大为

4月12日,浙江石原金牛化工有限公司位于宁波象山的生产基地——宁波石原金牛农业科技有限公司举行开业典礼。浙江省供销社副主任、省兴合集团总裁何忠民,日本石原产业株式会社社长田中健一,象山县长黄焕利,省兴合集团副总裁姚曙光,控股集团公司董事长汪路平、副董事长李盛梁,象山县经济开发区主任石坚定,石原产业本部部长本多千元等出席典礼并为新工厂开业剪彩。

何忠民对新工厂开业表示祝贺,他希望公司充分发挥产销结合运作优势,建立发展以客户需求为导向的经营服务体系,不断深化与石原产业合作,实现互利共赢。田中健一表示,石原金牛象山新工厂的建立与石原产业

战略方向是一致的,石原产业将提供丰富的经验技术,与石原金牛共同加速扩展在中国的农药事业。

石原金牛象山新工厂是象山县加快工业强县建设的重点项目之一,象山县长黄焕利在典礼上希望新工厂能加快技术创新和管理创新,不断提升企业核心竞争力,为象山县工业强县建设做出积极贡献,同时表示象山县将尽可能为企业发展营造良好的环境。集团公司董事长汪路平希望石原金牛生产基地广大员工在生产管理上坚持高标准,攻关技术,形成和增强公司产品核心竞争力;技物结合,真正将领先技术转化为高端产品,将高端产品转化为全程服务。

典礼结束后,各位领导和嘉宾还在石原金牛有关负责人陪同下参观了

的推广。与往年春耕期间主要送化肥的做法不同,今年的农资礼包新意十足,浙江忘不了柑桔专业合作社、临海市涌泉柑桔专业合作社等6家单位分

别领到了包括价值1万元的放心农资、20万农资供应链金融授信、作物种植技术解决方案和全年一对一专家服务在内的大礼包。



【慧心巧手】

“生活不止眼前的苟且,还有诗和远方的田野。”这是对生活的另一种热爱。走进浙农,会发现许许多多热爱生活的浙农人,正用自己的慧心巧手为生活添加一抹亮色。这些小物件并不复杂,但是带来的乐趣足以点燃沉寂的日子。

插花

“小轩窗膝闲情广,疏竹栖人幽趣深。”在“素馨”花艺工作室,日日与花为伴,一本书,一杯茶,足矣!闲暇时自己动手插花更是一种美的享受。

永生花,又叫“永不凋谢的鲜花”,象征“爱永恒”。永不凋零的爱情。她使用玫瑰、康乃馨、蝴蝶兰、绣球等鲜花,经过一系列工序加工而成的干花。永生花的颜色非常多,单色、多色、甚至彩虹色。永生花的花语是“守护的爱”,亲手制作永生花插花送给爱人、朋友,已不仅是一份礼物,更是一种庄重的承诺。

DIY永生花插花可以选择礼品盒、玻璃花瓶或者陶瓷作为容器,花材尽量多准备一些,才能有饱满的效果。关于颜色的搭配,我个人偏好“多种治愈色混搭”,如粉色+粉蓝+粉紫+鹅黄的混搭,主要以浅色为主,点缀少量深色花材。永生花很脆弱,制作的时候一定要轻拿轻放。制作好后要放在干燥的地方保存,否则会因为潮湿而产生皱纹。

作者:投资发展 胡天培

炒龙井



都说龙井茶香,好茶须有好工艺,龙井茶倾注了炒茶人绵密的心思和大量的精力。直到今天,高档龙井茶仍然主要靠手工炒制。龙井茶的炒制,不管是青锅还是辉锅,讲究动作连贯,一锅到底。龙井茶炒制大体上有12种手法:抖、搭、拓、捺、甩、抓、推、磨、压、荡、扣、扎。

炒茶机的出现极大提高了炒茶效率。以前,手工炒茶一天大约3~4斤,如今机器炒茶一天可炒30斤左右。但是,从外观上来讲,纯手工炒的茶色泽鲜亮,叶片完整,机器炒的茶颜色暗黑,叶片易断;从口感上来讲,纯手工炒的茶口感清新,回味悠远,机器炒出来的茶经不起细品。

手工炒茶是一项体力活,制作过程枯燥,所以很多年轻人都不愿意学习和传承这项工艺,手工炒茶可能逐渐会成为老底子人的模糊记忆。而我,始终坚持在业余时间纯手工炒茶,不为别的,只为奉上那杯飘香清茶中有我最纯粹的心意,只为不辜负家乡的那片茶园。

作者:浙农爱普 黄涛

绘制石头画

喜欢涂涂画画是孩子的天性,只要给孩子提供丰富的绘画材料,孩子就会给我们带来惊喜。

在我们夫妻俩的指导下,我儿子尝试在石头上画画,随即他的小手中诞生了一只只活灵活现的小瓢虫,来看看我们这只可爱的小瓢虫,是怎么画出来的吧!

我们和孩子一起搜集了不同形状的石块,拿回家洗干净晾干;准备好丙烯颜料、水彩笔和一些手工材料(比如活动眼睛之类的);然后根据石头的形状,确定在石头上画什么;首先在石头上刷一层丙烯颜料作为底色,等颜料干了之后,用水彩笔画上小瓢虫身体上的圆点和头部;最后贴上两只活动眼睛,一只可爱的小瓢虫就出现啦。也可以根据石头的不同形状,让孩子随意发挥,父母也可以和孩子一起动手创作,享受亲子之乐。

作者:办公室 陈江与儿子陈易



篆刻印章

篆刻艺术,是书法和镌刻(包括凿、铸)结合,来制作印章的艺术,是汉字特有的艺术形式,迄今已有三千七百多年的历史。篆刻兴起于先秦,盛于汉,衰于晋,败于唐,宋、复兴于明,中兴于清。

我学习篆刻还是在初中,机缘巧合接触到这门技艺。记得当时临摹的以明清各大家为主,又以浙派最为喜欢,如西泠八家、赵之谦等大家都是我仰慕的对象。依我的浅见,篆刻不过是一种形式,通过石与刀、书法与章法将个人的一点小想法体现于方寸之间。“家在江南”,寓意自己对故乡的自豪与喜爱而已。

作者:惠多利 阮天海



缝手袋

手工课对于幼儿园的小朋友来说非常重要,这个时期的孩子处在直觉行动思维时期,手工制作的过程为思维的进行提供了质感的素材。思维分析能力和手部灵活性在这个过程中都会得到很好的锻炼。我女儿活泼好动,专注力和耐心比较欠缺,做手工课对培养这些能力很有帮助,所以我非常重视亲子手工。和她一起串珠、折纸、做包、废物再利用,这个过程,我和女儿均收获颇丰。

这个手袋包,我和女儿花了两个晚上时间制作完成。我在网上购买了制作材料包,跟女儿共同规划了缝制的顺序,教女儿穿好线打好结后,指导她按顺序依次将花朵缝制到包身上,缝合包身,最后将手提和包身连接起来。

在这个过程中,女儿多次产生畏难情绪,遇到不会的就想让我帮忙做,这个时候我需要耐心指导,帮助她去克服困难。包包做好后,女儿非常满足地说:“妈妈,这个包包是我们一起合作完成的,好漂亮啊,我太开心了!”

作者:惠多利 戴丽月与女儿吴安



手冲咖啡

巴尔扎克曾说过,我不在家,就在咖啡馆,不在咖啡馆,就在去咖啡馆的路上!很多人就因为这句话爱上了咖啡,也有很多人因为咖啡爱上了这句话。

现在世界上比较流行的咖啡制作方式有三种:机器制作、器具制作、手冲制作。其中手冲制作方式最大程度保留咖啡的原味,整个制作过程人的参与程度高,并且简单易学、趣味十足。手冲咖啡对咖啡豆的品质要求非常高,包括布粉、水质、水温、水流,甚至连滤纸、手冲壶的选择都是至关重要的。

首先需要准备手冲壶、滤杯、滤纸、烧杯、温度计等工具以及一手冲壶热水。将热水注入烧杯中进行温杯,在水温到达85℃至92℃之间就可以备用,将磨好的咖啡粉倒入滤纸中放入滤杯,将滤杯放在烧杯上。开始萃取时,先将少量水注入咖啡粉中,使咖啡粉浸透(此过程称为闷蒸);待闷蒸完毕开始第二次注水,水流要细且均匀,在粉面上以画圆的方式注水,这次注水占到整个萃取量的60%;第三次注入的水量占总量萃取量的30%,第四次注水占到萃取量的10%。最后,将滤杯从烧杯上方移开,杯内就是萃取出的香气逼人的咖啡了。

作者:金诚汽车 虞佳