

做美味的牛轧糖,过程很享受也很浪漫;吃自己做的无添加剂的牛轧糖,安全又放心——

香浓牛轧糖,我来教你做

好吃嘴

花花绿绿的牛轧糖,精巧可爱,香浓甜美……一次,无意间在大学同学的微信里看到同学做的花生牛轧糖图片,漂亮,唯美,看着都很有食欲。爱吃甜食的郎君决定,自己也要亲自尝试做牛轧糖。

□本报记者 廖晓梅 摄影报道

爱上自制牛轧糖

问女同学如何做?需要什么材料和用具?自己又上网查了一些做牛轧糖的相关资料后,郎君开始在网上购买了一套做牛轧糖的模具。“从去年12月份开始做到目前,已经做了20多斤牛轧糖了,光买食材差不多就花了1000多元(不包括模具及其它工具),大多分享给亲朋好友和同事们了,有的还包装好快递给外地的同学。”郎君笑着说,手工制作的食物自有一份自在与舒适、放心与安全,“很有成就感”。

在通川区人民医院当医生的郎君对制做的卫生条件很讲究。她告诉记者,要把做牛轧糖的模具等要清洗消毒干净,不加添加剂,吃起来才放心。首先要买不粘锅、牛轧糖模具(8件套)、奶粉、炒好的去皮的花生,还有就是根据个人的口味,加入自己想要的味道,如牛轧糖原味、抹茶味、可味、玫瑰花味(加入新鲜玫瑰花瓣)、花生芝麻味、葡萄干味等等。包装用的糯米纸和糖纸也全是网购的,有些糖纸还是情人节专用的。

“黄油50g,棉花糖300g,澳洲奶粉125g,炒好的已经压碎了的花300g,盐2g,这就是我的独门秘方——‘郎氏’牛轧糖配方比例哟。”郎君呵呵地笑道,没想到,自己第一次做牛轧糖就非常成功,是一个做美食的天才。

“郎氏”牛轧糖制作方法

先用小火加热不粘锅后,加入黄油,待黄油融化后,加入棉花糖再小心搅拌,棉花糖几乎全部融化时加入奶



结实和平整
用木棍滚一滚,让牛轧糖变得



将新鲜玫瑰花瓣放入牛轧糖里搅拌



用糖纸包装好的牛轧糖

粉再次搅拌(进口奶粉收汗特别快,所以这个步骤动作要快些,最好两人合作,若是国内奶粉就不必担心了),将奶粉均匀搅拌后,倒入牛轧糖模具中,再用硅胶用具把它均匀地向四周压实,再盖上一张硅胶贴,用木棍在上面和四周滚一滚,让牛轧糖变得结实和平整。最后,就耐心地等待它慢慢冷却下来吧,若想快些冷却,就放入冰箱内让它“凉快凉快”。

将冷却后的牛轧糖从模具中拿出,铺在案板上或菜板上,用刀均匀地横、竖切成一个个小块,再用糯米纸和糖纸包好就可以了。做牛轧糖,冷却的时间比较长,大概要三四个小时,共计需要5小时左右完工。如果不急的话,第一天做,第二天再切和包装,就不必等那么长的时间了。

“今年的情人节,我在网上专门购买了情人节专用包装盒,非常漂亮。那天我刚好值班,我把专门给同事们

做的牛轧糖装在里面送给他们,把他们高兴惨了,一抢而空。”郎君激动地说,一位年轻男同事竟然要拿100元钱买1斤她做的牛轧糖,想送给他的女朋友,她自然没收钱,第二天给同事送了一些,“我只送不卖”。

同事们都夸郎君,是一个懂生活又浪漫的女人。“从不吃甜食的老公说,明年情人节,一定要给他做专属牛轧糖,到时交定金给我。呵呵……”因老公和女儿都不喜欢甜食,而年老的父母也不敢多吃,郎君每每做出美味牛轧糖,第一时间总会想到她的亲朋好友和同事们,“把他们安逸惨了”。一时间,郎君成了单位上的“名人”、朋友圈的“网红”了。

“其实,亲手制作牛轧糖是一件很浪漫的事,我还要继续做下去,这将逐渐演变成一种流行生活方式,因为我是一个很有浪漫情怀的女人呀。”这时的郎君,一副小女人模样。

又是一年母亲节

拿什么孝敬你,我的母亲

每年5月的第二个星期日为“国际母亲节”。子女们通常都会在这一天给母亲送上一份礼物或是请母亲出去吃饭游玩,希望通过这种方式,弥补平日里对母亲关怀的缺失。其实,母亲并不缺儿女的一份礼物或一顿饭,更看重的是情感上的关注。

□本报记者 孟静 摄影报道



妈妈,亲一个

了,我相信没有哪个当妈的心里不乐开花。”她笑着说。

通过了解,除了“妈妈我爱你”,在调查问卷中,类似“妈妈你辛苦了”这样的话也感动了不少母亲的心。

在现实生活中,真正对母亲说过“妈妈我爱你”的孩子有多少呢?调查的结果显示落差有点大。60名受访者中,从来没有对母亲说过“我爱你”的子女占了64%,而经常说“妈妈我爱你”的居然为零,只有36%的受访者表示偶尔会向妈妈说这句话表示感谢。不少受访者表示,平时多是通过送礼物、吃一顿饭等方式表达对母亲的爱,但要说出口就觉得有点难为情。“有时候我会对妈妈说,让她多休息,问她身体怎么样,多买点好吃的之类的话,总觉得只要把对她的关爱表现在行动上就好。”网友“阿莲”表示,她更愿意将对母亲的爱藏在心里。

哪些话最伤母亲的心?

“关你什么事”伤了大多数妈妈的心,近七成受访者曾责怪母亲有过争吵。“记得按时吃饭!”“出门注意安全!”“你今天都做了什么?”……生活中,出于对孩子的关心,母亲总会有太

多的叮嘱和好奇。她们不厌其烦地重复着关心的话语,只是想让孩子少走弯路一生平安。然而面对这些幸福的“唠叨”,孩子们给出的一些话语却很狠伤了母亲的心。

在调查中,问及“最不想听到孩子说的一句话”,八成母亲选择了“关你什么事”。不过这些情绪,母亲们很少表现出来,她们大多默默承受,用宽大的胸怀和爱包容着孩子。记者注意到,除了“关你什么事”最伤母亲的心,还有“不要你管”“你什么都不懂”“你好烦”“你好啰嗦”等。

母亲最期待的过节方式

母亲节来临,母亲最想以什么样的形式过节呢?是收孩子礼物,还是和孩子去大吃一顿,或是到外地旅行?在调查过程中,96.6%的受访母亲表示,只要孩子有心,每天都是母亲节,只要能和孩子在一起,多点陪伴就是最好的过节方式。

与母亲的想法比起来,孩子的选择则更多样化。在问及“如何与母亲度过母亲节”,50%的受访子女表示会打电话或当面问候,28%的人选择送礼物,10%的人会带母亲一起去旅游,12%的人会带母亲去吃大餐。

通川区食药监局严管处方药销售

本报讯 今年以来,通川区食药监局持续开展为期3个月的处方药销售情况的专项整治工作,加强药品分类管理,切实保障公众用药安全。

眼下,针对零售药店处方药凭处方销售的拉网式全覆盖检查正在紧锣密鼓进行。记者最近在现场看到,执法人员随机抽取检查了部分处方药的购销数量、销售凭证,对检查发现销售量和处方上载明数量不一致的,或存在有开具销售凭证内容不全、不规范或未开具销售凭证的,责令企业限期

改正。

该局在组织企业开展自查自纠的基础上,严格查处药品零售企业违规销售处方药,药品零售企业超许可范围经营药品,药品经营企业违规购进药品,药品零售企业执业药师、药师兼职虚挂现象,保障百姓用药安全。专项整治中,共检查药品零售企业388家次,下发责令改正通知书56份,对未凭处方销售处方药的行为立案2件,结案2件,处罚没款2000元。

(本报记者 孟静)

宣汉整治保健食品经营秩序

本报讯 为规范保健食品营销行为,打击虚假宣传和非法营销,维护消费者合法权益,宣汉县从4月初启动保健食品非法会议营销及虚假宣传专项整治。

该县充分发挥食药监管短信平台和县电视台保健食品宣传专栏,定期发布保健食品宣传信息和消费警示,普及保健食品相关知识,揭露非法会议营销讲座真相,还原保健食品真实功效,加强对中老年人群的宣传引导,促进群众树

立科学的保健食品消费理念。同时,采取暗访和突击检查相结合的方式,依法严格对该县保健食品非法会议营销及虚假宣传进行专项整治。目前检查保健食品体验馆、非法会议营销及虚假宣传场所35家,下达监督意见书28份、现场检查笔录15份、责令整改2份,没收羊奶、黑茶、蜂舒宁胶囊等保健食品1727瓶,没收中频高频电治疗仪器1台。

(于宗满 特约记者 王兴寨)

大竹法院举办健康知识讲座

本报讯 为进一步增强干警健康意识,普及健康知识,保障干警身心健康,5月3日,大竹县人民法院特邀达州善泽健康管理中心医师到院开展了一堂内容丰富的健康知识讲座。

此次讲座就最近全院干警的体检总体情况进行了认真深入的分析,对大家关注的部分常见健康问题进行了全

面细致的解答,重点就当前多发的生活方式病进行了讲解。从健康的“四大基石”膳食营养、适量运动、戒烟限酒、心理平衡四方面入手,在如何预防、改变不良生活方式等方面提出了意见建议。现场还教学了一套运动健身操,鼓励干警们多运动、常运动,时刻保持乐观积极心态,健康生活。

(向瑜 特约记者 王晓林)

开江规范医保门诊特殊疾病管理

本报讯 近年来,开江县医保局采取“四定”举措,扎实推进医保门诊特殊疾病管理工作,全面规范门诊特殊疾病管理,保障门诊特殊疾病患者的基本医疗需求,目前已办理门诊特殊疾病2316人。

该县由医保定点医疗机构主动向医保局申请门诊特殊疾病定点,经现场考察,对符合标准的纳入门诊特殊疾病定点医疗机构进行管理。目前,该县确定门诊特殊疾病定点医疗机构16家,其中城区7家、乡镇9家,基本满足门诊特殊疾病患者就近就医需求。根据门诊特殊疾病范围,明确门诊特殊疾病处方医生。严禁处方医生超科室、超范围用药,保障门诊特殊疾病患者的医疗需求。

各门诊特殊疾病定点医疗机构处方医生,严格按照达州市医保门诊特殊疾病用药目录库,向门诊特殊疾病患者开具药品,严禁超出用药目录库范围,做到因病施治、对症下药,杜绝“搭车开药”“开甲拿乙”“以药换物”等违规行为。

采取定期对门诊特殊疾病定点医疗机构进行检查,对发现的问题及时纠正。对出现违规行为的门诊特殊疾病定点医疗机构,视其情节轻重,分别采取约谈、拒付相关费用、扣减违约金、停网整改、上报行政主管部门和移送司法机关等方式逗硬处理,绝不姑息骗取基金的行为,确保基金用在“刀刃”上。

(龙江权 本报记者 孟静)

醪糟飘香

□杨祚华

每到夏天,母亲起早背着背篓,手拿镰刀,挽起衣袖,忙碌于晨光中。

晶莹剔透的露珠,沾湿了母亲的衣裳,她在山野中采回野草:有殷红的地果尖、黄白的毛草根和绿绿的山楂苗,还有生长于瘠薄地上的雄性玉米秆;有了这些天然甜味剂,再到小街上买回来红棕色的药用甘草,用井水一并清洗干净,放入沸水中熬成气味芳香的甜汁,与大米面粉调拌均匀,反复揉成细细的长条形状,用刀切成樱桃般大的方形颗粒,置于阴凉处慢慢阴干,便成了酿造醪糟的最佳甜轴。

母亲除留下自家需用不多的甜轴外,大多拎到集市上去卖,五分钱一粒。母亲用甜轴酿造的醪糟鲜美可口,香甜怡人,在方圆几里小有名气,不多时,便销售告罄。母亲换回了全家两三个月的油盐酱醋,一路满面春风回到家里。

时令到了秋天,秋风从稻浪翻涌的田野上徐徐吹来,一阵凉凉爽爽,浓郁的稻香沁人心脾。母亲站在田埂上,挥刀砍伐红高粱,望着稻田里颗粒饱满的糯稻,心里溢满喜悦,又到了一年酿造醪糟的好时节。

稻谷归仓后,不几天就开始收割黄得迟缓的糯稻了。待糯稻打成白亮的糯米后,傍晚时分,母亲劳作收工回家,在一盏油灯下,用清水浸泡糯米,开始酿造醪糟。第二天凌晨,母亲在微明中起早搭起甑子蒸糯米,我尚在甜甜的睡梦中,灶屋里柴禾燃烧噼里啪

啦的焦裂声将我震醒,闻到了一股糯米蒸熟的诱人香味。

糯米蒸熟后,晾在里屋的簸箕里,缭绕的袅袅热气氤氲了木屋。中午时,母亲把捣碎的甜轴按适当分量洒在糯米上,再用烧开后冷却的水和匀糯米,便将水滴滴的糯米盛入一个水桶般大的瓦钵里,在糯米中间凹出一个圆似小碗的凸,再在瓦钵的上面铺上一张洗净的抹布,最后覆盖两床旧棉絮升温。瓦钵先放在墙角的竹背篋里,在竹背篋里放入了半背篋稻草,这样就有了上下同时升温,加上晴好天气的温度,一瓦钵糯米便在里面快速发酵了。

仲秋气候适宜,是一年中酿造醪糟的最佳时节,酿造的醪糟发酵颇快,最是甜爽怡人。

两天后,浓浓的醪糟芳香弥漫在温馨的小屋里,飘溢在啾啾的农家院落中。母亲给我和弟弟各盛了一小碗醪糟。一调羹醪糟触挠鼻尖,那是一生都忘不了的馥郁浓香,抵达咽喉那一刻口舌生津,那是一种难以企及的甘甜美味。

长大后,怀揣梦想,离开了家乡,我尝遍了多种风味甜食,不时也到超市买回瓶装醪糟,都远没有母亲酿造的醪糟那样香甜可口,舒心怡人,吃后久久不忘的美味。



7版

市场·生活

达州日报

生活

周刊

主编:蒲建国
编辑:廖晓梅

2017年5月12日 星期五
dzbszhk@126.com 2389342-407