

百万学子游南海·狮山联和吴汉小学之走读课堂启动,近千名学子踏上研学之旅

看广东千古情表演 登上装甲车漂移



珠江时报讯 记者王方亚 实习生莫海晴摄影报道 10月29日,百万学子游南海·狮山联和吴汉小学之走读课堂启动,来自吴汉小学一年级与二年级近千名学子踏上研学之旅,师生们分成两条线路——广东千古情秋游实践线、国防教育红色秋游实践线,增加对岭南文化的了解,并在心里种下爱国主义种子。

沉浸式看演出
了解岭南文化

“哇,黄飞鸿真的飞出来了!”在广东千古情主剧场内,孩子们看到真人扮演的黄飞鸿从天而降痛击入侵中国的日本浪人时,激动地站起来鼓掌,连声叫好。

202班班主任雷慧芬老师认为,广东千古情演出节目很有民族特色,能让孩子们了解广东本土文化和历史,增强民族自豪感。剧中的冼夫人、黄飞鸿、下南洋等历史人物和事件,都形象地展现了出来,现场的舞台、灯光非常美,几大篇章剧情设计衔接合理,演员的表演也很到位,很值得一看。

下午,二年级12个班级的同学们又参观了景区内的沉浸式体验项目《广州起义》《南海一号》《幻影空间·恐龙新纪元》等。

狮山联和吴汉小学一直倡导“在自然中成长,将一座城市变成一所学校”的理念。校长蔡阳合介绍:“我们外出秋游,目的就是让学生融读自然、融读社会、融读自己,把当地文化传承好,做一个接地气的佛山人。学生可以在游中学,学中游,增强学生对于岭南文化的认知,坚定文化自信,推



■学生登上装甲车。



■学生观看广东千古情表演项目。
佛山市新闻传媒中心记者/郑潮宇 摄

动南海文脉传承与价值弘扬。”

参观青少年军校
种下国防意识种子

另一边,狮山联和吴汉小学一年级全体学生,则组织到佛山市青少年军校参观体验。

升旗仪式后,教官进行队列表演,并讲解了国旗知识,孩子们一个个挺直腰板,全神贯注地听

教官讲解。学校体育老师吴钰怀表示,希望通过这次参观,让孩子们领略军人的精神风貌和社会责任,让国防意识在学生心中生根发芽。

随后在教官的带领下,小学员来到一片空地上,运兵车、坦克车等军事战车缓缓驶入,立即引起了大家的兴趣。在教官协助下,小学员们登上型号各异的装

甲车参观体验,随后车辆启动,现场尘土飞扬,在离心力作用下,小学员们东倒西歪,不断发出尖叫声、呐喊声。“太刺激了,我好喜欢这个活动!”来自102班的学生李易骏大呼过瘾。

当天下午,主办方还安排了旱地龙舟、南水北调等一系列拓展活动。最后,学员们还进行了精准枪射击体验。

接下来,南海融媒将继续推出更多精彩的“百万学子游南海”研学线路,引导南海青少年以脚步丈量南海,从多个维度全方位感受南海魅力,了解南海发展新格局,发现南海、传播南海、建设南海。



扫码看更多图片

相关新闻

桂城第二期工业科技游11月2日(本周六)启航
实操无人机 探索佛山“最强大脑”

珠江时报讯 记者邹斯报道 被誉为佛山战略科技力量“航母”的季华实验室有哪些“国之重器”的研发?无人机上手操控有什么飞行技巧?11月2日,桂城第二期工业科技游即将启航,将带你走进南粤无人机应用及航空文化科普教育基地和季华实验室,一站式探索科学奥秘,启迪智慧之光。

“无人机模拟飞行很好玩,什么时候可以体验真机?”在桂城首期工业科技游中,孩子们在世寰无人机基地体验模拟飞行后,纷纷期待户外实操。秉着“只要你肯来,咋玩好商量”的研学DIY理念,本期工业科技游将到位于翰林湖农业生态公园内的南粤无人机应用及航空文化科普教育基地,由专业老师手把手教飞无人机、介绍无人机相关知识,还可以动手模拟组装飞机,体验无人机剧本杀等,沉浸式感受航空文化的魅力。

操控完炫酷的无人机飞行后,第二站将走进佛山科创“最强大脑”——季华实验室。作为广东省委、省政府于2017年12月启动建设的首批4家省实验室之一,季华实验室以打造先进制造

科学与技术领域国内一流、高端的战略科技创新平台为目标,重点聚焦新型显示装备、半导体技术与装备、高端数控机床三大主研究方向开展关键核心技术系统攻关和重大装备研制。

去年,季华实验室共有6个项目参与全国首届高价值专利成果转移转化大赛,并在初赛环节全部晋级“百强榜”。同时,季华实验室的多项成果已经成功落地,服务于美的、海天等制造企业。例如,AI自编程快速部署机器人、双臂工业机器人等技术与装备已进入企业试用或实现产线部署,形成行业示范。

本期研学将让孩子们大开眼界,见识研发于此的“佛山一号”卫星部件、了解使“近零摩擦、近零磨损”成为可能的超滑技术、观摩新型驱控一体化控制系统、触摸节能环保高性能非充气轮胎……让孩子在前沿先进的科创氛围中培养科学兴趣,激发创新思维。

本周六,这趟价值268元(一大一小)/199元(学生单人)的“科技号”列车即将发出,欢迎大朋友、小朋友一同开启科技奇幻之旅,共筑创客梦。



■在桂城首期工业科技游中,孩子模拟飞无人机。(资料图片)



▲鱼跃龙门。
▶香茅煎焗羊排。

珠江时报讯 记者洪晓诗 通讯员李穗东报道 10月26日-29日,2024年第十七届亚洲名厨精英荟在北京举行,来自亚洲十多个国家和地区的19支殿堂级厨师队伍汇聚一堂,上演了一场视觉与味觉融合的盛宴。最终,南海代表队摘下了4个金奖、1个特金奖的佳绩。

巧妙创新菜式受关注

早在2006年,南海就与亚洲餐饮厨艺协会一起举办亚洲名厨精英荟,希望通过高规格的名厨交流,推广粤菜文化。时至今日,亚洲名厨精英荟的比赛足迹遍及亚洲各地。本届活动在北京中瑞酒店管理学院举行,共有来自马来西亚、韩国及北京、香港、澳门、南海、潮州、福州等国家和地区的

19支队伍参加。

来自南海双溪酒楼、花潮宴酒楼、喜缘园林私厨、牛牛西厨的4位精英厨师分别代表南海队和南海青餐队参加本届亚洲名厨精英荟。比赛上,组委会提供了羊排和挪威鳕鱼两种食材由参赛厨师现场制作,厨师根据食材在限定时间内烹饪出自己的拿手菜式。在特定食材的规定下,近百名厨师共同挑战烹调中华菜系,碰撞出了不少火花。

现场,南海队分别制作了“鱼跃龙门”和“香茅煎焗羊排”两道菜式,南海青餐队分别制作了“芙蓉鳕鱼遇上佛山功夫咸牛乳”和“功夫汁烧煎封羊排”,均受到现场观众和媒体的关注,成为全场亮点。最终,南海队和南海青餐队各夺得两个金奖,南海

亚洲名厨竞技 南海勇夺5金

2024年第十七届亚洲名厨精英荟在北京举行,南海代表队摘下4个金奖、1个特金奖



■南海名厨团队参加第十七届亚洲名厨精英荟。
佛山市新闻传媒中心记者/郑均元 摄

厨师团队获得最佳文化特色至尊金奖。

厨师陈锦华分享了“芙蓉鳕鱼遇上佛山功夫咸牛乳”菜式的巧妙。他介绍,制作时根据鳕鱼自身肉质鲜嫩白透,融入佛山特色烹调牛奶炒蛋的手法,再加入首创咸牛乳酱作为灵魂酱汁,该菜式完整呈现出南海厨师对食材和烹饪技巧的执着与追求。

推广“南海菜”美食品牌

南海是广府文化发源地与核心区,孕育出了深厚的美食文化底蕴。今年10月,南海区餐饮业协会推出“南海菜”美食品牌计划,通过传统味与现代审美兼顾的品牌视觉标识、“粤食悦爱南海菜”口号进行推广传播,同时组织策划开展系列活动,推动南海美食品牌的发展。

南海区餐饮业协会常务副会长张永标表示,本次组织南海名厨出征亚洲名厨精英荟,不仅与世界各地的厨艺精英同台献艺、相互学习交流,同时还担当宣扬和推广南海美食文化的使命,加强与世界各地餐饮业界的交流学习,为南海的饮食业提升带来机遇与创新。“本次比赛为‘南海菜’美食品牌的打造提供

了新的启发点,未来将继续做好‘南海菜’品牌,进一步推动南海美食的传承、传播,迈向高质量发展。”

为助力广东“中国第一美食大省”形象树立,南海以五菜联动全区名菜名店,推出“五菜联动汇南海”文旅美食推广活动,打造南海菜美食品牌,传承弘扬佛山“十大传统文化”,为人文经济发展注入新动力。

今年9月,以翰林谭家菜为代表的随意院子开业,打响了“五菜联动汇南海”文旅美食推广活动的第一炮;南海还以“美食+文旅”形式,推出首批24家南海菜美食指南推荐餐厅。紧接着,“保拉纳十月啤酒节”点燃假日激情。猪肉婆私房菜(干灯湖店)迎来试营业,更掀起“五菜联动汇南海”活动的新一波高潮。

“除了‘五菜联动汇南海’的五菜之外,南海还有很多美食。南海饮食文化呈现开放、包容、多元、创新的特色,美食是助力南海文旅发展的一个重要品牌,也是助力现代化活力新南海建设的一张名片。”南海区委宣传部常务副部长、区文化广电旅游体育局局长刘夏远表示,接下来将通过把名店名厨亮出来、打造名街区、推广时令食材,把南海菜打造成为粤港澳大湾区乃至中国的一张鲜明的饮食文化底牌。