



好有喜感!

宁波这个“超级大西瓜”出圈了

直径3.66米、重量约1.2吨!最近有人在网上晒出“超级大西瓜”的照片,使其一下子成为网红。这个“超级大西瓜”到底是何方神圣?日前,记者“顺藤摸瓜”,找到了它的家一探究竟。

“超级大西瓜”是一家公司的景观雕塑

网红“超级大西瓜”的家位于鄞州区邱隘镇的宁波微萌种业公司总部大楼前的广场。作为公司的标志性景观雕塑,“超级大西瓜”被置放在广场中央的草坪上。

“超级大西瓜”的外观可谓惊艳,庞大的球体,绿皮条纹,是一个典型的“花皮西瓜”。“西瓜”上半部分呈十字开口,里面鲜红的瓜瓤隐约可见。除了体型庞大,其外观之精致可与真西瓜相媲美。

因外观讨喜走红网络

“超级大西瓜”的设计方案是由公司负责人和设计师一起商议完成的,悬空着的那粒硕大的“西瓜籽”寓意一粒种子改变世界,西瓜结出种子后,种子又能源源不断地生长出新的西瓜,寓意着生生不息。

“大西瓜”于今年8月中旬完成制作并安装,其材质是不锈钢,表面用油漆上色。总制作成本高达十多万元,是由宁波本地公司制作而成。因为外观太过喜感,用大卡车装载着从工厂运到公司的途中就被网友们纷纷用手机拍下照片,瞬间走红网络。

“从来没有见过这么大的西瓜,看到它就

在“大西瓜”的正上方,有一颗悬空着的硕大的“西瓜籽”,“西瓜籽”下方被安装了喷泉龙头,水流从“西瓜籽”上落下来,正好洒在“西瓜”的开口处,看上去像是为“西瓜”注入源源不断的生命力。

“这是我们企业的标志性景观雕塑!”公司办公室相关负责人廖慧敏向记者介绍,公司专门负责研发和培育种子,这个“超级大西瓜”就是按照公司主推的麒麟西瓜品种——“美都”进行设计的。

想吃西瓜,真是太可爱了!”正好来公司办事的卢女士,一边看一边赞不绝口。

“我们原则上是不对外接受参观的!”廖慧敏说,这个“超级大西瓜”不是公共场所的城市雕塑,是公司内部的,不对外开放。成为网红之后,有不少市民慕名而来想见见这个“大家伙”,但是一般情况下,公司都拒绝。因为公司是一家育种科研机构,进进出出参观的人太多会影响公司正常工作。所以还请市民们为“超级大西瓜”保留一点神秘感!

记者 陈善君
通讯员 廖慧敏 文/摄

宁波汤圆 与捷克水饺相遇 中外师生分享美食文化

雪白的汤圆与水果饺子在沸水中碰撞翻滚。捷克师生和中国师生一边品尝美食,一边愉快交流……这是宁波大学昂热大学联合学院为捷克布拉格大学学院师生们精心设计组织的研学夏令营中的温馨一幕。

8月27日,宁波大学昂热大学联合学院学生党员志愿者们陪同捷克师生参观宁波菜博物馆,了解宁波传统佳肴,感受宁波美食文化。

捷克共和国地处欧洲中部。布拉格大学学院(UCP)由两所知名高校合并而成,也是宁波大学昂热大学联合学院在中东欧地区的主要合作高校之一。

来自浙江商业技师学院烹饪系的俞淑芳老师为捷克师生们介绍了宁波菜的特色、主要做法及发展历史。俞老师既是浙江烹饪大师,也是中式面点高级技师。讲授过后,俞老师带领捷克师生体验宁波汤圆的制作过程,领略宁波传统美食风味。

制作过程中,捷克师生发现宁波汤圆与捷克的传统点心水果饺子有异曲同工之处。水果饺子是以水果为馅,用面团包裹起来揉成球状,入水煮至飘起捞出,佐以黄油和砂糖,甜美可口。

得知中国师生对这道美食非常感兴趣,捷克女同学Aneta Busanska当即为中国师生制作水果饺子。Aneta Busanska分享道:“水果饺子是我们经常会做的小吃,通常作为晚餐后甜品。我来自一个厨师家庭,妈妈经常做给我们吃。它和汤圆做法相似,但风味迥异。我很开心可以制作水果饺子给中国的厨师和同学们品尝。”

水果饺子令俞淑芳倍感惊喜:“这是我当烹饪师以来第一次这么做。一开始我有点担心(味道)会很奇怪,但等到饺子出锅配上糖、浇上黄油后居然出奇的好吃!真的很不错。”

认识一个国家或地方,可以从美食入手,宁波汤圆和捷克饺子拉近了两国师生的感情,大家在美食中感受中外文化的交融与碰撞。 记者 王冬晓

通讯员 黄崧瑛 吕岑华 文/摄



俞淑芳老师与捷克大学生。



灵芝孢子油品鉴 免费试吃3瓶 品牌工厂定制批发 实测总三萜超40%

吃装(12粒/瓶)。

孢子油生产厂家是始创于1796年的浙江老字号——处州生生堂药业。公司在丽水市乃至浙江省中医药行业内享有盛誉。

公司灵芝团队深耕行业已有30多个年头,拥有灵芝菌种选育、椴木栽培、灵芝孢子粉加工和灵芝孢子油萃取一整条质量可控的完整产业链。工厂设备先进,尤其是新升级投用的灵芝孢子油生产线更是受到诸多大型药企的认可与垂青。

定制的灵芝孢子油灵芝三萜含量超过40%,为什么能这么高,技术人员透露,需要同时具备几个条件:

1.菌种好。生生堂选用丽水深山老

灵芝菌种,虽然孢子粉产量低,但生长周期长,灵芝总三萜等含量是普通商用品种的四三倍。

2.生长环境佳。好山好水好空气才能孕育好灵芝。生生堂选用海拔500米以上,常年湿度在75%~90%,空气中富含氧离子的高山灵芝。

3.椴木栽培。生生堂灵芝选用40年金刚木栽培,每根直径在30cm以上,欢迎大家前去基地考察。

4.精选精筛。生生堂只选用特定时期的灵芝孢子粉,加工前进行多轮精筛,滤掉瘪壳和空壳,只留下饱满的灵芝孢子粉。

5.技术工艺优。高品质的灵芝孢子油

是良好农业与先进工艺的结晶。生生堂先采用CO₂超临界萃取,然后再分离去除灵芝孢子油中占比约30%左右的饱和脂肪酸,从而让实测灵芝总三萜含量超过40%。

新品上市,养生汇推出品鉴活动,读者凭2023年以来任何品牌灵芝孢子油消费凭证和灵芝孢子油产品到店,可申请品鉴活动。门店暂定20个品鉴活动名额,参加活动读者将先后获赠3瓶试吃装(12粒/瓶)。具体参与方式及新品上市优惠政策,欢迎来电垂询。

电话:0574—87228361
地址:海曙区永寿街6号

想吃灵芝孢子油又嫌太贵,来《宁波晚报》养生汇。门店委托浙江老字号厂家定制了一批灵芝孢子油,实测灵芝总三萜超过40%,工厂建议零售价22.6元/粒,优惠后实际到手价低于9元/粒,常年客户直接享受批发价。

定制的灵芝孢子油品质看得见,尝得出。故门店暂定推出20个品鉴名额,凡读者出示有效证明,门店即赠三瓶试