五年,辽沈晚报与五常大米的不解之缘

这是经过我们五年时间精挑细选的大米;这是经过我们亲自监控其生长过程的大米;这是产自五常大米“核心产区中的核心”小山子镇的大米——

品质保障 确保不掺一粒假米

惠生活

首批仅500袋 想品尝正宗“五常味道” 就要抓紧啦

这些年,“五常大米”早已家喻户晓,相信大多数人都吃过,但您确定自己吃到的是正宗的五常大米吗?

别着急,惠生活绝对不能让我们的读者吃到掺假的五常大米。经过我们五年如一日的努力,坚持为您带回正宗五常大米,其出产自五常市小山子镇,那里可谓是五常大米“核心产区中的核心”!

乘坐高铁从沈阳站出发至哈尔滨,历时2个多小时,后再驱车100多公里,途经周家收费站、背荫河、汤家屯、白旗村、九三收费站,向着桃花岛度假村方向行驶,就是小山子镇了。

那里人杰地灵,热情的百姓,鲜香的稻米、秀美的原始森林,无不令人沉醉。

在一望无际的稻田边上,卢勇水稻种植农民专业合作社的稻农张大姐正在晾晒稻子,他们在田地里铺上了防潮布,1000多斤的稻子全部摊在了防潮布上,张大姐正拿着工具来回翻晾。

吃上一碗刚焖出来的五常大米饭,不仅香气四溢,而且口感柔软,吃了一碗还想吃!

寻找**“中国好大米”**,辽沈晚报惠生活坚持努力了五年的时间,只为给辽沈市民带回最好吃的大米!

在五年时间里,惠生活记者多次前往五常大米核心产区;

亲自走访、亲自跟踪、亲自监控、亲自品尝,与稻农们深入交流,甚至成为朋友……

经过多次认真细致的走访,我们逐渐了解和确定了**五常大米核心产区中的核心**——五常市小山子镇,并在那里设立了属于辽沈晚报读者的直供基地!

今年,我们继续为您带回了来自五常市小山子镇的**正宗五常大米!**

五常核心产区才能保证大米的地道香味

水源

小山子周边没有任何排污工厂,拥有富含矿物质的优质水源。

卢勇水稻种植农民专业合作社的小由说:“我们这里有龙凤山水库,水库里的水都是从山上流下来的天然水,更有利于水稻的积温。”

气候

小山子的地理位置正好是在一个山坳里,形成了良好的小气候,这样的条件在五常地区可谓是数一数二的。

150元/袋(20斤)

此次销售为自提形式,大米已到货,请您到惠生活实体店购买!

五常大米365天 成长日记

选种

时间:每年2月

想要培育出质量过硬的稻花香大米,首要任务就是选择好的种子。

“选种必须提前,一般出了正月就开始,因为我们要打出提前量,一旦种子不理想,可以留出重新选择的时间。”五常市卢勇水稻种植农民专业合作社的稻农小由介绍,我们选种一定要去五常市正规的可靠的种子公司,关键看成熟度、水分和出芽率。

“每一年的出芽率都是不同的,必须要达到85%以上才可以。”小由说,为了确保出芽率,仅仅选择靠谱的种子公司还是远远不够的,稻农们还要亲自测算,“就是我们要提前种一些,然后计算100粒种子有多少粒能够出芽,另外测算水分。其实种子公司也是会给这些数据的,但只有我们自己试验测算出来的才最保准,最放心!”

育苗

时间:每年4月上旬

因为稻花香的成熟期长,所以育苗的时间也很早,需要尽量将苗期往前抢。种苗要先育到大棚里,大棚在晾种前20天至一个月就已经搭建好并进行加温。

“这个品种的水稻撵时间,成熟期长,种太晚了收割时不成熟,所以播种时外面还是冰天雪地,大棚里高温加热后的育苗土壤能杀死有害病菌、虫卵等,不用杀菌剂、除草剂这类东西就可以防治病虫害。”小由说,“必须要保证30天苗期,之后才能进入插秧阶段。”

插秧

时间:
5月上旬或中旬,插秧周期一般需要10至15天。

等到户外天气转暖,就可以进行大田插秧了,而采用人工插秧的话,其存活率、通风率、成熟度、出米率等都会更好更高。

五常大米需要经历漫长的生长期,一般水稻全年积温需要2200-2400摄氏度,而稻花香则需要2500-2800摄氏度才能成熟。

灌溉

时间:插秧后

“等到小苗插进地里后,剩下最主要的田间管理工作就是除草了,然后我们会随时进行补苗。”小由说,而在五常大米的灌溉方面,采用的是河水灌溉,自然水源极具生态优势。“我们会随着水稻的生长观察水的高度,后期灌浆时尤其需要注意,有利于促进稻花香的成熟。”

稻农介绍说,只有用河水种出来的米才是真正的稻花香,因为水温达到25摄氏度以上,对于种植没有伤害,产出的大米才有浓郁的米香和甜润的口感。

收割

时间:
每年10月初

五常大米属于晚熟品种,每年9月中下旬才开始成熟,只有霜打过的稻子,味道才最好,而好的五常大米一定是人工收割的。

小由说,五常大米的标准成熟周期为138天,但为了确保口感,当地的农民从育苗到收割平均都在150至160天左右。

晾干

时间:收割后

卢勇水稻种植农民专业合作社的水稻都是自然晾干的,收割以后,赶上好天气,就把水稻晾在地里,白天每个小时翻晒一次,连续要晾5天的时间,水稻就自然晾干了,然后装袋放起来,等到需要磨米的时候,再磨出大米来。

稻农张大姐说:“我们的五常大米一定要自然晾干,而不能选择米厂烘干,米厂烘干的大米香味流失非常严重,还是自然晾干的好,留有稻花香原有的香味,尽管很费时,但端起那碗香喷喷的大米饭时,感觉一切都是值得的。”

欢迎加入惠生活微信销售群,更多产品等您选!

扫描下方任何一个二维码,添加群主微信即可进入惠生活微信群!

1群群主微信　2群群主微信

惠生活实体店

咨询电话:
024-96006

实体店地址:沈阳市北三经街17号(沈河区工人文化宫北行100米;沈阳北大中医院对面)。