

纯正“五常大米”已运抵郑州

已经预订的读者,请于本周五开始到店领取

地址:工人路与颍河路交叉口东北角 电话:67655667



黑土带水稻光照充足,品质优良

这是一块亘古荒原,黑土层厚度达到30厘米,是世界上仅存的三大黑土地之一。这块神奇富饶的土地就坐落在黑龙江省的松嫩平原和三江平原上。根植黑土带的寒地珍稻,天然生长,活水灌溉,可说是每一粒米都无比珍贵。

寒地珍稻得益于肥沃的寒地黑土资源。寒地黑土质地黏重,存在季节性冻层,在土壤形成的最活跃时期,降水集中,土壤水分丰富,与全国其他类型土壤比较,寒地黑土的水稳性团粒量较高,是结构性最好的土壤之一。

黑土带水稻生产期长,光照充足,品质优良。粳稻的商品量占全国的43%。一般地说,黑龙江大米因土质、日照、水源等自然条件,也包括选种、耕种、施肥等严加管理,让黑龙江大米成为中国好米的代表。

五常市地处黑龙江省南部,属于中温带大陆气候,无霜期140天,平均年降水量608毫米,年日照2629小时。溪浪河、拉林河、牯牛河贯穿全境,水系纵横。充沛的日照,天然河水灌溉,加上种植的成熟期长的优质晚熟品种的水稻,使五常大米闻名天下。

清乾隆九年(1744年),顺天府千余旗人谕旨从顺天府宛平县到达长白山脉张广才岭西山麓的拉林阿勒楚喀地区,建旗立屯,屯垦戍边。同治八年,立五常堡携领衙门,名号源自儒家文化精髓——崇仁、尚义、循礼、启智、诚信。五常县志所载,早在道光年间,五常人就开始种植水稻,成饭食味,清淡略甜,绵软略粘,芳香爽口,饭粒表面油光艳丽,剩饭不回生。



“我要预定两袋五常大米!”“五常大米什么时候到货啊?”……连续几天,本报“惠生活”的预定热线都很火爆,近千名读者打来电话要求订购五常大米。而除了预订,五常大米什么时候到货也成为大家最为关注的焦点。

据晚报惠生活相关负责人介绍,为确保郑州市民第一时间吃到地道的五常大米,本报联手燕赵晚报、辽沈晚报等全国知名媒体亲赴五常考察并现场下单。目前,2015年首批五常新米已抵达郑州,已经电话预订的读者,本周五请到店领取。需要提醒的是,由于此次预订大米的读者偏多,大家可以在本周五至周日期间到店领取,而没有预定的读者,由于货量不多,请抓紧时间到店购买,店里已经蒸好米饭,大家可以现场品尝。郑州晚报记者 吴幸歌 文/图



五常大米本是宫廷贡米

磨盘山为拉林河源头,海拔1063米,山势雄阔,形如磨盘,峰顶突出处恰似磨脐,故名磨盘山。

磨盘山大米原产地坐落在五常核心水稻产区,这里属半盆地地貌,水草丰茂,土壤肥沃,光照充足,积温比地球上同经度地区高5℃之多,水稻授粉和光合作用都异常充分;磨盘山水库是哈尔滨市妇孺皆知的饮用水源,备受冰城人赞

誉,不难想象,冰城水源地生长的寒地珍稻品质自然卓然超群。

据当地民间世代相传,有一户人家所种稻谷珍贵异常,犹有天赐之香,遂被清朝廷钦定为贡米,耕种区域重兵看守,秋后稻谷成米护送进京,为大清皇室之御膳。五常磨盘山大米颗粒饱满,质地坚硬,色泽清白透明;饭粒油亮,香味浓郁,享誉世界。

特别提醒:已经预定的市民本周五开始领取

由于此次预订大米的读者偏多,已经预订的读者本周五可以前往晚报惠生活专营店领取,而没有预定的读者,可打电话67655667进行预订,也可到位于工人路与颍河路交

叉口东北角晚报专营店品尝后直接购买。

五常新米的价格每年都有调整。今年五常新米价格:长粒香10公斤装109元,稻花香10公斤装150元。

地址:工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活专营店
电话:67655667

生活小贴士 这么好的米,这么吃才更香!

稻花香、长粒香这两种大米的产地坐落在五常核心稻作区,那里的水草丰茂,土壤肥沃,并且这些米都是今年的新米,现脱皮现包装,最大限度地保持了米的新鲜度和营养成分。纯正的五常大米必须等到霜打过以后再自然晒干才有香味,米饭一煮上,那浓浓的米香绝对能让您味蕾顿开,那如何焖出好吃的米饭呢?

大家不妨试试以下方法:新米淘

洗1至2遍就行,多洗会破坏大米表面的营养物质,并且焖出来的米饭没有光泽。如果用长粒香,米和水的比例为1:1.1~1.2;如果是稻花香,那么因为这种米吃水少,所以米和水的比例为1:1~1.1,您可以根据自己习惯的口感选择。米放在锅里后,泡10到20分钟,再开启焖饭程序,此外米饭焖好后保温15~20分钟,这样出来的米饭口感最好。

相关链接

“五常·磨盘山”大米八大优势

【黑土】土为稻之母。“五常·磨盘山”寒地珍稻当属寒地黑土典型区域,是亿万年黑土植被腐熟而成,肥沃无比。黑土层平均厚度1米以上,是世界稀有的水稻种植黑土至尊。

【泉水】水为稻之父。磨盘山泉水富含天然矿物质,是哈尔滨市饮用水源。“五常·磨盘山”寒地珍稻滋养有机大米的玉质天香。

【光足】光为稻之魂。“五常·磨盘山”寒地珍稻年日照时间达2800小时以上,且10℃以上的昼夜温差,吸天地之精

华,让每一粒寒地珍稻有机大米都蕴含着阳光赋予的非凡物质和生命力量。

【稻种】种为稻之本。“五常·磨盘山”寒地珍稻有机大米采用专用稻种,生长期长,营养成分含量丰富,是优质稻米内在的基础。

【精耕】“五常·磨盘山”循自然法则,顺天地之长,承祖传耕作技艺,完全接原生态的方法和有机水稻的标准科学栽培,不使用任何化学肥料,除草全部人工,生物防虫灭菌,确保水稻在天然有机生态环境下自然生长。

【细作】“五常·磨盘山”寒地珍稻在每个环节严格把关,秋收稻谷在田间有专人直接脱粒,不进入农户家,确保寒地珍稻的原生态自然品质。

【营养】“五常·磨盘山”寒地珍稻有机大米,保留米粒中更多的微量元素、矿物质、维生素B族等人体必需成分。

【饭香】“五常·磨盘山”寒地珍稻有机大米,食之绵、韧、劲、爽,清淡甘甜,饭味馨香,回味悠长。



扫一扫,了解更多养生好
产品食用方法和优惠信息

