

增加各类学位,活用信息技术

江门教育力争“量”“质”齐飞

新会税务以“税”养“皮” 促陈皮产业发展

羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 邓贵均 谭耀广

近日,江门新会陈皮再次高调亮相中央电视台,“霸屏”35分钟,向全国人民展示它独特的魅力,引起了广泛关注。记者22日从江门市新会区税务局获悉,该局近年来通过各项暖企行动,支持新会陈皮相关企业健康经营,助力新会陈皮产业快速发展。

指导种植户卖柑果开发票

据悉,近年来,江门市、新会区两级政府把新会陈皮作为乡村振兴的特色产业来抓,先后提出了“做大新会柑(陈皮)”“建成新会陈皮国家现代农业产业园”的战略部署。目前,新会陈皮受到市场“热捧”,已成为行业产值超过100亿元的大产业。

“以前我们是单打独斗,现在我们是共同致富。”叶淮源是新会区会城街道潭冲村的新会柑种植户,谈起新会陈皮近几年的迅猛

发展,他感触颇深。

在当地党委政府的支持引导下,像叶淮源一样的很多新会柑种植户都加入了专业合作社,而且政府还牵头出台了多项扶持政策。如柑果销售时,税务部门有税收政策培训、代开发票辅导等。叶淮源说,通过税务工作人员的指导,他更加清楚税收的作用,“今后卖柑果时一定要按税务部门的指导要求规范发票开具,并做好柑果交易资料的存档。”

“一企一策”精准帮扶企业

近日,中央一号文件出台,聚焦乡村振兴作出科学部署,很多业内人士心情振奋,认为新会陈皮将迎来新的高速发展期。

新宝堂陈皮有限公司是一家专注于新会陈皮开发利用的“广东老字号”企业,作为行业“领头羊”,新宝堂深知快速发展离不开税务部门的大力支持。公司财务部经理赵杰珍由于工作性质,与税务部门打交道最多。在她的记忆中,暖企行动、政策宣讲会、送政策上门、代开发票上门辅导、“一企一策”精准帮扶等等,税务部门的服务一直让她感觉到很用心、很贴心、很暖心。

吴国荣是新会本地人,以前

从事国际贸易行业。因看好新会陈皮行业发展前景,于2013年成立了江门市新会陈皮村市场股份有限公司,并任公司董事长。“一个产业的成功,不仅要靠企业自身努力,也需要税务等各级政府部门的支持。”吴国荣坦言,新会陈皮行业这几年快速发展离不开税务部门的支持。他指出,新会陈皮由新会柑制作而成,柑皮存期超过三年或以上才称为陈皮,从采购到制作、再到销售,陈皮企业资金流转的周期较长。税务部门推出的多项优惠政策,缓解了企业资金周转压力。以陈皮村公司为例,自开业以来,先后享受各项优惠政策超过680万元。

为产业发展提供“税务智慧”

为助力陈皮产业发展,就在不久前,税务部门联合举办了陈皮产业税收政策宣讲会,为种植户和企业进行了政策宣讲,详细讲解了农产品税收优惠政策、农产品进项抵扣政策、发票管理规定等内容,并进行政策风险提示,为规范农产品税收管理、扶持陈皮产业健康发展提供了“税务智慧”。

“规范陈皮产业税收管理,辅导纳税人用好用足农产品税收优惠政策,既有利于提升税收征管水平,也有利于陈皮产业可持续发展。”新会税务局相关负责人表示,未来,新会区税务局将坚持以纳税人为中心的服服务理念,为特色农业发展提税收政策支持、贡献税务力量。

“教育洼地”实现弯道超车

在刚刚过去的“十三五”时期,江门教育事业一个明显的进步就是“量”的飞跃。2016至2018年,按照江门市委提出实施义务教育学校建设“三二一”工程的要求,全市建成17所公办义务教育阶段学校,提供了2.7万个优质学位。此外,截至2020年年底,全市幼儿园在园幼儿共14.94万人,其中公办幼儿园在园幼儿7.91万人,占比52.94%;普惠性民办幼儿园在园幼儿4.86万人,公办幼儿园和普惠性民办幼儿园在园幼儿人数占比85.46%,实现学前教育“5080”攻坚目标。

受惠于此变化最大的,是江门市江海区。该区在“十三五”以前一直是江门市中心城区的“教育洼地”。幼儿园、义务教育学校数量较少,学位供应不足等问题一直困扰着该区。但自从“三二一”工程实施之后,该区的教育实现了“弯道超车”。2016至2018年间,该区在最好的地段高标准建设景贤小学、朗晴小学、外海实验小学、天鹅湾小学共4所义务教育“三二一”工程学校,新增6000多个优质公办学位;同时,全区90%的学校进行了改造或扩建。

正是由于看中了江海区的这些学校,梁先生决定在这里置业,“感觉在这里住的话,孩子的义务教育阶段就不用再操心找学校了。”

“十四五”继续建设新校

在本月上旬举行的江门2021年第一季度重大项目集中动工(投产)活动中,包括江华小学群华校区、华南师范大学附属鹤山方圆实验学校等5个学校项目同时动工,引来了市民的注目。这显示着“十三五”时期江门教育在学校设施上“量”的飞跃还在延续。日前印发的《江门市2021年重点建设项目计划》,也涉及到24个教育项目项目,其中不乏市民关注的普通高中扩容、各类中小学新校区建设、知名高等学府或高职院校江门校区建设等。

江门市教育局局长张璐表示,在“十四五”开局之年,江门教育将继续在“补短、提质、促公平”三方面发力。在学前教育方面,继续巩固提升学前教育“5080”工作成果,加快幼儿园建设进度,完善和落实2018至2022年幼儿园专项建设规划,切实增加公办和普惠性民办幼儿园总量。

此外,张璐表示,根据重点建设项目安排,江门将继续抓好教育布局,扎实推进教育重点项目建设。据悉,江门将做好中小学校(幼儿园)布局规划,加快推进江门一中扩容增效建设,培英高中新校区建设,以及江门幼专二期、江门外国语实验学校、华南师范大学附属恩平学校等一批教育重点项目建设,推进江门外国语实验学校、华南师范大学



今年将继续增加公办及普惠性民办幼儿园的数量(资料图片)

附属恩平学校建设,启动研究景贤学校品质提升工程、江门一职扩容改造等项目建设,全面提升多层次优质学位供给。张璐透露,通过新建、扩建一批各级各类学校,将新增优质学位超1.5万个。

运用信息化实现“质”的飞跃

除了延续“量”的飞跃外,记者了解到,“十四五”时期江门教育将结合新时代的信息技术、数据化等特点,借助智慧力量实现“质”的飞跃。记者了解到,《江门市新型智慧城市建设行动方案(2021-2023年)》提出,江门将充分运用5G、大数据、人工智能等新一代信息技术,创建“智慧教育服务样板”。

如预计今年建成并投入使用的江门外国语实验学校,将是一所“智慧教育”学校。记者了解到,该校位于江门市蓬江区的江门人才岛内,办学规模为48班,可提供小学学位2160个。蓬江区教育部门相关负责人介绍,该校将信息化纳入学校发展整体战略,全力建设智慧校园。

同时,江门也积极提高教师的信息技术应用能力水平。记者了解到,按照《江门市中小学教师信息技术应用能力提升工程2.0实施方案》,到2022年年底,江门将完成全市所有中小学教师应用能力培训,校长信息化领导力、培训团队信息化指导能力、教师信息化教学能力得到显著提升。

江门两休闲农业基地入选省级示范点



香草小镇以香草植物和优美风光著称 香草小镇供图

羊城晚报讯 记者陈卓栋,通讯员江文旅、谭耀广报道:记者23日从江门市文广旅体局获悉,近日,广东省农业农村厅公示了2020年度省级休闲农业与乡村旅游示范镇示范点名单。江门市双好茶韵农耕研学实践教育基地和江门香草小镇农业技术有限公司入选了其中的示范点名单。

据介绍,江门市双好茶韵农耕研学实践教育基地位于江

门鹤山市双合镇,是该镇近年来重点打造的茶文化研学活动基地。据基地相关负责人介绍,目前基地设有茶韵农耕研学课程,包括茶艺体验课程(茶艺学堂)、茶文化体验课程(茶品采制、炒制)、农耕体验课程(传统种植)等。其中,基地茶艺学堂课程配备有专业持证茶艺师和研学导师,有LED设备及专业音响系统,可一次容纳250至300名学生开展茶文化研学的茶艺课程场地,课

程涵盖茶艺基础知识,不同茶类冲泡方法,茶的品质特性和基础知识;而在位于侨光村的双好生态茶园,设有研学采摘体验区域、优质茶树种植区域、补种区域和云南古茶树区域,可进行采茶等茶文化体验活动。

至于“香草小镇”则位于江门鹤山市宅梧镇东南方向。该园区相关负责人介绍,园区所在地青山绿水,风景秀丽,山林遍布同时拥有丰富的

水资源。目前,该园区总占地面积600亩,已种植香草约100亩,现有香草植物200余种,植物的外观与气味,依其生长季节的不同,呈现独特的风光与怡人的香气,一年四季都能来此体验到生活中的芬芳。据悉,园区以香草植物为主题打造农旅观光园及科普研学营地,是都市型现代农业、情境式休闲度假及香草附加产品研发三位一体的新兴产业模式。

如何花式吃一只妙龄乳鸽

多种方式吃乳鸽

和脆皮乳鸽很相似,不过二者侧重不同,前者侧重皮的处理,后者则更加重视卤水。好的卤水乳鸽应是色泽淡黄,肉质滑嫩,味鲜清香,不似脆皮乳鸽香得浓烈。卤水乳鸽的香更深沉延绵,回味无穷。

爆炒乳鸽和清蒸乳鸽在家庭制作上较为常见。爆炒乳鸽肉质滑嫩细腻,而且吃起来还特别有味,不过不少人认为用爆炒来做鸽子肉,简直是暴殄天物;最能体现食材特点的做法,非清蒸莫属。以原汁原味为特色的清蒸乳鸽,对于喜欢清淡,又爱吃肉的人来说,是上上之选。清蒸乳鸽咸香清润,肉质细嫩多汁,口感滑嫩紧致。盐焗乳鸽在广东一带也甚是流行,其中以盐焗沙姜乳鸽最为常见。带有醇香气味的沙姜不仅能够去除鸽子肉的腥味,还能提鲜增香;盐焗乳鸽介于脆皮乳鸽和清蒸乳鸽之间,比之前者多份清雅,比之后者更加馥郁。

最后就是鸽子汤,这是鸽子最滋补的做法,冬冷春湿时用于食补尤其合适。几粒龙眼肉、几颗枸杞子,再加入当归、党参、红枣等与乳鸽一起,炖一个多小时,就是一道调经益气、滋肾壮体的养生圣品。不过鸽子汤的热性较强,易上火或喜冷怕热、经常脸红、爱出汗的人不宜吃。而且鸽子汤也不宜与牛、羊肉等同样热性的食物同食。

(梅尔)

党史学习进工地 学用结合出新知

学党史、悟思想、办实事、开新局。近日,中建二局华南公司直营事业部所属各项目纷纷开展党史学习活动,在对学习形式进行创新的同时,各项目还将“红船精神”“长征精神”等拼搏奋斗精神融入到一线职工的生产建设中,以学党史的形式激励职工爱岗敬业、攻坚克难。

创新形式,党史学习更有味。华南公司三云都项目对党史的学习的形式进行创新,通过对党史知识进行视觉覆盖,并在显眼位置粘贴“微党课”的学习二维码,方便职工们时时学、处处学、“马上学”;项目还将学习课堂搬到当地的党史博物馆,通过观看历史文献、翻阅经典照片,职工们的党性修养在潜移默化间提升显著。

共读党史,携手学习氛围浓。华南公司东海富汇豪庭项目把农民工朋友们也带到党史学习的队伍中,项目“农民工夜校”每周开展两次党史学习活动,给农民工朋友们上党课、讲党史。为了让工人们能更好地理解,在讲解时项目特别突出故事性,使党史易学易懂而又不失深度,以“讲故事”形式将一节好课上到工友心坎里。

学用结合,为群众办实事。深圳市罗湖区人才安居有限公司与华南公司景福花园项目共同开展党史学习,并将学思践悟落到实处;两家单位的青年员工们纷纷穿上红马甲,在社区内开展清扫垃圾、义务消杀,并支援社区进行体温检测,通过一系列志愿服务活动充分把党史内涵学到深处、把为群众办实事的意志落到实处。

(王浩业)

妙龄鸽子营养高

最著名乳鸽,莫过于中山的石岐乳鸽。金黄透光的乳鸽皮,油光之下更显得香脆。轻轻撕开鸽子腿,暗藏其中的汤汁潺潺流出。吮吸那滴渗出的油,唇齿舌头几乎毫无阻力,就能将鲜嫩收入腹中。

其实中国人的吃鸽子的历史从明清时期就开始了。不过中山的鸽子,却有着舶来的基因。在《中山市志》中,记载了乳鸽的由来。据说,1915年,中山华侨从美国带回“白羽王鸽”和“贺姆鸽”;与本地鸽配杂交,又有华侨从日本带回来了“钦麻鸽”。上世纪30年代左右,血统优良且适合本地饲养的“石岐乳鸽”就培育成功了。

好吃的乳鸽,妙就妙在鲜嫩,所以人们常常用“妙龄”二字形容它。生长速度快,刚出壳的雏鸽,眼睛还没有睁开,

完全依赖母亲哺育才能成活,然而一周后,小鸽子就快快长大了,十二天以后,就到了赏味期。

鸽子肉还有另外一个名字,叫“白凤”,从乌鸡白凤丸也可得知,鸽子肉具有丰富的营养价值。其中,鸽子肉的蛋白质含量高,鸽子肉消化率也高,而脂肪含量较低。鸽子肉所含的钙、铁、铜等元素及维生素A、B族维生素、维E等比鸡、鱼、牛、羊肉含量高。

鸽子肉中还含有丰富的泛酸,对脱发、白发和未老先衰等有很好的疗效。乳鸽的骨内含有丰富的软骨素,可与鹿茸中的软骨素相媲美,经常食用,具有改善皮肤细胞活力,增强皮肤弹性,改善血液循环,面色红润等功效。乳鸽含有较多的支链氨基酸和精氨酸能促进体内蛋白质的合成,加快创伤愈合。



脆皮乳鸽



清蒸乳鸽



盐焗乳鸽