



文化观光+采摘品尝 泊头游大家一起来 本周五出发 欲报从速

本条线路体验记者:耀程

从即日起,市民朋友如果想去泊头游玩,请拨打报名电话:3071888、3018990、2103999。名额有限,首批泊头游在6月25日出发,报名费每人99元。报名地址:沧州中旅旅行社有限公司(携程旅游开元大道店)。

作为“吃遍沧州”活动的第一站,耀程带领大家去看看泊头值得一玩的地方。大家跟着我一起出发吧!

首先带大家来的地方就是泊莲禅寺。泊莲禅寺的兴建,是为满足本地广大信众的愿望,提供听经闻法的良好修学环境。寺庙山门前有一大碑楼,拾级而上,入山门是中轴线上的天王殿。天王殿的两侧是五官堂、客堂、大悲殿及地藏殿。天王殿后的中轴处为大雄宝殿及殿前的两石经幢。中轴处的最后方为藏经楼,及两侧的僧寮、禅堂。

据悉,2005年初,恒诚师父经泊头市宗教局批准,在肖圈村拟建泊莲禅寺,法师身负大众期望,空拳建寺,白手安僧,其艰难险阻可想而知。几年来,师父呕心沥血,广结善缘,多方筹资,建成了天王殿、观音殿、药师殿、斋堂、钟鼓楼、五路财神殿等,并按教制建设了占地面积约1200平方米的标准仿古大殿,总使用面积达2000平方米。2008年,寺院被评为沧州市“五好宗教活动场所”。2011年,该寺举行大悲楼正式落成暨诸佛圣像开光庆典,标志着泊莲寺创建工作取得阶段性成就。

我喜欢这样的泊莲禅寺,这里有着文化与沧桑的合一,也是我们沧州的骄傲。

相信这样的泊莲禅寺一定没有令大家

失望,感受到博大的宗教文化以后,我们一起再到下一站泊头园农种植合作社领略一番吧!

在这里我们首先品尝一下特色农家饭,由泊头园农种植合作社为我们精心准备的铁锅炖系列。午餐所有的食材都来自乡间,让您品尝到正宗的乡土风味。在这



里午餐,更能体会到乡村的美好风光。

午餐休闲过后,我们一起走进园内采摘吧!

泊头园农种植合作社位于泊头营子镇袁村,园农种植合作社内有五六十亩温室大棚,走进一个个棚内,映入眼帘的是一片绿油油的景象,定睛一看,在苍翠欲滴的枝叶中,分别掩藏着甜瓜、西红柿、桃、葡萄等

不同种类的新鲜水果。棚内人们正在采摘已经成熟了的西红柿,脸上露出满满的笑意。

要说泊头园农种植合作社种植的这些蔬菜及水果,不仅品质好,而且各有特色。种植的各类蔬菜及水果,纯天然无添加。就拿西红柿来说,用牛奶浇灌,尝一口就能找到儿时味道,让您吃到怀念已久的沙瓤西红柿。葡萄、甜瓜及桃也是吃起来甜度高、口感好。如今,泊头园农种植合作社不仅吸引了本地市民的青睐,更是吸引了很多外地游客扎堆前来。

来到这里,您不仅可以品尝到这样好品质的新鲜水果,如果您想带回家吃或者馈赠亲朋好友,都可以按自己的需求进行采摘,价格也是很优惠的哟!

到这里,泊头一天的游玩就结束了。

其实,沧州好玩及好吃的地方还有很多,这只是耀程带大家去的第一站,以后还有哪些行程?敬请关注本报“耀程带您吃遍沧州”的相关报道。



东光秦村夏黑葡萄上市啦

本周六到货 领取地点:名优特产品展销中心
赶紧拨打电话预订吧

夏天是什么味道?是花间的芳香,是瓜果的香甜。入夏以后,天气越来越热,正是吃葡萄的好时节,市面上葡萄那么多,如果来场选美选甜,来自东光秦村的葡萄当之无愧为首选。

东光秦村有籽夏黑、火焰两个品种。其中夏黑被称为“东方黑珍珠”,属于葡萄中的珍品。它含有丰富的矿物质钙、钾、磷、铁以及维生素B、维生素C等,还含有多种人体所需的氨基酸。据悉,夏黑葡萄皮中含有抗氧化的“白藜芦醇”,对软化血管、皮肤保健很有帮助。

“拿一颗放在嘴里,齿尖轻轻一碰皮就崩开,汁水瞬间在口

腔里弹出!那种爆破的感觉,别提多过瘾,咬下去尽是果肉,没有一粒籽,甜得爽口又舒适!”吃过东光秦村葡萄的人都被这种感觉所深深吸引。

有人说,东光秦村的葡萄,非常好吃,但是价格较贵,这是为什么呢?这是因为东光秦村葡萄已种植培育9年,正是结最好果的时节,且所有葡萄只使用有机肥,不打农药,采用无公害标准种植。为了保证每串葡萄品质,葡萄成长过程中进行疏果,确保每串葡萄能得到充足养分,所以才能甜到人们的心里去。今年,东光秦村葡萄还取得了海关无公害物质的权威验证。

不少人因为吃葡萄既要吐皮又要吐籽儿嫌麻烦,但东光秦村葡萄却没有这样的烦恼。东光秦村夏黑葡萄无籽儿又皮薄,口感甜爽。当你剥开紫黑色的外衣

时,果肉便透着诱人的光泽,颜值真的特别高,光看着,都让人禁不住流口水。吃东光秦村葡萄,不用担心有籽咯到牙,方便又痛快!你可以连皮一起吃,因为葡萄的美容抗氧化功效很大部分都是集中在果皮上哟!

东光秦村夏黑葡萄通过上周在《沧州晚报》《掌控沧州》《掌握沧州》等平台发布消息,预定数量已达200箱。有读者收到货后直言:“东光秦村夏黑葡萄口感甜甜的,孩子一个人就吃了半箱呢!”

炎炎夏日,你是否想一边开着空调看着电视剧,一边吃着没有一粒籽、甜得爽口又舒适的东光秦村葡萄呢?目前,秦村夏黑葡萄已经成熟,想吃的朋友赶快拿起电话订购吧!

订购电话:
15132731602

还记得年前名优特展销中心曾销售的海兴黑猪肉吗?因色香味俱佳,当时受到许多读者的追捧。6月26日,海兴县欣昌农业科技有限公司将再次来到名优特展销中心,销售散养的黑猪肉。

市民张大妈说:“上次在名优特展销中心购买了一些黑猪肉当天就吃完了,海兴黑猪肉是绿色有机原生态的,有记忆里年猪的味道,如今人们都追求健康,海兴黑猪肉是最好的选择。”

据悉,海兴县欣昌农业科技有限公司散养黑猪是由东北土猪和野猪杂交而来,它肉质坚实,肉色鲜红,口感细腻,色香味俱佳。海兴黑猪养殖周期为一至三年,用玉米秸秆、猪粪发酵肥田种植的玉米、大豆、草粉、菜叶等喂养。公司承诺黑猪肉抗逆性强,耐粗饲,在生育期不作任何防疫。

再次来名优特产品展销中心
时间:6月26日(本周六) 现场销售

海兴黑猪肉