

# 吃货们 必尝特色美食

每逢假期,走亲访友是少不了的。如果有远方的朋友来郑州做客,你该如何尽地主之谊呢?如果你的朋友嘴巴比较刁钻,是个十足的吃货,那就更难“应付”了吧?各种游玩、聚餐之后,别忘记在朋友临走前备点咱河南的特产,让其留下深深的“河南印象”。 郑州晚报记者 王一品

**推荐一:好想你红枣**  
**推荐理由:**到枣乡领略红枣文化节的风情

河南出了个“好想你”,堪称红枣第一品牌,这早已不是秘密了。尤其是来郑州的朋友,回家时必带些“好想你”,毕竟是特产,而且老少皆宜。

“好想你”专注红枣20余年,根据红枣本身的固有特性设计生产工艺,不断研发新品,利用纯物理工艺,尽可能保留红枣营养成分,将口感发挥到极致,使红枣营养成分更容易被人体吸收。最新推出休闲即食无核枣系列产品,不仅最大程度保留了红枣原有的营养和口感,而且免去了吐核、包核、扔核的烦恼,让食用红枣变得更健康、更文雅、更文明、更安全、更便捷。

最值得推荐的是,今年十一,您还可以带着亲朋好友直接到新郑市好想你科技示范园参观游览,参与2014中华枣乡风情游暨第十二届好想你红枣文化节。您不仅可以漫步在“大肚”古枣树下,欣赏不同品种的枣儿们——胎里红、辣椒枣、茶壶枣、鸡心枣、灰枣等争奇斗艳;还能通过枣树认购、土地认租活动,在开心农场里体验农家乐趣;别具特色的民族婚礼秀,让您体验不同民族的婚礼习俗;好想你特色红枣养生宴,让您的味蕾High不停。

**推荐二:依山依林鸡蛋**  
**推荐理由:**开创“别墅式”生态牧养模式的“欧盟·中国双有机认证”鸡蛋

专注养鸡30多年的柳江牧业,从2001年开始探索“别墅式”生态牧养,如今已闻名全国,并获得国家相关专利,受到中科院、中国农大、CCTV等机构和媒体的广泛认可和一致好评。而柳江牧业推出的“依山依林鸡蛋”也受到广大消费者的青睐,如今在北京和郑州已经有近万个家庭每天享受着最新鲜的依山依林牧养鸡蛋。

业内人士分析认为,柳江公司开创的“别墅式”生态牧养模式在国际上处于领先水平,超低密度牧养过程中,鸡从小到大,从食料到饮水,不受任何污染,鸡蛋品质在国内首屈一指。

柳江推出的“依山依林鸡蛋卡”则定期把新鲜的鸡蛋送到客户家里,确保了鸡蛋的新鲜和营养,从商业模式方面进行了有益的探索和实践。当两者有机结合,将打造出“订单农业”发展的新模式。

据了解,“依山依林鸡蛋卡”国庆期间(9月26日至10月7日)有特惠活动。办理至尊年卡3880元,赠生态母鸡6只;办理孕婴童年卡1680元,赠生态母鸡4只;办理至尊年卡1080元,赠生态母鸡2只;购买至尊礼盒,亦有团购优惠惊喜。不管是走亲访友,还是自家食用,依山依林牧养鸡蛋都是“吃货们”的绝佳选择。

**推荐三:瑞阳有机饺子粉**  
**推荐理由:**高山种植、石磨加工、含全胚芽、有机认证

咱河南人最爱吃面食,但是您知道怎样的面粉才是好面粉吗?比如,你问一个人“知道什么是小麦胚芽吗”?估计大家都只会摇摇头。你要是再问“您吃的面粉里有胚芽吗?”对方只会更茫然。

小麦胚芽是小麦的核心和生命,它虽然仅占麦粒重量的2%,但营养却占整个麦粒的97%,其中蕴藏着50多种人体所需营养,具有极高的营养价值和药用价值。据现代科学研究测定,小麦胚芽的蛋白质含量为31%以上,是一种优质蛋白质。小麦胚芽含有人体必需的8种氨基酸,特别是赖氨酸的含量占18.5%,比大米高出6~7倍。小麦胚芽中亚油酸的含量占60%,其中80%是多不饱和脂肪酸,而亚油酸正是人体三种必需脂肪酸中最重要的一种,具有降低血脂、防止动脉硬化化的作用。小麦胚芽还富含多种维生素、矿物质和微量元素,以及大量的膳食纤维,其对人体健康的神奇作用是世界公认的。

普通面粉厂采用现代化大工业模

式生产,加工过程中小麦要经过快速撞击和过高的温度,会破坏其中的营养成分及分子结构。而瑞阳生态农业产业基地从种植环境、植保技术、生产工艺三方面严格把关,全方位确保好面粉顺利出厂。据了解,瑞阳生态农业基地位于号称新密“小西藏”的尖山风景区深处,海拔800多米。以基地为圆心,18公里之内没有一家工厂,可以说没有任何污染。尤其是远近闻名的瑞阳有机饺子粉,其小麦选用传统优质品种统一种植,种植过程不使用农药化肥,经过有机认证,生长周期比平原小麦长15~20天。更可贵的是,瑞阳有机饺子粉使用传统石磨加工,含有小麦全胚芽。

为满足市民国庆出行,畅游金秋的愿望,同时让更多人体验有机生态的饮食,瑞阳开启了全免费的首届瑞阳金秋生态游活动。9月26~30日,凡购买价值39.8元的有机饺子粉一袋,即可赠送价值120元的绿色生态农业一日游参观券一张,每券限一人使用。

**推荐四:君源自采有机蔬菜**  
**推荐理由:**特色金秋采摘节盛大开启

如今,君源有机农场已经成为“河南特色”,其将在国庆期间举办特色“金秋采摘节”活动。如果您还没安排好十一的行程,不妨带着亲朋好友一起到有机农场走一遭,过一个回归自然的假期吧。

尤其是家有孩子和老人的小伙伴们要注意了,君源有机农场是河南省首家通过欧盟·中国双重有机认证的有机农场,更是全国首家ICSA全景互动式农场。据了解,此次君源有机农场举办的特色“金秋采摘节”活动,不仅可以体验采摘游玩的乐趣,更有一些精彩的比赛项目可以参与其中,可以比赛挖红薯、刨花生、摘毛豆哦。追溯童年欢乐回忆,感受亲子互动情趣,品味自采有机蔬菜……一片其乐融融的景象已经浮现于脑海了吧。



## 上黄金周

### 十一黄金周生活全手册



#### ■ 饮品资讯

## 统一“革面”开启真材实料新时代 引领方便面行业“改革换面”

9月23日,主题为“革面,开启真材实料新时代”的新品发布会在上海1933老场坊召开,统一企业正式宣布推出旗下“革面”品牌。革面的品牌理念就是坚持从消费者利益出发,其初衷就是“要让消费者吃到用料货真价实的面”。大片的肉片,够量又够嚼;大片的蔬菜,更是带来前所未有的丰富口感。值得注意的是,现在在革面产品外包装上能看到“放手加肉加菜,发扬革面精神”、“革面的责任就是对吃面人负责”、“革面有料,眼见为

实”等一系列的“革面宣言”,这一切无不体现了统一企业要进行产业改革的决心。

据了解,统一企业中研所历经5年研发才推出革面,产品中的每一环节都可谓精雕细琢。其中,革面的面身就颇具代表性。革面精选优质小麦粉结合高温蒸煮与低温油炸工艺,成就了蝴蝶面身(专利),美丽而又不凡的奥秘——吸收:中厚边薄的设计让汤汁的味道与其交织。今年8月中旬,由中国食品科学技术学会举行的专家鉴评会上,专家们一致认为统

一革面创新项目整体技术达到国际先进水平。在9月的第十四届中国方便食品大会上,革面更是荣获“2014年度方便食品行业创新奖”和“2014年度最佳方便食品”两项大奖。

革面,以“真材实料”为核心理念,主打“料足、汤醇”,并主张消费者“向一切没料少料说不”。作为国内方便食品行业的领导品牌,统一企业这一次的新品推出来势汹汹,势必要通过革面来发动一次方便食品行业的产业改革。 王一品

