



品千年智慧 树书香家风

八公山区举办亲子阅读分享会

本报讯(记者 查嘉琪 摄影报道)4月20日上午,八公山区“品《淮南子》千年智慧 树新时代书香家风”亲子阅读分享会在团结社区三楼会议室举行,现场书香弥漫,家庭齐聚,共同开启一场知识与亲情交融的阅读盛宴。

活动伊始,活动负责人强调亲子阅读在家庭教育和家风建设中的重要意义,为活动拉开序幕。随后,八公山区“家庭教育指导服务站”(家庭亲子阅读驿站)正式揭牌,为推动区域家庭教育与亲子阅读搭建新平台。

活动中,顾友梦带来精彩的《淮南子》好书推荐,深入浅出地解读这部经典著作,带领大家领略千年智慧,激发了现场家庭对传统文化的浓厚兴趣。

在亲子阅读展演环节,书香八公妈妈读书会带来的配乐朗诵《淮南子相约八公山》,节目通过优美的声音传递对家乡文化的热爱;吴桐、梁悠然、高晟楠等小朋友们讲述的成语故事,生动再现了中国成语典故之城的魅力。

在亲子共同制作精美书签环节,大家特意

将阅读感悟融入创意之中,增进亲子互动与情感交流。活动最后,主办方为参与家庭赠送课外书,鼓励持续阅读;为表现优秀的家庭和个人颁发证书,肯定他们在活动中的积极表现。

此次活动让孩子们感受到阅读乐趣,并汲取到传统文化养分,也促进亲子关系的和谐发展,助力新时代书香家风的培育。下一步,八公山区将持续开展此类活动,营造浓厚阅读氛围,让书香浸润更多家庭。

当降水过程遇上

小麦抽穗扬花期

小麦赤霉病发生 气象风险等级高

本报讯(记者 张雪峰)当前,我市小麦进入大面积抽穗扬花期。4月20日,市气象台预报,4月21日全市有一次降水天气过程,淮河以南部分地区中雨,平均风力增至4级左右,阵风6级左右。

此前,市气象局、市农业农村局联合发布今年第2期《农业气象灾害风险预警》,指出此次降水时段正值小麦赤霉病发生关键期,温湿环境条件十分利于赤霉病菌的侵染及病害的显症。

经气象、农业部门联合会商分析,今年我市小麦赤霉病发生风险偏高。从4月16日开始,全市小麦已进入大面积抽穗扬花期,4月21日前后我市有阴雨天气,易造成田间持续处于高温环境,加之适宜的温度条件,对小麦赤霉病菌的侵染及病害的显症十分有利。预计全市小麦赤霉病发生气象等级为中高风险,淮河以南部分地区为高风险。

根据未来小麦赤霉病发生气象风险等级,市气象局、市农业农村局联合建议,密切关注天气变化,抓住防治关键期和有利天气条件及时施药防治。具体技术措施如下:

第一,防治技术。各地要根据小麦生育进程和当地病虫害发生情况,科学研判最佳防治时期。淮河以南麦区于小麦齐穗至扬花初期开展第一次总体防治(见花打药),主治赤霉病,兼治蚜虫、白粉病等;沿淮及其以北4月中下旬开展第一次总体防治,主治赤霉病、蚜虫,兼治白粉病、锈病等。第一次防治后5—7天再防一次。高感品种如遇连阴雨、结露和多雾天气,首次预防时间应提前至齐穗期。选择在雨前或雨停间隙施药,药后6小时内遇雨,雨后应及时补治,确保防效。

第二,防治药剂。防治赤霉病,可选择对赤霉病防效好、毒素控制作用较强,同时兼治小麦锈病、白粉病等穗期病害的高效药剂。第一次选用高效药剂比例要达50%以上,且推荐按照农药标签上限用量施药,确保防控质量;第二次交替轮换用药。多菌灵抗性水平高的地区,禁止使用多菌灵、甲基硫菌灵等单剂及复配制剂。

优化稻米品种 增加种植面积

助力“店集贡米”做大做强



本报讯(记者 张雪峰 摄影报道)“店集贡米”为国家地理标志农产品,因产于潘集区泥河镇店集村而得名。4月19日,“店集贡米核心区产品展示暨高产创建基地启动仪式”在泥河镇政府举行,旨在通过优化稻米品种,增加种植面积,不断提升“店集贡米”品质和产量,进一步扩大“店集贡米”知名度和影响力。

据了解,淮南粮食生产区多为“一麦一稻”的种植模式,当前即将进入水稻育秧期,举办这样的活动,正是为秋后优质稻米丰收打基础。为此,活动邀请了泥河镇各村参加,还邀请了怀远、蒙城、利辛等地农业公司前来观摩,共同助力“店集贡米”做大做强。

活动开始,与会的农业专家介绍了“店集贡米”品质优良的地域基础:土壤矿物质丰富,微量元素多,养分含量高,且在灌浆结实期间光照充分,昼夜温差大,干物质积累

多,所产“店集贡米”具有乳、香、亮、软四大特点,浮汤若乳,汤皮能挑三层而不竭,堪称米中珍品。在优质稻品种推介环节,安徽桃花源种业进行了桃两优67品种介绍,特别提到这个水稻品种对高温敏感时间短,具有抗高温能力强,结实率高的特点。同时,桃花源种业强调了公司高规格的分子实验室,有助于精准改良作物性状,提升品种抗性。随后进行的店集贡米高质量发展研讨中,与会的周边地区农业公司介绍了各自的生产情况,希望通过高产基地创建,提升优质稻米规模,优质优价,带动农户增收。

活动进行中,植根于泥河镇店集村的市米之源食品公司,为了进行产品展示,现场工作人员用电饭锅煮上了“店集贡米”的米。在议程进行中,煮开的大米飘出了浓郁的香味,到了品尝环节,大家争相品尝,齐夸正宗“店集贡米”做出的米饭就是香。