

我市残疾人职业技能培训班开班

运城晚报讯(记者 郝丽莎)传承匠心共筑梦想,技能成就出彩人生。9月2日,由市残联主办的2025年运城市残疾人职业技能培训班,在市残疾人就业服务中心正式开班。此次培训旨在贯彻落实《运城市“十四五”残疾人职业技能提升计划实施方案》精神,提升残疾人的职业技能水平,促进残疾人就业创业。

据悉,本年度的培训分3期举办,共开设7个培训班。盲人保健按摩、电子商

务、直播带货3个培训班首日开班,吸引了13个县(市、区)的67名学员参加。

为确保培训真正“接地气、有实效”,市残联、市残疾人就业服务中心紧扣“需求导向、实用为王”的原则,精心设置培训内容,完善各项服务保障。培训班聚焦市场需求和残疾人就业优势,除上述项目外,后续还将开设多种技能课程。同时,还将邀请通过技能培训实现就业创业的优秀残疾人代表分享经验,帮助学

员打通“学习”与“应用”的衔接堵点。

市残联负责人表示,授课老师要结合残疾人学习特点,多采用“理论+实操”“案例+演示”的方式,做到讲解通俗、指导细致、重点突出,真正让学员听得懂、学得会、用得上,打造高质量的“技能提升精品班”。同时,鼓励学员发扬自强不息、奋发向上的精神,真正把技能学扎实、学透彻,为今后就业创业夯实基础。

“这次培训给我们搭建了一个宝贵

的学习平台,让我们有机会提升技能、增强自信,更好地融入社会。”学员杨桃桃表示,她将珍惜这次机会,认真学习,努力实践,用实际行动回报社会的关爱,书写属于自己的精彩人生。

据了解,培训结束后,市残疾人就业服务中心还将为有需求的学员提供就业推荐、创业政策解读、场地对接等后续服务,全力帮助学员把技能转化为收入,推动“积极就业、稳定就业”落地见效。

稷山板枣文化遗产文创亮相山西农耕美食展

运城晚报讯 近日,以“庆丰收享美好生活、促消费品农耕美食”为主题的2025山西农耕美食展,在汾阳市圆满落幕。此次展会上,稷山板枣文化遗产项目文创首次公开亮相,其独特的文化内涵与创意设计,吸引了众多观众驻足观赏。

据介绍,稷山板枣文化遗产项

目文创以稷山传统农耕文化为核心,巧妙融合“后稷教稼”“稷山四宝”“六谷”等地域文化符号,借助现代设计语言,生动展现出农耕文明的深厚底蕴与时代活力。

此次展出的稷山板枣文化遗产项目文创,不仅包含核心主体造型,还延伸出系列文创产品与数字化应

用场景。通过互动体验、图文展板等多种形式,全方位呈现了稷山板枣农业文化遗产的保护成果与创新实践。展会现场,稷山板枣酥、枣芽茶、枣花蜂蜜、板枣醋等特色农产品与美食同步展出,进一步传递出“后稷教民稼穡于稷山”的农耕文化深远价值。

(翟建平)



▲9月1日,在盐湖区解州镇西元村拍摄的确池水上栈道。

西元村北临盐湖硝池,凭借

得天独厚的滩涂资源,该村规划近千亩土地,打造大田观光游览区、家庭农场体验区、休闲露营活

动区、滩涂游览活动区等多个特色区域,为游客提供多功能服务。

记者 茹雅 摄

道顺民心畅 路通百业兴

“以前农村路网不完善,出行不顺畅,去趟运城要穿过好几个村,逢集逢会还经常堵车,存在安全隐患。现在好了,连村路快要修通了,以后去运城顺畅多了,也安全不少。”近日,在万荣县皇甫乡西埝村,村民张耀峰指着村头平坦的柏油路,高兴地对记者说。

张耀峰口中提到的“连村路”,正是即将完工的万荣县皇甫乡埝底片区漫峪口至西埝连村路建设项目。近年来,万荣县坚持“建设与养护并重、修路与兴业并举、生态效益和经济效益并行”的理念,聚焦提升公共服务能力、完善路网体系、强化

道路品质,全面推进“四好农村路”建设,致力打造“人享其行”的幸福路和“物畅其流”的致富路。

漫峪口至西埝连村路全长7.3公里,宽7.5米,设计为双向两车道,采用沥青混凝土路面。西埝段是整条路施工的最后一段。项目负责人宋磊介绍:“为了尽快让群众用上新路,我们调配6台大型设备加紧施工,20多名施工人员轮班作业。目前路面铺设已基本完成,路肩整理及交通标志标线施划等收尾工作正在进行。”

道路畅通,民心舒展,也带动沿线经济发展。漫峪口至西埝连村路

串联沿线5个村,为8000余名群众的生产生活提供便利,也为粮食产业高产高效发展奠定基础。皇甫乡东埝村党支部书记薛永发表示:“连村路开通后,我们将以此为契机,积极招引企业落户,吸引人才回流,推动乡村全面振兴,让连村路真正成为赋能粮食产业、连接千家万户的连心路、振兴路、致富路和希望路。”

连村路不仅铺成了通达的道路,也串联起沿线群众的幸福心和致富梦。随着道路的开通,皇甫乡群众出行更顺畅,产业发展更有力,乡村振兴的美好画卷正徐徐展开。

记者 刘凯华

垣曲好菌种“住”进智能房

近年来,垣曲县以打造国家级食用菌产业基地为目标,加快推进“一园十区”建设。目前,位于七区的食用菌产业综合服务中心一期项目已建成并初步投用,首批双孢菇菌种顺利入棚培育,预计9月下旬可实现收益。

走进食用菌产业综合服务中心,12栋高标准爱尔兰大棚整齐排列、鳞次栉比,洁白棚体在阳光下格外醒目,宛如现代化“培育工厂”,成为当地农业智能化转型的标志性场景。大棚内,技术员张四营围绕种植架,向村民细致讲解双孢菇播种、覆土等环节,确保操作科学规范。

来自长直乡西交村的10余名村民已转型为技术型产业工人,在恒温恒湿的大棚内轻松务工。待双孢菇进入采摘期后,从鲜菇采摘、大小分拣到根部修整的全流程作业,还能额外吸纳周边60余名留守妇女、中老年劳动力,让更多群众实现“家门口增收”。村民晁雪莲说:“在这里干活挺好,一个月能挣4000块钱,既方便照顾家里,又有稳定收入。”

“爱尔兰智能大棚可实现恒温控制、定时调节,并精准监测二氧化碳浓度,有效解决传统种植中环境不稳定、产量品质难控的问题,实现‘科学种植、精准管理’。”张四营介绍,从培养料发酵、灭菌、播种、覆土到采菇上市,需35天至40天,目前市场上成熟菇每公斤价格在12元至14元。

据食用菌产业综合服务中心相关负责人介绍,该中心注重绿色循环理念,菌菇生长过程中产生的废菌料经加工处理后可用于生产有机肥,实现废弃物资源化利用,为食用菌产业绿色发展注入新活力。

记者 刘凯华

稷山金秋采摘节甜蜜启幕

运城晚报讯 近日,稷山国家板枣公园金秋板枣采摘节启动,将持续至9月30日。活动吸引了众多市民走进万亩枣林,了解板枣文化,感受农耕文明魅力与丰收喜悦。

不少游客刚进园就被眼前的景象吸引,提着小篮子直奔枣林。“这枣看着就甜!”来自稷山县城的游客畅女士一边指着枝头的板枣,一边招呼身旁的孩子过来采摘。

据了解,此次金秋板枣采摘节推出抖音团购入园套餐,游客凭套餐可免费畅吃鲜枣、体验无动力游乐设施,还能乘坐观光小火车穿梭枣林。

除了采摘,板枣博物馆的《稷颂》沉浸演艺也人气十足,游客们通过表演对板枣种植的千年历史有了更深入的了解。美食小吃街,串串、羊汤、烧烤等特色美食一应俱全。民俗一条街上,稷山麻花、枣花蜜等特产引得大家驻足。

只为枣你农文旅融合示范区负责人王晓乐介绍,园区还设有温泉康养区和特色民宿,满足不同游客需求。“希望大家能在这里放下工作的忙碌,在摘鲜枣、品美食、赏美景的过程中,感受秋日的凉爽和田园生活的惬意。”截至目前,这场以枣为媒的活动,已有不少游客通过线上团购预约入园,预计9月中下旬将迎来采摘高峰。

(翟建平)