



一起探索酱油酿造的奥秘

烟台晚报小记者团开启欣和美食之旅

本报讯(YMG全媒体记者 岳媛祯 摄影报道)5日下午,40多名烟台晚报小记者走进烟台欣和企业食品有限公司,一起探索酱油酿造的奥秘。

“哇,好香啊!”一进入欣和企业厂区,小记者们就闻到了大豆发酵的香味。在讲解老师的带领下,小记者们首先了解了企业的商标寓意、产品种类、原料产地等信息。通过学习大豆在发酵过程中的变化,小记者进一步了解到酱油的酿造过程。

在产品展示区,小记者们看到了在日常生活中熟悉的调味品:酱油、面酱、醋、

休闲零食等。“我们将大豆经过高温蒸煮,加入精心培育的菌种,通过密闭管路到达发酵罐中,进行定期发酵,最后经品保、压榨、杀菌等部门的严格检验后,酱油就能出厂上市啦。”讲解老师话音刚落,小记者们就发出惊叹,“哇,原来酱油的生产过程这么复杂呀。”“原来生产设备长这个样子,还是全自动的,真先进。”小记者们都在仔细观察,还有孩子拿起小本子把看到的记录下来。来自芝罘区蓬莱小学的林芳冰告诉记者:“这个产品长廊内容丰富,让我学到很多新知识。”

跟着讲解老师的步伐,小记者们随后

又参观了围裙博物馆、品保办公区、包装车间等。最后,小记者们来到了“智能立体库”,目睹了产品通过智能机器全自动包装和装卸的过程。

最后到了大家期待已久的美食品尝环节,工作人员为小记者们准备了他们自制的醋饮、内酯豆腐、麻辣小鱼、麻辣花生,还有酱油口味的冰淇淋。来自芝罘区军民小学的于士博说:“今天玩得很开心,我一定要告诉好朋友们,我吃到了传说中的‘酱油冰淇淋’。我对‘智能立体库’的印象也特别深刻,那里一个工人也没有,是全自动化操作,这就是科技的力量啊。”



什么是卯榫结构?如何焊接锡丝?

小记者们在“动手”中学到了新知识

本报讯(YMG全媒体记者 赵蓓 摄影报道)上周日,60名烟台晚报小记者来到“玩学知舍STEAM科创基地”,体验手作带来的乐趣。

活动分为两个部分,分别是“小木匠”体验课程和“小电工”体验课程。记者在“木工坊”看到,孩子们都在兴致勃勃地了解木工常识。“卯榫结构是中国木质古建筑常用的结构,其实大部分同学都接触过,你们还记得吗?”老师提问。同学们说

出了很多场景,但都被老师否定了。“搭积木的时候,我们有没有看到过凹凸形的积木呢?”老师一说完,同学们都恍然大悟。“我是第一次参加小记者活动,真的太好玩了,特别是锯木头,看起来简单,实际操作起来还挺难的。”南山路小学一年级四班姜宥晟兴奋地告诉记者。

在“电工坊”里,同学们跟着老师学习什么是导体,什么是绝缘体。最后,他们还戴上了护目镜,手持点焊机,实践操作

焊接锡丝。“真的是太刺激了!”孩子们说,“工作时要聚精会神,不能出一点偏差,原来这就是老师说的‘工匠精神’啊。”

美好的上午转瞬而逝,小记者们意犹未尽,他们在“玩”中学到了知识,在活动中提升了能力、收获了友谊。下一次小记者活动,期待更多的孩子加入!

