

"泰"好吃 芙蓉李干低价抢

来自永泰县农特馆的芙蓉李干、青梅酒、山茶油,本周六在海都大厦开卖;现场 订报前50名,赠送一斤白粿和一盒鸭蛋



N海都记者 陈江燕 文/图

酸酸甜甜,这就是本周六海都惠的味道了! 而提到 "酸甜"味,不少福州人都会想到永泰的芙蓉李干,果肉Q 实、酸甜可口,颇受各地市民的喜爱。11月20日(本周 六),海都大厦前广场将举办海都惠"乡村振兴农产品展 销会",本期主打永泰特产。除了芙蓉李干,还有梅味十 足的青梅酒,油香浓郁的山茶油……都能让你大饱口福。

同时,市民当天订报依旧有好礼相送。现场订一年 期海都报(396元/份)的市民,可赠送白粿一斤和鸭蛋一 盒.限量50份,送完为止。

开胃李干 口感Q弹

去过永泰的人都会发 现,那里遍地芙蓉李树。 永泰县种植芙蓉李已有 400多年的历史,当地气候 温和湿润,高山乡镇昼夜 温差大,得天独厚的气候 资源,不仅对芙蓉李品质 的提高起到很大的作用, 也特别适宜李干的生产制

"永泰李干在制作上有 一定的讲究。"永泰县农特

馆的黄先生介绍说,首先要 选取盛产期的芙蓉李果实, 此时其成熟度和大小都是 优级别。然后摇滚果实进 行杀青,清洗杂质,腌制,最 后在阳光下自然摊晒而成, "摊晒的李干,比烘焙的口 感更加 Q 弹。"

记者提前拿到了本次 海都惠上售卖的芙蓉李 干。打开包装,里头的李 干颗颗色泽丰润且果肉饱 满,口感酸甜适中,十分扎 实、耐嚼,可以满足食客们 对不同口味的喜好。

"想把永泰的好东西都 带出来。"黄先生一直助力 于乡村振兴,这次来海都 惠,也给海都报的读者们送 上一波特惠福利,原价每斤 30元的李干,现场仅需25 元。李干为独立包装,保质 期长达1年,送礼自用两相

青梅煮酒 清雅甘美

一颗"酸果子",浑身都 是宝,还能酿成永泰人的 "甜美"生活。没错,说的就 是青梅。每年4月前后,是 永泰青梅丰收的日子。果 园内翠绿、圆润的青梅压弯 枝头,随处可见果农忙碌采

"采下来的梅子,除了 用于制作蜜饯制品,我们 还会把它们酿成酒。"黄先 生说,要酿青梅酒,必须在 48小时内处理完毕青梅, 以封存鲜果最大的香气。

酿酒时,需要将整颗原果 入坛,再加以白酒、冰糖, 一起浸泡。"至少需要20 颗完整的青梅,再经过6 个月的时间沉淀,一瓶清 雅酸甜的青梅酒就出炉 了。那香味,让人无法抗

精品果酿,梅味十 足。本周六,海都读者有 口福了,大家一起来现场 品酒吧!除了青梅酒,还 有以永泰青云山山脉的龙 眼茶油籽为原料生产的特

色山茶油。山茶油纯物理 压榨、提纯、不调和、无添 加,烹饪起来油烟少,维生 素也全面,值得入手一试。

本周六,现场订报双 份好礼相送! 订一年期海 都报(396元/份),赠送白 粿一斤和鸭蛋一盒,限量 50份,送完为止。

此外,凭本期海都报 剪角,市民可参与现场抽 奖一次。现场购买任一款 农产品也可参加抽奖,将 有机会免费领取礼品。



翠绿圆润的青梅

活动时间

本周六(11月20日) 8:00-16:00

活动地点 华林路海都大厦前广场 小贴士:

市民入场前出示健康码,并进行 体温检测;入场后,需全程佩戴 口罩,并与周边人员保持一定的 社交距离。

凭本期剪角可参 与现场抽奖一次。 年 11 月 20 日 活动现场使 用,过期

今日雨水渐止 气温逐步回升

海都讯(记者 陈琦) 受冷空气扩散南下影响, 昨日起我省大部都被阴 雨天气笼罩,同时气温也 有小幅度下滑,部分地区 有小到中雨。

今日起,全省小雨 范围有所缩小,只有部 分地区有分散性弱降 水。在偏东气流的影响

下,全省大部气温将缓 慢回升。

今起一直到周末, 福州降水渐止,阳光逐 步回归,气温也会逐步爬 升。但从下周一起,新一 轮冷空气过境,福州气温 开始"滑滑梯",最高气 温将骤降10℃,跌破"2" 字头。

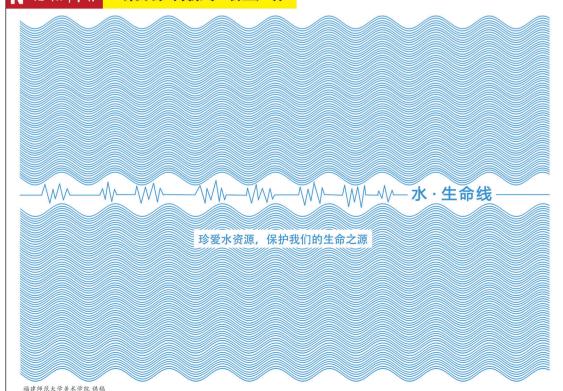
福州市区 今起三天天气

18日 阴转多云 16℃~21℃

> 19日 多云 16℃~23℃

20日 多云 17℃~23℃

*"陷峡都市報 "讲文明 树新风"公益广告



中共福建省委文明办 海峡都市报社