

喜报

来自新泾的她喜获长宁区“平安卫士”称号

近日，长宁区第四届“平安卫士”揭晓仪式暨2024年长宁区见义勇为先进分子表彰会在长宁文化艺术中心举行，新泾镇的冯晓雯喜获“平安卫士”称号。

冯晓雯现任新泾镇人民调解委员会调解员，自加入人民调解工作以来，她始终秉持着高度的责任感和使命感，以严谨的工作态度、勤勉的工作作风，赢得了广大群众的广泛赞誉和上级部门的充分肯定。

“依法调解、以理服人、以情动人、以诚待人”是她的工作作风，

“用心疏导、用理普法、用情感化”是她的工作态度，“努力做人民满意的调解员、做人民群众的贴心人”是她的工作目标。

在从事人民调解前，冯晓雯有8年长宁公安分局指挥处公安文职的丰富经验，她将这些宝贵经验带入了人民调解工作中。冯晓雯始终坚持以人民为中心的工作导向，深入基层、贴近群众，耐心倾听群众诉求，细致分析矛盾纠纷的根源，积极寻求双方都能接受的解决方案。她善于运用法律知识和调解技巧，巧妙化解各种复杂难解的矛

盾纠纷。担任人民调解员的8年中，她共参与调处了850余起矛盾纠纷，接待窗口法律咨询3200余起，有效维护了基层社会的和谐稳定。冯晓雯认真对待每一条“12345”市民热线工单，与市民耐心细致的解释沟通，以她的专业精神和高效能力，寻找解决方案，努力提升市民满意度。

冯晓雯常说，“调解工作就是要让群众感受到公平和正义”，她用自己的实际行动践行了这一理念，为社区的和谐稳定做出了积极贡献。



“泾”心为童 不负所“托”

新泾镇萌娃们寒假快乐无限



爱心集结，温暖冬日。刚刚过去的寒假，新泾镇充满欢声笑语。从加入爱心寒托班不断挑战提升自我，到动手实践的科技制作；从探索自然的绘本之旅，到非遗文化的科学解读……丰富多彩的寒假活动，不仅为孩子们假期增添了一抹亮色，也让孩子们在欢乐中拓宽视野收获满满成长。

爱心寒托班

近日，新泾镇爱心寒托班在一片欢声笑语中圆满落幕。在这段充实而温暖的光阴里，孩子们不



仅动手动脑，参与了丰富多彩的活动，更收获了满满的快乐与珍贵的友谊。在镇相关部门与辖区单位的大力协助下，新泾镇爱心寒托班为孩子们精心筹备了一系列精彩纷呈

的课程，给小朋友们的寒托班生活染上了绚丽色彩。结业典礼上学生们迫不及待地登上舞台，将自己多日来精心筹备的节目逐一呈现，志愿者们也一同参与这场欢乐的聚会，大家在歌声中依依惜别，共同铭记这段美好的回忆。

生境实验室

寒假期间，新泾镇将一堂科普讲座《太阳能下雨报警装置》带进了新泾中学，用现场教学与视频转播教学相结合的形式为七年级的同学们带来了一场有趣的科学体验。活动现场，来自市科协的史正华老师通过实物展示，生动详细地讲解了太阳能降雨报警装置的工作原理和组装技巧。讲座结束后，史老师为每位学生分发了手工材料，带领大家进入DIY制作环节。通过实践，孩子们不仅锻炼了动手能力和团队合作精神，还对环境保护与科技应用产生了浓厚的兴趣。此次活动不仅拓宽了学生的科技视野，更激发了他们对科学探索的热情。

绿色绘本馆

为了让孩子们从小培养科学兴趣，新泾镇特别策划了一场亲子科普活动，带领孩子们走进水里奇妙的世界。活动以绘本故事《什么东西在水里慢慢游》为主线，专业讲师用色彩鲜艳的科普绘本讲述了蝌蚪变青蛙的奇妙旅程。绘本故事结束后，伴随着欢快的音乐，孩子们模仿青蛙跳跃、荷叶舞动，现场气氛热烈，欢声笑语不断。通过音乐与动作的结合，孩子们不仅感受到了音乐的美妙，还加深了对青蛙习性的理解。家长和孩子互相交流、帮助，既锻炼了动手能力，也增进了亲子关系。

科普与非遗

假期中，一场融合科普与非遗文化的特色活动——《江南丝竹》，吸引了不少青少年的积极参与。活动现场，专业老师为孩子们讲述了江南丝竹的起源、发展及其独特的艺术魅力。通过生动的讲解和丰富的图片展示，孩子们直观地感受到了江南丝竹深厚的文化底蕴。互动环节中，孩子们亲手制作了模拟月琴，并尝试演奏。虽然手法略显生疏，但大家都兴致勃勃，现场充满了欢声笑语。

人间烟火 至味清欢

新泾镇社区长者食堂用美味承包你的幸福“食”光



“民以食为天”，每天的一日三餐，是千家万户的“头等大事”，也是民生工程的重要内涵。近年来，新泾镇积极响应“15分钟美好生活圈”工作目标及便民要求，助力社区长者食堂建设运营，让居民在家门口就能享受到幸福滋味。

享美食

还没进门，就能听见食客们的热情交谈：“老板，来份响油鳝丝，打包带走！”“今天这酒香草头看着真新鲜，太有食欲了！”走进食堂，香气扑鼻而来，热闹的烟火气让人倍感温暖。烟火人间，风味长存。在新泾镇的大街小巷里，几家长者食堂以实惠的价格、美味的菜品和贴心的服务，悄然成为居民们的美食据点。在青溪路的新泾镇社区长者食堂，响油鳝丝、葱香甲鱼、酒香草头、红烧猪脚、蒜子筒骨被评为新泾食客心中的Top5菜品。春日已至，不如约上亲朋好友，到新泾镇社区长者食堂，在这一道道美味中，邂逅久违的温暖与幸福。

食堂地址：青溪路778号
开放时间：周一至周日 6:00-20:00

学手艺

糟溜鱼片是一道经典的以其鲜嫩的鱼片和独特的糟卤香味而闻名的美食。本期《新泾社区晨报》，新泾镇徐大厨社区长者食堂的大厨徐铭恩教你轻松复刻经典，让你在家也能享受大饭店的传统美味。



材料准备

主料：草鱼或黑鱼片（去骨切片）

配料：木耳适量、葱段适量

调料：糟卤、花雕酒、老抽、盐、白糖、淀粉、食用油适量

制作步骤

1、配菜准备：木耳洗净后，冷水下锅，焯去土味，装盘备用。

2、鱼片滑熟：待锅中水煮至80摄氏度，将鱼片轻轻滑入沸水中，待鱼片微微卷曲颜色呈粉红色后，用筷子轻轻搅动后捞出备用。

3、汤料精配：明油、盐、糖、水等适量加入锅中待煮沸。

4、勾芡收汁：用少许水淀粉勾芡，记住诀窍：水多粉少，勾芡出来的汤汁才是透明的。

5、调味烹制：倒入糟卤、花雕酒搅拌均匀，加入少许葱段。

6、勾芡浇汁：将滑好的鱼片倒入锅中，不断用勾芡好的汁水进行浇淋。

7、鱼片着色：最后，稍许加入一点老抽，明油轻轻翻炒，使鱼片均匀裹上调味汁。



随着春日暖阳的轻抚，上海阿纳迪酒店为您精心打造了一场全方位的春日疗愈之旅。在这个充满生机的季节，一同唤醒沉睡的感官，沉浸于自然的怀抱，感受身心的深度净化与复苏。攻略一：唤醒，在春日的微风中，于酒店悦心舍疗愈中心用五类平衡工坊，开启一场身心的觉醒之旅。攻略二：沉浸，在上海阿纳迪酒店的客房中，享受一场深度放松的睡眠之旅。攻略三：净化，悦心舍疗愈中心内的多个热疗屋，为您净化身心。让您在温暖与舒缓中释放身心的压力。攻略四：极致，体验一场源自古老智慧的阿育吠陀SPA。温热的草药油穿透肌理，仿佛恒河的支流漫过每寸经络，带来深度的放松与滋养。攻略五：美好，即日起至2025年4月30日，酒店一楼大堂吧推出樱之乐春季双人下午茶，以甜品作音符，为您谱写这一场味蕾乐曲。上海阿纳迪酒店，中国上海市长宁区临虹路7号，电话：021 2227 9999。