

# 奉献爱心 回报社会

## ——东兴鼎昊酒店管理(集团)有限公司爱心公益活动小记

本报记者 王锦华

日前,为支持我省抗洪救灾,帮助受灾群众重建美好家园,东兴鼎昊酒店管理(集团)有限公司积极践行社会责任,向山西省慈善总会捐款30万元,其各分、子公司员工捐款84800元。

东兴鼎昊酒店管理(集团)有限公司是一家集食堂管理、配餐服务与外卖、主食厨房、食品配送、厨师培训与派遣、美食广场、厨房设备与餐厅设计、物业管理、酒店管理与管理等于一体的现代化后勤保障服务公司,曾被评为“中国团餐百强企业”。采访中记者了解到,此次为灾区捐款,只是“东兴鼎昊”多年来服务社会、回报社会所做的众多爱心公益中的一件。该公司创办10年来,不仅多次为防控疫情、抗洪救灾等各类公益事业捐款、捐物,还资助莘莘学子500多人,累计发放爱心基金400余万元。

### 重阳慰问:尊老爱老 传承美德

每年重阳节来临之际,为感谢员工父母对子女工作的支持,传承“孝”文化,践行尊老、敬老、爱老、助老的中华传统美德,增强广大员工以企业为家的归属感,“东兴鼎昊”都会组织开展孝亲敬老活动,为父母在60岁以上的员工家庭发放慰问品,向他们送去节日祝福。

记者在采访中了解到,到今年,“东兴鼎昊”重阳慰问活动已经连续开展了6

年,累计发放慰问品价值40余万元。公司相关负责人表示,今后,“东兴鼎昊”会继续倡导全体员工尽孝道、知感恩,并常态化开展送关怀、送温暖等活动。

### 金秋助学:惠及学子 助力成才

“金秋助学”活动,是“东兴鼎昊”增强广大员工归属感的又一举措。迄今为止,“金秋助学”活动已经举办7年,累计资助莘莘学子500多人,发放助学金70余万元。

采访中记者了解到,“东兴鼎昊”成立至今,一直以“家文化”的理念对待每一位员工,关注教育、关心员工、关爱员工子女,并特别设立了“金秋助学”专项基金。这项实实在在的惠及学子的举措,不仅让员工感受到了企业的关爱,也为莘莘学子成长成才撑起了梦想的风帆。据了解,今年的“金秋助学”活动,共为该公司63个家庭的优秀学子送去了爱心祝福。

### 爱心基金:汇聚爱心 传递温暖

为解决员工的实际困难,“东兴鼎昊”秉承团结互助、传递关爱的宗旨,设立了“爱心基金”,主要用于员工及家属重病住院、子女上学、员工结婚等方面的资助。

采访中记者了解到,每一位员工都是爱心基金的参与者、推动者、受益者。自爱心基金设立以来,累计发放爱心基金400余万元。许多员工通过爱心基金得到

了及时的帮助,在一定程度上解决了生活中的实际困难。

据公司相关负责人介绍,爱心基金的意义不仅仅是给予员工一笔资金,更要解决员工的实际困难。而也正因为有全体员工的奉献,才能积少成多,资助越来越多有帮扶需求的员工。今后,“东兴鼎昊”爱心基金会继续传递温暖,将爱心和关怀不断延续。

### 慰问生活困难家庭:牵挂冷暖 排忧解难

在“东兴鼎昊”这个大家庭中,集团公司领导始终把员工的冷暖挂在心间。为着力解决一些员工的帮扶需求,公司持续实施了“重病救助”等一系列措施,竭尽全力帮助生活困难员工,彰显了企业的责任与担当。

采访中记者了解到,多年来,“东兴鼎昊”多次组织开展走访慰问生活困难员工家庭活动,为他们发放米、面、油、牛奶、八宝粥等慰问品和慰问金。截止到目前,已累计发放慰问金30余万元。

慰问活动让员工及其家人充分感受到了“东兴鼎昊”这个大家庭的温暖和关怀,他们纷纷表示,公司时刻关注他们的生活和工作情况,为他们排忧解难,让他们在最艰难的时候感受到温暖和关怀。今后,他们会尽心尽力的为公司发展贡献自己的一份力量。



## 这些食物也可御寒



近来,随着气温日渐降低,人们纷纷穿上厚厚的衣服来抵御寒冷。其实,想要御寒,除了多穿衣服外,在饮食上也有许多选择,一些我们日常生活中常见的食物就有一定的御寒作用。

### 羊肉

羊肉含有丰富的脂肪、蛋白质、无机盐和钙、磷、铁等营养成分,具有暖中补虚、开胃健脾、益肾养肝、御寒之功效,历来被用作御寒和进补的佳品。但需要注意的是,羊肉属大热之品,有上火症状的人不宜食用。

### 白菜

有研究发现,人怕冷与机体无机盐缺乏有关,而藕、胡萝卜、大白菜等含有丰富的无机盐。

### 栗子

栗子有“干果之王”的美称,主要功效为养胃健脾、补肾强筋。栗子炖鸡,适合脾虚怕冷的人,有益气补肾的功效。

### 红枣

在寒冷的季节,吃红枣可以起到滋阴补肾、暖身补气的功效,特别是和银耳、百合、山药共同煨食,疗效更好。

### 枸杞

一般秋冬季节的养生原则应以益气助阳、滋阴补肾为主,而枸杞就是秋冬进补的好选择。枸杞含有人体必需的各种营养成分,其中蛋白质为20%左右、脂肪为10%左右、糖为40%左右,剩下的30%左右为无机盐和多种维生素。

### 辣椒

辣椒含有辣椒素,可以祛风散寒,促进血液循环,使身体发热。

## 云中茶事

## 聊聊苦后回甘的甜味

之前说了茶叶中的苦味,今天讲讲这苦后回甘的甜味究竟是从何而来的。

对于刚接触茶叶不久的人来说,初尝茶味后的第一印象大多都是“苦”,但苦过之后,舌根或是喉咙处便会感受到一丝“甜”,这便是回甘。所谓回甘,就是初尝是苦味,之后喉咙返回甜味,苦甜交织、共同作用形成的独特体验。而饮茶的乐趣,便是体验茶汤在口中形成反差与对比,给味蕾带来无穷变化的冲击之感。对于有些茶来讲,回甘是否持久也是判断好坏的重要指标之一。那么,从科学角度来讲,这“甜”是怎么来的呢?

想要了解茶的甜,就要了解茶中都

有哪些物质,这些物质有什么用。一般茶中都有茶多酚,多酚类物质在茶鲜叶中含量高达18%-36%,呈现苦味和涩味,与茶汤回甘强度大小有很大关系。还有黄酮,它是茶多酚的一种。黄酮的味觉表现十分特殊,入口苦涩,一段时间后呈现自然甜味。再有就是氨基酸,它是构成茶叶鲜、爽的主要成分,含量约占总量的1%-4%。春茶中的氨基酸含量高于其他季节,因此春茶的鲜味和回甘都更为悠长。另外还有有机酸,它在茶中约占总量的3%,且在制茶过程中含量还会增加。有机酸通过刺激唾液腺的分泌,让人感觉回甘生津。最后是糖类,绿茶中多糖类占了总量的3.5%,它们名为糖却不甜,而是靠其一定的黏

度在口腔滞留,通过唾液淀粉酶催化成麦芽糖。正是催化过程产生的时间差,造成了苦而后甜的回甘效应。

当然了,回甘的甜度轻重并不是辨别茶叶好坏的绝对标准。一杯好茶,苦尽甘来,才是品饮的乐趣。

谦益泰

**谦益泰**® Qianyi Tai Tea House

让端起茶杯的人  
都成为爱茶的人

地址: 鼓楼古玩城三楼305  
电话: 15803423777

## 喝纯驼奶才更放心

近年来,随着人们对骆驼奶的日渐了解,骆驼奶在市场上的需求量不断上升。但与此同时,市场上骆驼奶品牌良莠不齐,一些骆驼奶其实是配方奶。那么,消费者在购买时该如何辨别骆驼奶的品质呢?

据中国农业出版社出版的《骆驼乳与健康》一书介绍,骆驼奶含有丰富的蛋白质、氨基酸、维生素、矿物质、不饱和脂肪酸,以及溶菌酶、乳

铁传递蛋白、胰岛素等天然生物活性成分,营养价值较高。比起常见的牛奶,骆驼奶要难买得多,价格也稍微偏高。这主要是因为骆驼的数量稀少,奶源有限。因此,消费者在选择骆驼奶时要注意看配料表,通常纯骆驼奶的配料表中只有一种,即骆驼生鲜乳。如果配料表中还写有其他成分,如大豆粉、乳清粉、植物油等,就不是纯骆驼奶了。

据了解,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶,原配方为生鲜驼乳,在牧场采集后2小时内锁鲜加工,最大限度地保留了活性营养成分,且不含任何食品添加剂,可谓是真正的天然纯驼奶。而且,“驼能”纯驼奶中所含的蛋白质是完全蛋白,营养价值较高,消化吸收率高达97%-98%,不会造成人体代谢负担,更适合肠胃比较弱的人食用。 广告信息