

最美家庭“幸福配方” 让爱在社区传递

□记者 朱杰 整理 素材由曹家渡街道妇联提供

家是温馨的港湾,家是梦想起航的原点,家庭的幸福影响着成员的成长轨迹,也会有那么一道菜勾起那些值得回味的时光。自曹家渡街道妇联开展“最美家庭之幸福配方”活动以来,深受广大社区居民的关注和喜爱。

通过“一家一菜一故事”的方式,让大家在了解这些最美家庭的同时,也收获他们的“幸福配方”,让爱在社区里传播开来,温暖社区大家庭。在本期内容里,记者整理出3组最美家庭和各自“幸福配方”,相信居民们在阅读过程中也有所收获。

1 康定居民区“最美家庭” 唐月芳家庭



唐月芳一家合影

唐月芳是鑫康苑小区的楼组长,也是社区平安志愿者,平时她积极参加各项社区活动,关心社区事务。丈夫贾根兴在退休后,也加入到了社区志愿者的行列中,默默

地为社区贡献自己的一份力量。

“家和万事兴”一直是唐老师挂在嘴边的话。唐老师认为,一个家庭的和睦不光是要对家人关心、关爱,还要处理好邻里关系,邻里之间和睦相处。邻居有事需要帮忙时,伸出援手热心帮助,用自己的实际行动,为创造美丽和谐社区贡献力量。在平时的生活中,唐老师一家坚持垃圾分类,节能节电,在阳台上栽植花卉苗木,在室内摆放适合生长的吊兰等植物,既美化环境又净化空气。

如今,唐老师的儿子、媳妇事业有成,孙女乖巧可爱。唐老师和爱人主动承担起接送孙女的任务,每日制定营养餐,以蒸煮为主,少油少盐,健康美味。

食 “幸福配方” 蟹粉豆腐



蟹粉豆腐

食材备料:
大闸蟹、豆腐、葱末、姜末、油。

操作步骤:
将新鲜大闸蟹蒸好拆卸成蟹粉备用;开水烧好,豆腐焯水捞起备用;起油锅,放入葱末、姜末煸炒,倒入蟹粉翻炒,盛起;锅里再倒入豆腐,翻炒,盛起;把翻炒的蟹粉倒在盛好的盘里,装盘。

2 武南居民区“最美家庭” 赵华英家庭



武南居民赵华英

赵华英是武南居民区的一名志愿骨干。退休后的她,热心社区事务,参加武南“心恬”丝网花编织队、“老伙伴”为老服务志愿队、小区平安志愿队,并兼

任楼组长,在公益岗位上无私奉献,发光发热。

她的志愿精神不但得到了老伴游松茂老师的支持,同时也带动了全家人共同参与。在日常生活中,赵华英夫妇面对琐事、难事总能相互协商,共同面对,让家里的每个成员都以积极心态应对生活。

作为江西回沪知青,赵华英夫妇每次提起那段艰苦岁月时,总是寥寥几句带过:“苦日子都过去了,现在天天过好日子!”父母的一言一行、一举一动对子女都有言传身教、潜移默化的作用。现在,赵阿姨的两个儿子都事业有成,两个孙女都亭亭玉立,跟爷爷奶奶十分亲昵。

食 “幸福配方” 香干芹菜牛肉丝



香干芹菜牛肉丝

食材备料:
芹菜、香干、牛肉丝、油、盐、糖。

操作步骤:
将芹菜切段,牛肉丝腌制,香干切片焯水;起油锅,放入牛肉丝煸炒至8成熟,盛出;锅内余油煸炒芹菜、香干,再放入牛肉丝、适量盐;出锅前加糖提鲜,炒匀后出锅装盘。

3 四和居民区“最美家庭” 张毛女家庭



张毛女夫妇

张毛女老师是新闻路1910弄1号楼的楼组长,也是四和居民区志愿活动积极分子,更是一名优秀的共产党员。平日里,

她积极参与社区公益活动,关心困难居民,为大家排忧解难,为小区的平安建设做贡献,是社区建设的好帮手。

每逢佳节,张老师会组织大家裹粽子、包馄饨、做饺子,为小区独居老人送上佳节问候,弘扬中华民族的传统美德。在需要执勤时,张老师总是身穿橙色马甲、臂戴红袖章,同其他志愿者一起守护小区平安。

张老师做志愿服务也离不开家人的支持。张老师不太下厨,老伴王恩宝老师就挑起了日常“买汰烧”的担子。如今,女儿、女婿事业有成,外孙在重点高中就读,一家人和和美美,令人羡慕。

食 “幸福配方” 双丁墨鱼



双丁墨鱼

食材备料:
墨鱼、香菇、芹菜、葱、姜、料酒、油、盐、糖。

操作步骤:
将墨鱼洗净,取身体片花刀,切块;香菇、芹菜洗净切丁;墨鱼块焯水,放入葱、姜、料酒去腥,7成熟捞出备用;起油锅,先后煸炒香菇丁、芹菜丁,最后放入墨鱼块,加入盐、糖调味,炒熟后盛出装盘。