

星光熠熠 欢乐共享

5月31日,2019年静安区“星”舞台系列展演活动在芷江西路街道社区文化活动中心多功能厅上演,来自街道的13支星级团队参加了此次演出。近百名宝山路街道的居民首次欣赏到了“兄弟社区”的精彩节目,居民们对今年区文旅局推出的“星”舞台配送模式交口称赞。活动在城上城居民区啦啦操舞蹈队带来的花球操中拉开序幕。合唱、舞蹈、沪剧、越剧、拉丁舞、时装走秀等节目轮番上演,“星”味十足。



社区居民共享欢乐

筷子舞、沪剧《站在生死临界点》、小合唱《军港之夜》、拉丁舞《红高粱》成为首波上演节目。单扇舞《海韵》、越剧《花中君子》、小组唱《天边的骆驼》、舞蹈《绒花》接棒演出。沪剧《雷雨》、手杖操《让我们荡起双桨》、沪剧《“罗汉钱”——相亲》,成品书画展示和旗袍秀《望月》将现场表演气氛推向高潮。

本次“星”舞台活动是静安区为进一步完善静安“十分钟公共文化圈”建设,充分发挥优秀群众文化团队服务社区的反哺功能,更好满足人民精神文化生活的新时期而创新推出的系列展演活动。

(社区文化活动中心)



2019年静安区“星”舞台系列展演活动现场

芷江百姓私房菜

开栏语:芷江西“厨神”大赛至今已连续举办了四届,由芷江西路街道办事处编写的《芷江百姓私房菜谱》也印制了四册。《芷江百姓私房菜谱》是一套凝聚历届“厨神”大赛精华的菜谱,所有菜品均由芷江西的厨艺达人倾心推荐,有快手菜、私房菜、私房汤、点心、自制凉菜多种菜肴和点心的做法,图文并茂,别具韵味,充满了人间烟火气。为将幸福的滋味传递到每位芷江人的厨房,本报特别开辟《芷江百姓私房菜》栏目,分享每一道私房菜的制作方法,让芷江人从做菜中收获一份乐趣,生活更有滋味。

· 三色鱼排 ·

厨艺达人:徐守国(交通居民区)
烹饪方式:油炸
用料:
主料:青鱼、虾仁
辅料:生粉、椒盐、料酒、鸡蛋、面包片、芝麻



4、锅洗净烧干,然后倒入油中火加热。
5、等油热到开始冒小气泡将准备好的面包下锅,炸至金黄色即可出锅。
6、起锅后,撒上黑白芝麻装盘。

制作工序和要点:
1、鱼清洗干净,去头,把鱼肉片下来,把鱼切成丁,在搅拌机中按照1:1的比例放入鱼肉和葱姜水,并搅拌成鱼茸。
2、鱼茸中加入椒盐、料酒腌制半个小时。随后倒掉多余的水份,再放入适量的蛋清、生粉搅拌均匀。
3、将鱼茸均匀地涂抹在面包片上,中间放上虾仁。

· 翠环虾仁 ·

厨艺达人:施晓文(复元坊居民区)
烹饪方式:清炒
用料:
去壳虾仁、水果黄瓜、油、盐、生粉、白糖、酱油



制作工序和要点:
1、将虾去壳抽筋、沥干水分后加盐和生粉腌制并放入冰箱冷藏半小时。
2、将黄瓜厚切成圆片,用吸管在黄瓜片中间戳一个孔。
3、将虾仁穿过黄瓜上的孔备用。
4、油锅烧热,将翠环虾仁放入锅中翻炒,虾仁变色即可出锅装盘。

· 怪味花生 ·

厨艺达人:苏秀英(光华坊居民区)
烹饪方式:油炸
用料:
主料:花生仁
辅料:鸡蛋、油、生粉、盐、味精、五香粉、鲜辣椒



5、待炸至表皮成金黄色,将油滤净后出锅装盘。
6、最后用香菜点缀装饰,大功告成!

制作工序和要点:
1、将鸡蛋打入碗内,加入适量生粉,少许盐、味精、五香粉、鲜辣椒搅拌均匀成糊状。
2、将洗净的花生仁放入搅拌好的鸡蛋面糊中,使得每一粒都被面糊包裹。
3、碗口用保鲜膜包住密封,将容器放在阴凉通风处腌渍10分钟左右,使花生仁入味。
4、待锅烧热之后,放适量食用油(热锅冷油),注意火候控制在中火。将腌渍好的花生仁倒入油锅内炸制,不断翻炒避免粘底、生熟不均。

活动预告

社区文化活动中心6月活动预告

· 健康讲座 ·

名称	日期	时间	地点
芷为您健康——胸痛切莫忍一忍	6月13日(周三)	14:00	四楼多功能厅

· 读书会 ·

名称	日期	时间	地点
光阴读书会——《山海经》传统故事	6月14日(周五)	19:00	四楼多功能厅

· 芷江音乐赏 ·

名称	日期	时间	地点
“从草根走向殿堂”——吉他音乐专场	6月21日(周五)	19:00	四楼多功能厅

· 配送汇演 ·

名称	日期	时间	地点
上海德宝越剧团“唱响红色经典”越剧专场	6月28日(周五)	14:00	四楼多功能厅

· 亲子创客 ·

名称	日期	时间	地点
父亲节特辑——DIY 布织领带 & 奖杯	6月14日(周五)	19:00	五楼创新屋
小发明——企鹅滑板	6月21日(周五)	19:00	五楼创新屋
小发明——电动自行车	6月28日(周五)	19:00	五楼创新屋

· 小小创客营活动预约联系人 ·
邹颖

· 联系电话 ·
66583382*310

征稿启事

《芷江西社区晨报》副刊《芷境》面向芷江西社区读者征稿,无论耄耋老人还是童颜稚子,只要作品给人以美的享受即可。作品一经刊出,奉寄样报。

来稿请写明作者姓名,通联地址和联系电话,学生作品请注明学校、班级和指导老师。

投稿邮箱

徐江区龙华路1887号305室
芷江西社区晨报(收)

电子邮箱

524690922@qq.com

联系电话

021-61155946

纠错有奖

欢迎大家来做“啄木鸟”

如果您在阅读本期《社区晨报》时发现任何差错,可关注微信公众号“上海社区发布”并于后台留言,将您发现的问题发送给我们(注明报纸名称、所在版面、文章名称、差错细节,也可以直接发送报纸截图)。每期纠错质量最高的一位读者,将成为本期最佳“啄木鸟”,并获得100元的现金奖励;每期纠错质量相对较高的另外十位读者,则将成为本期优秀“啄木鸟”,并获得最新出版的《咬文嚼字》杂志一本。

2019年4月优秀“啄木鸟”:徐俊培、陈银凤、沈正、严志明、沈庆麟、顾姚根、杨保飞、杨新健、高高、张军

2019年4月最佳“啄木鸟”:张德胜

扫描二维码关注“上海社区发布”