



Tạp chí

Làng nghề Việt Nam

ISSN 2734 9810

Năm thứ 13, số 5943

CƠ QUAN TRUNG ƯƠNG HIỆP HỘI LÀNG NGHỀ VIỆT NAM - TIẾNG NÓI CỦA CÁC LÀNG NGHỀ, NGHỆ NHÂN CẢ NƯỚC

langngheviet.com.vn



Số 12
tháng 3
2024



TRƯỜNG ĐẠI HỌC KINH DOANH VÀ CÔNG NGHỆ HÀ NỘI

Địa chỉ: Số 29A, Ngõ 124, Phố Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội

Tổng đài: 1900.633.695 * Điện thoại 0243 6336507 * Fax: 0243 6336506 * Email: tttt@hubt.edu.vn

TUYỂN SINH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ

Căn cứ vào chỉ tiêu tuyển sinh cao học, Trường Đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội tổ chức tuyển sinh đào tạo trình độ Thạc sĩ, chỉ tiêu tuyển sinh là 420 và được đào tạo theo hệ chính quy trong thời gian 02 năm tập trung những ngành nghề sau:

1. NGÀNH NGHỀ ĐÀO TẠO:

- + Tài chính - Ngân hàng - Mã số: 8.340.201
- + Quản lý Kinh tế - Mã số: 8.310.110
- + Quản lý Công - Mã số: 8.340.403
- + Quản trị kinh doanh - Mã số: 8.340.101
- + Kế toán - Mã số: 8.340.301
- + Kỹ thuật phần mềm - Mã số: 8.480.103
- + Công nghệ Thông tin - Mã số: 8.480.201
- + Hệ thống Thông tin - Mã số: 8.480.104
- + Ngôn ngữ Anh - Mã số: 8.220.201
- + Kiến trúc - Mã số: 8.580.101

2. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:

Đào tạo trình độ thạc sĩ nhằm giúp cho học viên bổ sung, cập nhật và nâng cao kiến thức ngành - chuyên ngành; Tăng cường kiến thức liên ngành; Có kiến thức sâu trong lĩnh vực khoa học chuyên ngành và kỹ năng vận dụng kiến thức khoa học chuyên ngành vào hoạt động thực tiễn nghề nghiệp; Có khả năng làm việc độc lập, tư duy sáng tạo và có năng lực phát hiện, giải quyết những vấn đề thuộc ngành - chuyên ngành được đào tạo.

3. CHỈ TIÊU TUYỂN SINH, HÌNH THỨC VÀ THỜI GIAN ĐÀO TẠO:

- 3.1. Chỉ tiêu tuyển sinh: 420
- 3.2. Hình thức đào tạo: Chính quy.
- 3.3. Thời gian đào tạo: 02 năm.

4. ĐIỀU KIỆN DỰ TUYỂN:

4.1. Về văn bằng đại học:

Người dự tuyển đào tạo trình độ thạc sĩ phải có các điều kiện sau đây:

Đã tốt nghiệp hoặc có đủ điều kiện công nhận tốt nghiệp đại học đúng ngành, hoặc phù hợp với ngành - chuyên ngành đăng ký dự tuyển.

Ngành tốt nghiệp đại học được xác định là ngành gần với ngành đăng ký dự tuyển trình độ Thạc sĩ nếu cùng lĩnh vực đào tạo trong Danh mục giáo dục, đào tạo cấp IV trình độ Thạc sĩ hoặc Chương trình đào tạo của hai ngành này ở trình độ đại học khác nhau từ 10% đến 40% tổng số tiết học hoặc đơn vị học trình, hoặc tín chỉ của khối kiến thức chuyên môn của ngành đào tạo.

Bằng tốt nghiệp đại học các ngành khác, thí sinh phải học chuyển đổi 9 môn để tuyển vào các ngành: Quản lý Kinh tế; Quản lý công, Quản trị Kinh doanh.

d) Người có bằng đại học hệ vừa học vừa làm đúng ngành (hoặc ngành gần) loại khá trở lên được đăng ký dự tuyển cao học ngay sau khi tốt nghiệp. Người có bằng loại trung bình phải có kinh nghiệm ít nhất 1 năm công tác thực tế kể từ khi tốt nghiệp.

4.2. Về Văn bằng Ngoại ngữ:

a) Bằng tốt nghiệp đại học trở lên ngành ngôn ngữ nước ngoài hoặc bằng tốt nghiệp đại học trở lên có chương trình đào tạo được thực hiện chủ yếu bằng tiếng nước ngoài hoặc bằng tốt nghiệp đại học do cơ sở đào tạo nước ngoài cấp đã được Cục Quản lý chất lượng – Bộ Giáo dục và Đào tạo công nhận.

b) Bằng tốt nghiệp đại học của các Trường Đại học cấp trong thời gian không quá 2 năm mà chuẩn đầu ra của Chương trình đã đáp ứng yêu cầu ngoại ngữ đạt trình độ Bậc 3 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 Bậc dùng cho Việt Nam.

c) Có năng lực ngoại ngữ từ bậc 3 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 Bậc dùng cho Việt Nam (theo Phụ lục Thông tư số 23/2021/TT – BGD&ĐT ngày 30/8/2021 của Bộ Trưởng Bộ giáo dục và Đào tạo về Ban hành quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ Thạc sĩ).

d) Trong trường hợp chưa có văn bằng ngoại ngữ nêu tại điểm a, b, c, hoặc chứng chỉ ngoại ngữ quá thời hạn thì ứng viên phải tham dự kỳ thi tuyển môn tiếng Anh đảm bảo xác định trình độ bậc 3 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam được trường Đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội tổ chức thi theo qui định.

4.3. Có lý lịch bản thân rõ ràng (không trong thời gian bị thi hành kỷ luật từ cảnh cáo trở lên).

4.4. Nộp hồ sơ đầy đủ, đúng thời hạn theo qui định của Trường.

4.5. Có đầy đủ sức khỏe để theo học.

5. PHƯƠNG THỨC TUYỂN SINH VÀ ĐIỀU KIỆN TRÚNG TUYỂN:

5.1. Phương thức tuyển sinh: Xét tuyển kết hợp thi tuyển.

5.1.1. Thi tuyển:

- Môn thi tuyển là môn tiếng Anh đảm bảo xác định trình độ bậc 3 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

- Có văn bằng chứng chỉ theo thông báo tại điều a, b, c mục 4.2 thì không phải tham gia kỳ thi đánh giá năng lực ngoại ngữ đầu vào tại điểm a mục này.

5.1.2. Xét tuyển:

a) Bằng tốt nghiệp đại học

+ Loại Trung bình - đạt 55 điểm

+ Loại Trung bình Khá - đạt 60 điểm

+ Loại Giỏi - đạt 65 điểm

+ Loại xuất sắc - đạt 70 điểm

b) Điểm các bài báo - theo chất lượng các bài báo khoa học - tối đa 10 điểm

c) Điểm ưu tiên thời gian công tác theo qui định tại điểm a mục 6.2.1 dưới đây; cụ thể:

+ Từ 2 - 4 năm: 6 điểm

+ Từ 4 - dưới 6 năm: 8 điểm

+ Từ 6 năm trở lên: 10 điểm

Điểm ưu tiên tối đa là 10 điểm mỗi tiêu chí là 2 điểm theo các tiêu chí qui định tại điểm b, c, d, e, f, tại mục 5.2.1 dưới đây của thông báo.

5.2. Điều kiện trúng tuyển:

5.2.1. Nếu thi ngoại ngữ môn tiếng Anh: Đạt yêu cầu từ 50 điểm trở lên theo thang điểm 100.

5.2.2. Xét tuyển:

Đạt từ yêu cầu tối thiểu tổng cộng 55 điểm trở lên.

Điểm trúng tuyển được lấy từ cao xuống thấp của điểm xét tuyển cho đến khi đủ chỉ tiêu tuyển sinh.

6. MỘT SỐ QUY ĐỊNH KHÁC

6.1. Số ngành được đăng ký dự tuyển: Mỗi thí sinh chỉ được đăng ký dự tuyển vào một ngành.

6.2. Các đối tượng và chính sách ưu tiên:

6.2.1. Đối tượng ưu tiên:

a) Người có thời gian công tác 02 năm liên tục trở lên (tính đến ngày nộp hồ sơ đăng ký dự tuyển) tại các địa phương được qui định là Khu vực I trong Quy chế tuyển sinh đại học, cao đẳng hệ chính qui hiện hành. Trong trường hợp này thí sinh phải có quyết định tiếp nhận công tác hoặc điều động, biệt phái của cơ quan - tổ chức có thẩm quyền thi được tính cộng điểm xét tuyển.

b) Thương binh, người hưởng chính sách như thương binh;

c) Con liệt sĩ;

d) Anh hùng Lực lượng vũ trang, Anh hùng Lao động;

e) Người thuộc dân tộc thiểu số có hộ khẩu thường trú từ 2 năm trở lên ở địa phương được qui định là Khu vực I trong Quy chế tuyển sinh đại học, cao đẳng hệ chính qui hiện hành.

f) Con đẻ của người hoạt động kháng chiến bị nhiễm chất độc hóa học - Được ủy ban nhân dân cấp tỉnh công nhận bị dị dạng, dị tật, suy giảm khả năng tự lực trong sinh hoạt, học tập do hậu quả của chất độc hóa học.

7. HỒ SƠ TUYỂN SINH:

7.1. Hồ sơ: Theo mẫu quy định bán tại Viện Đào tạo Sau đại học của Trường đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội (Số 29A, ngõ 124, Phố Vĩnh Tuy, Phường Vĩnh Tuy, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội).

7.2. Thời gian nhận hồ sơ: Giờ hành chính các ngày trong tuần.

7.3. Thời gian xét tuyển theo từng đợt ít nhất mỗi quý 1 lần.

7.4. Danh mục các môn học chuyển đổi, bổ sung theo từng ngành.

Hồ sơ dự tuyển, nộp trực tiếp tại Viện Đào tạo Sau đại học (Phòng A405)- Trường đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội (Số 29A, ngõ 124, Phố Vĩnh Tuy, Phường Vĩnh Tuy, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội).

Mọi thủ tục chi tiết xin liên hệ với Viện đào tạo Sau đại học, Trường đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội, điện thoại: 024.36339114.





Trong số này

- ④ **DIỆN BIÊN:**
Trưng bày sản phẩm OCOP tại không gian văn hóa vùng cao
- ⑥ **LỢI ÍCH CỦA VIỆC BÁN HÀNG ONLINE VỚI SẢN PHẨM THỦ CÔNG MỸ NGHỆ**
- ⑧ **Bảo tồn và phát triển làng nghề - nghề thủ công mỹ nghệ truyền thống, gắn với du lịch, góp phần phát triển kinh tế xã hội Thành phố Hải Phòng**
- ⑩ **NGHÊU TRÀ VINH CƠ HỘI ĐỂ PHÁT TRIỂN**
- ⑫ **VỀ VĨNH CHÂU THĂM LÀNG NGHỀ BÁNH PHỒNG TÔM**
- ⑭ **Làng nghề mây tre đan Tăng Tiến ngày càng phát triển**



Tổng Biên tập: Nhà báo **Nguyễn Văn Vũ**
HỘI ĐỒNG CỐ VẤN:

- Chủ tịch Hiệp hội LNVN Lưu Duy Dân
- CGCC Vũ Quốc Tuấn
- CGCC Phạm Chi Lan
- GS - TSKH Nguyễn Văn Thâm
- GS-TSKH Lê Hồng Lý
- GS - TS Nguyễn Văn Nội
- PGS- TS Đỗ Quang Huy
- PGS - TS Nguyễn Xuân Huấn
- PGS- TS Trần Đình Toán
- TS. Nguyễn Như Chinh

Thư ký Tòa soạn: Nhà báo **Đài Thanh** * Họa sỹ: **Doãn Ngọc**

Tòa soạn: Tầng 2 - Số 46 phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hồ, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội.

ĐT: 024.3869.2173 * Fax: 024.3869.2174

Email: tapchilangnghevietnam@gmail.com | Website: langngheviet.com.vn

Văn phòng đại diện Đông Bắc bộ tại Quảng Ninh

Địa chỉ: số nhà 314 tổ 10 khu 5, phường Giếng Đáy, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

Hotline: 0916847568 | Email: hungtclangnghe@gmail.com

Văn phòng đại diện tại Hải Phòng

Địa chỉ: Số 6/114 Chùa Hàng, phường Hồ Nam, quận Lê Chân, thành phố Hải Phòng

Email: vanthinhcand@icloud.com | Hotline: 0941481963

Văn phòng đại diện tại miền Trung tại TP. Đà Nẵng

Địa chỉ: Tầng 6, Tòa nhà Dầu Khí, số 2 đường 30-4, phường Hòa Cường Bắc, quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng.

Email: tapchilnvn.mttn@gmail.com | Hotline: ĐT: 0921888866

Văn phòng Đại diện miền Nam tại TP.HCM

Địa chỉ: A4.09, Tầng 4, Tòa nhà Sky Center, số 5B Phổ Quang,

phường 2, quận Tân Bình, thành phố Hồ Chí Minh

Email: vpmn.langngheviet@gmail.com Hotline: 0975874949

*Giấy phép hoạt động báo chí: Số 79/GP-Bộ TTTT cấp ngày 27/2/2020 của Bộ Thông tin và Truyền thông

In tại: Công ty TNHH một thành viên Nhà xuất bản Văn hóa Dân tộc.



<https://langngheviet.com.vn/>

<https://ocopvietnam.com.vn/>

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: **10.000 đồng**

Ảnh bìa 1: Gốm Lái Thiêu – làng gốm nổi tiếng tại Bình Dương

ĐIỆN BIÊN:

TRUNG BÀY SẢN PHẨM OCOP TẠI KHÔNG GIAN VĂN HÓA VÙNG CAO

Hoàng Mai

Tại Không gian văn hóa vùng cao (khu vực di tích Trung tâm Tập đoàn cứ điểm Điện Biên Phủ thuộc thành phố Điện Biên Phủ), Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Điện Biên tổ chức trưng bày, giới thiệu các sản phẩm văn hóa, du lịch với 90 gian hàng sản phẩm OCOP của 23 tỉnh, thành.



Một số sản phẩm OCOP của huyện Điện Biên Đông (Điện Biên) trưng bày tại không gian văn hóa vùng cao

Từ ngày 16/3 đến 18/3, tại không gian văn hóa vùng cao do Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch Điện Biên tổ chức, ngoài các gian hàng trưng bày nhiều sản phẩm OCOP của các huyện, thị xã, thành phố thuộc tỉnh Điện Biên, còn có gian hàng của 23 tỉnh, thành phố trong cả nước với tổng số 90 gian hàng được chuẩn bị công phu nhằm đem đến cho du khách những trải nghiệm, khám phá mới thú vị về văn hóa, du lịch của nhân dân các dân tộc ở các vùng miền trong nước.

Tham dự buổi khai mạc có Thứ trưởng Bộ Văn hóa, thể thao và du lịch Hồ An Phong; Cục trưởng Cục Du lịch quốc gia Việt Nam Nguyễn Trung Khánh; lãnh đạo UBND tỉnh Điện Biên cùng hàng ngàn người dân, đồng bào dân tộc thiểu số trong và ngoài tỉnh Điện Biên.



Đông đảo người dân đến tham dự Không gian văn hóa vùng cao tại Điện Biên.

Ông Vũ A Bằng, Phó Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh Điện Biên cho biết: Không gian văn hóa vùng cao và hoạt động trưng bày, giới thiệu sản phẩm văn hóa, du lịch là điểm nhấn nổi bật trong chuỗi các hoạt động thuộc sự kiện Năm Du lịch Quốc gia - Điện Biên và Lễ hội Hoa Ban Điện Biên 2024. Đây cũng là hoạt động văn hóa nổi bật do tỉnh Điện Biên tổ chức, hướng tới Kỷ niệm 70 năm chiến thắng Điện Biên Phủ (7/5/2024).

Không gian văn hóa vùng cao tái hiện không gian, sắc màu văn hóa và các hoạt động sinh hoạt cộng đồng của các dân tộc anh em, từ đó góp phần tôn vinh, khơi dậy tình yêu văn hóa các dân tộc. Qua đó, góp phần bảo tồn, phát huy giá trị văn hóa truyền thống, đưa văn hóa truyền thống các dân tộc đến gần hơn với nhân dân, du khách.

Cùng với việc tổ chức không gian văn hóa vùng cao và hoạt động trưng bày, giới thiệu sản phẩm văn hóa, du lịch, tỉnh Điện Biên mong

muốn gắn kết các địa phương, các nhà nghiên cứu văn hóa, tạo thêm cơ hội cho các địa phương, các doanh nghiệp hợp tác giới thiệu sản phẩm văn hóa, nghề thủ công truyền thống; chấp cánh cho các sản phẩm văn hóa, du lịch và sản phẩm OCOP của từng địa phương có cơ hội vươn cao, vươn xa.

Các hoạt động không gian văn hóa vùng cao và trưng bày giới thiệu các sản phẩm văn hóa, du lịch được tổ chức trong ba ngày (từ 16 đến hết ngày 18/3), tại hai điểm là khu di tích hầm Đờ-cát và Trung tâm giao lưu văn hóa thông tin du lịch Điện Biên Phủ.

Theo số liệu thống kê cơ quan chức năng chuyên tỉnh Điện Biên, hiện nay toàn tỉnh có 72 sản phẩm OCOP đạt chuẩn 3 sao, 4 sao là nhóm thực phẩm, đồ uống (một số sản phẩm đạt 4 sao như: Cà phê bột Hà Chung; trà Shan tuyết P.H.14 - huyện Mường Ảng; Hồng Kỳ International coffee HK13 - huyện Tuần Giáo...).

Hơn 300 doanh nghiệp tham gia Triển lãm quốc tế Food & Hotel Vietnam 2024

Lê Hoàng

Triển lãm thực phẩm, đồ uống, thiết bị làm bánh, nhà hàng, khách sạn và cung ứng dịch vụ - Food & Hotel Vietnam 2024 sẽ diễn ra từ ngày 19-21/03 tại TP Hồ Chí Minh, với hơn 300 doanh nghiệp hàng đầu trong nước và thế giới tham gia trưng bày.

Sáng 19/3, tại Trung tâm hội chợ và triển lãm Sài Gòn (SECC, quận 7, TP Hồ Chí Minh) đã diễn ra lễ khai mạc triển lãm quốc tế lần thứ 12 về thực phẩm, đồ uống, thiết bị làm bánh, nhà hàng, khách sạn và cung ứng dịch vụ - Food & Hotel Vietnam 2024.

Đây là hoạt động thúc đẩy kết nối, giao thương và tiếp cận xu thế thị trường, nâng cao năng suất sản xuất, vận hành cho các doanh nghiệp trong lĩnh vực này.

Phát biểu tại lễ khai mạc, ông Ben Wong – Tổng Giám Đốc



Các đại biểu khai mạc Triển lãm quốc tế Food & Hotel Vietnam 2024

Informa Markets Việt Nam cho biết, Food & Hotel Vietnam 2024 kỳ vọng mang lại nhiều cơ hội và cầu nối giá trị cho doanh nghiệp trong ngành: “Bằng cách kết nối hệ sinh thái các nhà cung cấp thực phẩm, nhà hàng, khách sạn sáng tạo nhất từ khắp nơi trên thế giới, với hơn 300 nhà

trưng bày và hàng nghìn thương hiệu khác nhau, chúng tôi hi vọng những nhà kinh doanh tại Việt Nam có thể tìm kiếm nguồn cung ứng phù hợp, phát triển rộng rãi hoạt động kinh doanh, mang sản phẩm tới gần hơn với người tiêu dùng” - ông Ben Wong nói.

Trong 3 ngày diễn ra triển lãm (19-21/3), khách tham quan sẽ có dịp tương tác để tìm hiểu về sự đa dạng ngày càng tăng của các sản phẩm châu Âu tại Việt Nam.

Triển lãm lần này sẽ chào đón hơn 300 nhà trưng bày đến từ 27 quốc gia và vùng lãnh thổ, gồm: Anh, Ấn Độ, Ba Lan, Bỉ, Brazil, Campuchia, Canada, Cộng hòa Séc, Đan Mạch, Đài Loan (Trung Quốc), Đức, Hàn Quốc, Hoa Kỳ, Hồng Kông (Trung Quốc), Hy Lạp, Indonesia, Italy (Ý), Malaysia, Nhật Bản, Pháp, Philippines, Singapore, Thái Lan, Trung Quốc, Uzbekistan, Úc, Việt Nam và một số quốc gia khác.



LỢI ÍCH CỦA VIỆC BÁN HÀNG ONLINE VỚI SẢN PHẨM THỦ CÔNG MỸ NGHỆ

Họa sỹ Vũ Hy Thiều
Chuyên gia Thủ công Mỹ nghệ

Nhiều năm qua, việc bán hàng online đã khá phổ biến với nhiều lĩnh vực và đã quen thuộc với nhiều khách hàng, nhưng trong lĩnh vực hàng thủ công mỹ nghệ rất ít cơ sở tham gia bán hàng online. Cho đến nay, chủ yếu là các cơ sở sản xuất đồ gốm và điêu khắc gỗ bắt đầu thực hiện bán hàng online.



Trải qua thực tế tuy còn ít ỏi, nhưng chúng ta cũng đã thấy rõ những ích lợi của việc bán hàng online so với cách bán hàng truyền thống. Đầu tiên là đỡ hẳn chi phí đầu tư cho cửa hàng, bao gồm các trang bị nội thất cho trưng bày sản phẩm, điện nước, thuê người bán hàng, đó là chưa kể nhiều khi phải thuê cửa hàng. Tiếp đến là việc giới thiệu sản phẩm thuận tiện hơn, khách hàng ở bất cứ đâu cũng có thể xem được sản phẩm qua hình ảnh, đọc được những thông tin về sản phẩm, thông tin về cơ sở và biết được địa chỉ có thể trực tiếp xem sản phẩm thật. Khách hàng cũng sẽ biết được các điều kiện cụ thể mua hay đặt hàng, như giá cả, thời gian giao hàng, việc vận chuyển, chế độ bảo hành ... Uy tín của các nghệ nhân, danh tiếng của làng nghề truyền thống và các giải thưởng mà sản phẩm đã từng đoạt được, cũng là những lợi thế thúc đẩy khách hàng lựa chọn.

Thực tế của những cơ sở đã thực hiện bán hàng online cho thấy nó hiệu quả hơn bán hàng trực tiếp rất nhiều. Đầu tiên là số người quan tâm

tim hiểu về sản phẩm của các cơ sở tăng hơn hẳn, trong đó có những người tìm thấy sản phẩm ưng ý để đặt mua ngay, nhưng cũng có nhiều người tiếp tục theo dõi để chờ đợi những sản phẩm phù hợp hơn với họ. Cá biệt có người đưa mẫu hàng mới có hình thức tương tự đến đặt hàng. Dần dần tạo nên mối quan hệ thường xuyên gắn bó giữa các cơ sở sản xuất với khách hàng, và việc bán hàng ngày càng ổn định.

BÁN HÀNG ONLINE CHƯA TRỞ THÀNH PHỔ BIẾN TRONG CÁC NGHỀ THỦ CÔNG ?

Trong điều kiện hoạt động kinh tế hiện nay, bán hàng online đã thực sự có lợi hơn hẳn bán hàng trực tiếp, nhưng việc bán hàng online vẫn chưa thành phổ biến trong các nghề thủ công, do nhiều

nguyên nhân. Đầu tiên là phần lớn các nghệ nhân trong làng nghề chậm tiếp cận với tin học, họ quen bán trực tiếp cho khách hàng tại nhà trong làng nghề, hoặc tại các hội chợ triển lãm mà họ tham gia, sự giao dịch trực tiếp với khách hàng giúp họ dễ dàng giới thiệu sản phẩm và quyết định giá cả hơn. Họ rất bỡ ngỡ và lúng túng với việc sử dụng mạng để giới thiệu sản phẩm và giao dịch với khách hàng, rất ít nghệ nhân có con, cháu biết các kỹ năng kinh doanh trên mạng, những người khác không dám nhờ người ngoài vì thiếu sự tin tưởng. Một số nghệ nhân lại sợ mẫu hàng của mình cùng với những thông tin kèm theo dễ bị cơ sở khác lợi dụng khai thác, nhất là đối với mẫu sản phẩm mới hay sản phẩm độc đáo.. Ngoài ra còn do họ chưa quen với



đóng gói, với dịch vụ vận chuyển đến tay khách hàng nữa. Đó là chưa kể đến nhiều người luôn muốn điều chỉnh giá cả sản phẩm khi thấy dễ có lợi hơn.

CẦN GIÚP CÁC NGHỆ NHÂN VÀ CƠ SỞ HIỂU VÀ THỰC HIỆN BÁN HÀNG ONLINE

Bán hàng online không chỉ là xu hướng kinh doanh của thời kỳ hiện nay, mà thực tế nó còn giúp cho các nghệ nhân, cơ sở sản xuất hàng thủ công có thêm nhiều khách hàng quan tâm đến sản phẩm của mình, hứa hẹn mở rộng thị trường và tăng nhanh số lượng sản phẩm bán ra, những sản phẩm tinh xảo và độc đáo của các nghệ nhân cũng dễ dàng tìm được người mua có lợi nhất. Việc giúp các nghệ nhân và cơ sở thực hiện bán hàng online đang trở thành nhu cầu thiết thực, góp phần đắc lực phát triển sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ. Việc này rất cần đến những cơ quan chuyên môn.

Đầu tiên, cần có các hình thức phổ biến cho các nghệ nhân, các cơ

sở sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ hiểu về bán hàng online, biết các kỹ năng cần thiết, và có sự chuẩn bị thực tế. Nếu các nghệ nhân, cơ sở không tự thực hiện được thì nên có các hình thức trợ giúp cụ thể. Hoạch mở địa chỉ bán hàng online chung cho nhiều nghệ nhân, cơ sở cùng tham gia.

Hy vọng rằng việc tổ chức bán hàng online sẽ giúp thiết thực cho các nghệ nhân và cơ sở sản xuất hàng thủ công có thêm nhiều khách hàng, phát triển sản xuất hơn và phát triển sản phẩm mới có chất lượng hơn, đem lại hiệu quả kinh tế tốt hơn.



Bảo tồn và phát triển làng nghề - nghề thủ công mỹ nghệ truyền thống, gắn với du lịch, góp phần phát triển kinh tế xã hội Thành phố Hải Phòng

Hải Thịnh - Quý Thương- Vũ Trung

Đầu xuân Giáp Thìn 2024, Phóng viên Tạp chí Làng nghề Việt Nam tại Hải Phòng có buổi gặp mặt chúc mừng xuân mới và trao đổi với ông Nguyễn An Hưng- Ủy viên Ban chấp hành Trung ương Hiệp hội Làng nghề Việt Nam, Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Hải Phòng.



Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Hải Phòng Nguyễn An Hưng và phóng viên Tạp chí Làng nghề Việt Nam tại Hải Phòng

Trong năm 2023 Hiệp hội Làng nghề Hải Phòng (HHLN HP) chỉ đạo và phối hợp chặt chẽ với các đơn vị trực thuộc, triển khai đồng bộ nhiều hoạt động và đã mang lại những hiệu quả thiết thực. Hiệp hội đã thành lập văn phòng đại diện tại huyện Thủy Nguyên và hoàn tất các thủ tục để triển khai VP đại diện tại huyện Kiến Thụy và quận Đồ Sơn (vào thời gian tới đây). Đã tổ chức trao 26 bằng Nghệ nhân làng nghề ; 22 danh Hiệu "Nghệ nhân bàn tay vàng" cho các Nghệ nhân thuộc Hiệp hội ; Có 1 hội viên Hiệp hội được xét công nhận nghệ nhân ưu tú và 1 hội viên đề nghị Trung ương xét công nhận nghệ nhân nhân dân...

Phát huy thành tích đã đạt được, năm mới 2024, HHLN HP sẽ phấn đấu hoàn thành các chỉ tiêu đề ra, bám sát các mục tiêu, chương trình của thành phố về "đẩy mạnh Chính trang hiện đại hóa đô thị, xây dựng nông thôn mới kiểu mẫu, thực hiện chuyển đổi số" và các Nghị định, quyết định của chính phủ ...đặc biệt về việc thực hiện Quyết định số: 801/QĐ-TTg, của Thủ tướng Chính phủ đã phê duyệt về Chương trình Bảo tồn và Phát triển Làng nghề Việt Nam, giai đoạn 2021- 2030... Phấn đấu xây dựng Hiệp hội trở thành một trong những đơn vị dẫn đầu trong khối thi đua

các Hội xã hội nghề nghiệp thành phố Hải Phòng.

Theo ông Nguyễn An Hưng, Chủ tịch HHLN HP- Hải Phòng là thành phố mang nhiều nét văn hóa làng nghề, nghề truyền thống vùng ven biển và Châu thổ Sông Hồng đã có từ xa xưa, với những bí quyết được truyền qua nhiều thế hệ. Sự tồn tại và phát triển của các làng nghề, nghề truyền thống của Hải Phòng không chỉ góp phần giải quyết việc làm, phục vụ đời sống của người dân địa phương, mà còn chứa đựng những nét văn hoá đặc trưng, giá trị cần được bảo tồn và phát huy. Những giai đoạn lịch sử trước khi xoá bỏ bao cấp, Hải phòng đã có hàng ngàn Hợp tác xã, Tổ Hợp tác hoạt động trong các lĩnh vực tiểu thủ công nghiệp, thủ công mỹ nghệ và gần 70 làng nghề truyền thống. Các sản phẩm tiểu thủ công nghiệp, thủ công mỹ nghệ và làng nghề truyền thống của Hải phòng đã có mặt ở nhiều thị trường các nước Châu á và các nước xã hội chủ nghĩa Đông Âu...

Nhiều làng nghề truyền thống đã được lưu danh sử sách, nổi tiếng không chỉ trong nước như Làng nghề đục, tạc tượng Bảo Hà , xã Đông Minh, Vĩnh Bảo; Nghề đúc cơ khí ở xã Mỹ Đông; Nghề đánh bắt cá biển ở Lập Lễ...Trải qua những thăng trầm

của nền kinh tế và các yếu tố khách quan, đến nay nhiều nghề và làng nghề chỉ còn hoạt động cầm chừng hoặc đã ngừng hoạt động do nhiều lý do như quy mô sản xuất các làng nghề còn nhỏ, thiếu nguồn vốn đầu tư để mở rộng sản xuất kinh doanh, một số nguyên liệu phục vụ cho sản xuất các mặt hàng đặc thù ngày càng khan hiếm; nhiều cơ sở sản xuất chưa mạnh dạn thay đổi công nghệ, đầu tư thiết bị mới; năng suất thấp, chưa đa dạng hóa mẫu mã sản phẩm nên khả năng cạnh tranh kém, thị trường tiêu thụ không ổn định... Một số làng nghề, nghề lâu đời đã và đang có nguy cơ mai một, thất truyền. Hiện nay, Hải Phòng còn hơn 30 làng nghề đang duy trì hoạt động và phát triển với những mức độ khác nhau, trong đó có 18 làng nghề truyền thống đã được công nhận theo Thông tư số 116/2006/TT-BNN ngày 18/12/2006 của Bộ NN-PTNT. Còn lại 20 làng nghề hiện đang hoạt động nhưng chưa được công nhận, như : Làng nghề sản xuất Bánh đa cua truyền thống (phường Dư Hàng Kênh, quận Lê Chân); Mây tre đan: Úc Giác (Thuận Thiên, Kiến Thụy), Xuân La (Thanh Sơn, Kiến Thụy), Đồng Lâu (Thị trấn An Dương, huyện An Dương; Làng nghề thêu, ren thủ công ở Cao Minh và Cổ Am (Vĩnh Bảo)...

Trước những thực trạng nêu trên, để tiếp tục triển khai thực hiện tốt chương trình bảo tồn phát triển làng nghề Việt Nam giai đoạn 2021-2030 theo nghị định của Chính phủ trên địa bàn thành phố, với chức năng nhiệm vụ của mình, HHLN HP đã đề xuất một số giải pháp cụ thể như: Ngay từ những tháng đầu năm, HHLN HP đã có kế hoạch, tăng cường phối hợp với các đơn vị trực thuộc Hiệp hội và các địa phương tổ chức, tuyên truyền, quán triệt đầy đủ các Chủ trương, Nghị quyết của Đảng, các Quyết định của Thủ tướng Chính phủ, của UBND thành phố về phát triển Công nghiệp Văn hóa; bảo tồn và phát triển làng nghề. Trong đó nhấn mạnh đến việc phát triển các làng nghề và nghề thủ công mỹ nghệ truyền thống, phải gắn với phát triển du lịch theo các mô hình phù hợp với đặc trưng ngành nghề và điều kiện thực tế làng nghề của từng địa phương, đơn vị đến các Nghệ nhân, người lao động trong các làng nghề, lãnh đạo các doanh nghiệp làng nghề; các hội viên của Hiệp hội để họ nhận thức được giá trị đem lại khi kết, phối hợp chặt chẽ với du lịch.

Hiệp hội Làng nghề Hải Phòng phối hợp với các cơ quan chức năng của thành phố và các địa phương có các giải pháp hỗ trợ các Nghệ nhân, người lao động trong các làng nghề, doanh nghiệp làng nghề phát huy vai trò của mình trong công tác quảng bá, xúc tiến du lịch ở làng nghề nói chung, làng nghề và nghề thủ công mỹ nghệ truyền thống nói riêng. Tạo sự kết nối giữa các làng nghề thủ công mỹ nghệ truyền thống với các đơn vị kinh doanh du lịch, để đưa du khách đến tham quan, trải nghiệm và mua sắm đồ lưu niệm.

Đi với đó, tiếp tục phối hợp làm tốt công tác dạy nghề, truyền nghề thủ công mỹ nghệ truyền thống, nâng cao chất lượng nguồn nhân lực cho làng nghề và doanh nghiệp làng nghề; vận động phát triển hội viên, bồi dưỡng phát triển đội ngũ Nghệ nhân làng nghề, làm nòng cốt cho sự nghiệp bảo tồn và phát triển các nghề, làng nghề thủ công mỹ nghệ truyền thống; xây dựng thương hiệu

và nâng cao chất lượng sản phẩm; nghiên cứu thị trường, tâm lý khách hàng để sản xuất các sản phẩm phù hợp, trong đó tăng cường sử dụng các nguyên vật liệu thiên nhiên, thân thiện với môi trường để chế tác các đồ lưu niệm phục vụ theo nhu cầu, thị hiếu của khách du lịch. Tạo được nhiều giá trị gia tăng cho sản phẩm, nhất là các sản phẩm lưu niệm đặc trưng mang màu sắc văn hóa của vùng miền, địa phương.

Đồng thời, HHLN HP cũng yêu cầu các làng nghề và doanh nghiệp Làng nghề cần tuân thủ nghiêm các quy định của pháp luật nói chung, nhất là về pháp luật bảo vệ môi trường, vệ sinh an toàn lao động, phòng chống cháy nổ, phòng chống thiên tai; Nhằm hạn chế thấp nhất thiệt hại, rủi ro trong sản xuất kinh doanh...

Để thực hiện tốt các nhiệm vụ và giải pháp trên, HHLN HP cũng đã đề nghị UBND thành phố, các cơ quan chức năng của thành phố, chính quyền các địa phương quan tâm, tiếp tục rà soát, đánh giá thực trạng tình hình, hoạt động của các nghề, làng nghề truyền thống và các làng nghề mới trên địa bàn. Ban hành các chính sách khôi phục, bảo tồn, hỗ trợ phát triển nghề, làng nghề mang bản sắc văn hoá của địa phương gắn với du lịch, tạo việc làm cho lao động nông thôn. Góp phần sớm hoàn thành Chương trình quốc gia xây dựng nông thôn mới. Trong đó cần có các chính sách thiết thực quan tâm đến đội ngũ các Nghệ nhân làng nghề thành phố.

Đề nghị thành phố cũng như chính quyền các địa phương đẩy nhanh việc triển khai công tác quy hoạch, đầu tư xây dựng các khu, cụm công nghiệp làng nghề phù hợp để thu hút các nghệ nhân, doanh nghiệp làng nghề vào đầu tư, phát triển sản xuất kinh doanh. Xây dựng hoàn thiện kết cấu hạ tầng và các dịch vụ, phục vụ du khách trong nước và quốc tế; hỗ trợ, đào tạo, bồi dưỡng kiến thức, kỹ năng làm du lịch cho người dân làng nghề, người lao động trong các doanh nghiệp làng nghề để họ ý thức hơn trong việc bảo tồn, giữ gìn sản phẩm truyền thống, bảo

vệ môi trường; Đồng thời có trách nhiệm quảng bá những giá trị văn hóa đặc trưng của nghề, làng nghề truyền thống và địa phương đến với du khách trong và ngoài nước...

Đi với đó cũng đề nghị các cơ quan chức năng của thành phố và các địa phương làm cầu nối gắn kết làng nghề truyền thống với các đơn vị lữ hành, tổ chức các chương trình thăm quan du lịch. Đồng thời tích cực hỗ trợ công tác quảng bá, xúc tiến đầu tư, xúc tiến du lịch tại các làng nghề, gắn du lịch làng nghề truyền thống với các hoạt động du lịch khác, như: du lịch biển, đảo; du lịch tâm linh; du lịch nông thôn... tạo nên sự đa dạng, phong phú giữa các loại hình du lịch.

Đối với các đơn vị lữ hành HHLN HP cũng đề nghị cần có sự phối hợp chặt chẽ với các làng nghề truyền thống trong việc tổ chức mở các tour du lịch, các hoạt động trải nghiệm, đội ngũ hướng dẫn viên du lịch cần nắm chắc về lịch sử hình thành, phát triển của các nghề, làng nghề truyền thống và cập nhật các thông tin mới để hướng dẫn du khách thăm quan, du lịch, đáp ứng tốt nhất nhu cầu của họ...

Công tác bảo tồn và phát triển các nghề, làng nghề truyền thống, các nghề mới và làng nghề mới gắn với bảo vệ môi trường, phát triển du lịch trên địa bàn thành phố Hải Phòng hiện đang hứa hẹn nhiều lợi thế, song vẫn còn tiềm ẩn nhiều bất cập, nhiều khó khăn, thách thức...

Trong thời gian tới, HHLN HP cũng như các nghệ nhân, các làng nghề trên địa bàn thành phố mong mỏi và tin tưởng rằng: Được sự quan tâm chỉ đạo của UBND thành phố, sự vào cuộc quyết liệt của các cơ quan chức năng của thành phố và các địa phương, công tác "Bảo tồn và phát triển làng nghề và nghề thủ công mỹ nghệ truyền thống", các nghề mới và làng nghề mới gắn với bảo vệ môi trường, tạo việc làm cho lao động nông thôn. Mở rộng các mô hình du lịch trải nghiệm, du lịch nông thôn bền vững gắn với phát triển và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp... sẽ đạt được những bước tiến mới, thành tựu mới.

NGHỀU TRÀ VINH CƠ HỘI ĐỂ PHÁT TRIỂN

Thanh Hoa

Tỉnh Trà Vinh, với vị trí nằm giữa sông Tiền và sông Hậu, có hệ sinh thái nước mặn đa dạng, thuận lợi cho nuôi trồng thủy sản phát triển. Diện tích đất cồn và bãi bồi ven biển của tỉnh Trà Vinh rất lớn (khoảng 15.000ha), thích hợp cho nghề nuôi nghêu, sò. Sản phẩm nghêu tại Trà Vinh được nuôi thả tự nhiên, nghêu thành phẩm có kích thước lớn, sạch cát, thịt dày và vị ngọt đặc trưng.



Mẫu nhãn hiệu dùng để nộp đơn đăng ký nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm nghêu của tỉnh Trà Vinh

Trà Vinh cùng với Tiền Giang, Ninh Bình, Nam Định đều đã được trao chứng nhận ASC cho chuỗi giá trị nghêu. Đây chính là giấy thông hành tới những thị trường xuất khẩu lớn khó tính như Mỹ, EU... là xác nhận cấp quốc tế đối với thủy sản được nuôi có trách nhiệm, giảm thiểu tác động xấu đến môi trường, hệ sinh thái, cộng đồng dân cư và bảo đảm tốt các quy định về lao động. Chứng nhận ASC được xem như tấm visa "VIP" mở ra nhiều cơ hội lớn cho các hợp tác xã và các hộ nuôi nghêu, đáp ứng nhu cầu thị trường trong nước và quốc tế. Đặc biệt là giúp mở rộng thị trường, thu hút được nhiều doanh nghiệp mua hàng, từ đó, người nuôi nghêu có thể chủ động đầu ra và nâng cao giá trị sản phẩm.

Toàn tỉnh Trà Vinh hiện có 7 hợp tác xã nuôi nghêu với tổng diện tích khoảng 1.000ha ở 2 huyện Châu Thành, Cầu Ngang và thị xã Duyên Hải, sản lượng thu hoạch 4.000 -



Hiện nay, nghêu là sản phẩm chủ lực nhất trong các loài nhuyễn thể có vỏ xuất khẩu, chiếm hơn 60% tổng kim ngạch xuất khẩu nhuyễn thể có vỏ của Việt Nam

6.000 tấn/năm. Sản phẩm nghêu Trà Vinh cùng với sản phẩm nghêu của một số tỉnh khác của Việt Nam hiện đã có mặt và chinh phục gần 60 thị trường trên thế giới. Tính đến hết tháng 9/2023 xuất khẩu nhóm mặt hàng các sản phẩm nhuyễn thể có vỏ (nghêu, ốc, hào, điệp...) của Việt Nam đạt 98 triệu USD. Trong đó, nghêu là sản phẩm có kim ngạch xuất khẩu lớn nhất với gần 60 triệu USD.

Vùng biển và ven biển Trà Vinh là cửa ngõ giao thương hàng hải quốc tế và đầu mối giao thông quan trọng của vùng đồng bằng sông

Cửu Long và duyên hải Nam Bộ, cảng biển Trà Vinh là cảng thương mại đầu mối cho các tỉnh đồng bằng sông Cửu Long ra vào cảng Cần Thơ.

Theo kế hoạch Chiến lược phát triển thủy sản tỉnh Trà Vinh đến năm 2030 và tầm nhìn đến năm 2045 đã được Ủy ban Nhân dân tỉnh Trà Vinh phê duyệt, địa phương xác định đây là một trong những đối tượng nuôi chủ lực mang lại giá trị kinh tế khá lớn cho người dân ở vùng ven biển, góp phần giải quyết việc làm, nâng cao thu nhập, cải thiện cuộc sống, đặc biệt là dân nghèo thiếu đất sản

► xuất. Tỉnh đặt mục tiêu đến năm 2030, tổng diện tích nuôi nghêu toàn tỉnh đạt 3.300ha.

Tuy nhiên, trong những năm qua, nghề nuôi nghêu của tỉnh luôn gặp nhiều khó khăn thách thức lớn do sản xuất vẫn còn nhỏ lẻ, chưa xây dựng thương hiệu, chưa có nhà máy chế biến tại tỉnh, chưa liên kết thị trường tiêu thụ, chủ yếu tiêu thụ qua thương lái để bán cho các nhà máy chế biến ngoài tỉnh, từ đó dẫn đến giá cả không ổn định, thiếu tính bền vững trong sản xuất và tiêu thụ sản phẩm. Ngoài ra, giống tự nhiên chưa đủ, chất lượng giống giảm; đất bãi bồi chưa được giao chính thức, chưa ổn định. Đồng thời, nghêu là loài ăn lọc nên có những rủi ro nhất định; hiện nay chưa có cơ sở chế biến nghêu tại địa phương...

Nhu cầu thị trường quốc tế về các loài nhuyễn thể hai mảnh vỏ rất cao. Tuy nhiên, hiện sản lượng thu hoạch nghêu ở nước ta chưa đáp ứng đủ các đơn đặt hàng từ

EU. Nguyên nhân do, tỷ lệ cấp Giấy chứng nhận xuất xứ cho sản phẩm này tại EU chưa nhiều; sản phẩm thiếu đa dạng, và ít giá trị gia tăng; khâu quảng bá, phát triển thương hiệu, thị trường còn hạn chế.

Để phát triển ngành hàng nghêu theo hướng lâu dài, thì nghề Trà Vinh rất cần các ban ngành của tỉnh hỗ trợ tích cực thông tin thị trường, bao gồm giá cả, sản lượng và nhu cầu thông qua các phương tiện thông tin đại chúng. Đồng thời, tăng cường liên kết để HTX, nông dân có nguồn cung cấp giống và tiêu thụ ổn định, hợp lý. Cần thu hẹp khoảng cách giữa người nuôi nghêu và doanh nghiệp xuất khẩu nghêu.

Công ty TNHH Nghiên cứu và Đầu tư S&D phối hợp cùng các ban ngành của tỉnh đã tiến hành khảo sát, đánh giá thực trạng nuôi và kinh doanh nghêu trên địa bàn tỉnh Trà Vinh, thu thập các tài liệu, đánh giá tình hình, xác định phạm vi địa

lý bảo hộ, xây dựng Bộ tiêu chí sản phẩm mang NHCN "Trà Vinh" cho sản phẩm nghêu...

Ngày 25 tháng 10 năm 2023, UBND tỉnh Trà Vinh đã có văn bản số 4788/UBND-CNXD về việc cho phép sử dụng tên địa danh "Trà Vinh" để đăng ký bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm nghêu của tỉnh Trà Vinh và Ủy quyền Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Trà Vinh xác nhận bản đồ vùng sản xuất sản phẩm mang NHCN "Nghêu Trà Vinh". Đồng thời Đã tiến hành nộp Hồ sơ đăng ký nhãn hiệu ngày 25/12/2023 với Cục sở hữu trí tuệ.

Nghêu Việt Nam hiện đã có mặt ở 56 thị trường quốc tế; trong đó, có 6 thị trường lớn là châu Âu, Mỹ, Nhật Bản, Hàn Quốc, ASEAN và Trung Quốc. Với tiềm năng thị trường này cùng với sự quan tâm của các ban ngành địa phương hy vọng nghề Trà Vinh nói riêng và nghề Việt Nam nói chung sẽ có những bước tiến mới trong thời gian tới.



VỀ VĨNH CHÂU THĂM LÀNG NGHỀ BÁNH PHỒNG TÔM

Hoàng Yến

Lạc Hòa, một xã ven biển thuộc thị xã Vĩnh Châu (tỉnh Sóc Trăng) từ lâu đã nổi tiếng với nghề làm bánh phồng tôm. Món quà quê hương giản dị này không chỉ mang đậm hương vị của biển cả mà còn là nét đẹp văn hóa truyền thống của người dân nơi đây.



Nghề làm bánh phồng tôm ở Lạc Hòa đã có từ rất lâu, không ai nhớ chính xác là từ bao giờ. Theo lời kể của người dân địa phương, nghề này có thể đã xuất hiện từ hơn 70 năm trước.

Điểm đặc biệt ở bánh phồng tôm Lạc Hòa được làm thủ công 100%, từ khâu chọn nguyên liệu

Bánh phồng tôm Lạc Hòa được làm thủ công 100%, từ khâu chọn nguyên liệu đến sơ chế, chế biến.

đến sơ chế, chế biến. Nguyên liệu chính để làm bánh là thịt tôm tươi sống, được xay nhuyễn và trộn đều với gia vị. Sau đó, hỗn hợp được cán mỏng thành từng bánh rồi đem phơi nắng. Bánh phồng tôm Lạc Hòa có độ mỏng vừa đủ, khi chiên phồng đều và có màu

vàng óng đẹp mắt. Bánh có vị ngọt tự nhiên của tôm, hòa quyện cùng vị cay nồng của tiêu và vị mặn của muối, tạo nên hương vị đặc trưng khó quên.

Nhưng theo thời gian, nghề làm bánh phồng tôm ở đây dần mai một, vì chẳng còn nhiều người mặn mà với nghề và cũng bởi, để làm ra được những chiếc bánh phồng tôm thơm ngon, đúng vị thì đòi hỏi rất nhiều công sức và sự chín chu của người làm bánh

Hiện nay, trên địa bàn xã Lạc Hòa chỉ còn khoảng 20 hộ sản xuất bánh phồng tôm và còn 3 hộ ở ấp Lèn Bưởi vẫn giữ được phương pháp sản xuất bánh 100% thủ công truyền thống. Đây cũng là điểm đặc biệt giúp cho hương vị của bánh phồng tôm Lạc Hòa giữ được danh tiếng từ nhiều thập kỷ qua. Khác hẳn với các sản phẩm khác trên thị trường, bánh phồng tôm Lạc Hòa có độ mỏng vừa đủ, khi chiên phồng đều và màu sắc tươi sáng, mùi thơm hấp dẫn, cảm



Bánh phồng tôm là một trong những món đặc sản được nhiều du khách chọn.

► vị nhẹ nhàng nhưng tinh tế. Khi cắn miếng đầu tiên, lập tức thực khách sẽ bị lôi cuốn bởi độ giòn tan, xốp mềm và thấm đượm vị ngọt tự nhiên của tôm, hòa cùng hương thơm nồng ấm của hạt tiêu xay nhuyễn. Có 2 cách để chế biến bánh phồng tôm Lạc Hòa, đó là chiên hoặc nướng, mỗi cách đều có vị ngon riêng, tùy theo sở thích của người dùng.

Gia đình bà Lý Hán Kiều (62 tuổi), ở ấp Lئن Buối, xã Lạc Hòa, thị xã Vĩnh Châu có nghề làm bánh phồng tôm từ rất lâu. Bà kể, nghề này của gia đình bà đã có trên 60 năm, từ xưa bà nội của bà đã làm lúc còn trẻ, sau này truyền lại cho con, cho cháu. Đến nay, bà Lý Hán Kiều đã làm món bánh phồng tôm truyền thống này được trên 40 năm. Theo chia sẻ của bà Kiều, nghề làm bánh phồng tôm truyền thống bằng thủ công rất vất vả, đòi hỏi sự cẩn cù, tỉ mỉ, từ khâu lựa chọn nguyên liệu đến sơ chế, chế biến ra sản phẩm đều phải đảm bảo tươi ngon, an toàn, giữ được trọn vẹn hương vị truyền thống từ xưa đến nay.

Bà Lý Hán Kiều - ấp Lئن Buối, xã Lạc Hòa cho biết: Làm bánh phồng tôm bằng thủ công thì cực nhưng mà rất là vui, vì sản phẩm của mình được khách hàng thích nên gia đình cố gắng làm. Trong khâu chế biến thì chú trọng tẻp tươi, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, sạch sẽ, để đem đến những sản phẩm chất lượng. Nghề này cũng làm cho gia đình vui, vì giữ được cái nghề truyền thống của gia đình và mang đến cho khách hàng cái hương vị của quê hương mình.

Không chỉ có sự tỉ mỉ, cẩn cù, mà để làm ra những chiếc bánh phồng tôm thơm ngon nức mũi, trên tất cả, đó chính là lòng yêu nghề. Những chiếc bánh làm ra tuy nhỏ bé, nhưng đó là tâm huyết của người thợ bánh, đã dùng tâm tư của mình để chăm chút cho những chiếc bánh ngon đến với người



Bánh phồng tôm Lạc Hòa được làm thủ công 100%, từ khâu chọn nguyên liệu đến sơ chế, chế biến.

sử dụng. Giúp cho khách hàng có được những món quà tặng ý nghĩa gửi đến những người thân yêu, mang hương vị quê nhà ấm đượm trong từng miếng bánh.

Bà Thái Thị Mí - ấp Lئن Buối, xã Lạc Hòa, năm nay đã ngoài 70 tuổi và bà đã có trên 40 năm làm bánh phồng tôm. Bà cho biết, sau khi về làm dâu, bà đã được mẹ chồng truyền lại nghề này và gắn bó cho đến tận hôm nay. Hiện tại, bà Mí vẫn duy trì nghề làm bánh phồng tôm bằng thủ công cùng với người con trai út và con dâu của bà.

Để sản xuất được những chiếc bánh phồng tôm thì không hề đơn giản, phải trải qua rất nhiều khâu hoàn toàn bằng thủ công, như tôm nguyên liệu phải chọn các loại tẻp tự nhiên (như tẻp bạc, tẻp đất), lột vỏ, bỏ hết các chỉ đen trên lưng, rửa thật sạch, sau đó là xay bằng cối đá, nhồi cùng với gia vị và cán bánh. Đây cũng là khâu quan trọng, đòi hỏi sự khéo léo của người làm bánh, độ dày mỏng của bánh cũng quyết định phần nhiều đến độ ngon của bánh. Đến khâu luộc bánh và phơi bánh, cắt bánh... cũng mất rất nhiều công sức.

Khó khăn, vất vả là thế, nhưng nghĩ đến việc nếu như sau này nghề làm bánh phồng tôm thủ công truyền thống của địa phương và gia đình dần không có người nối tiếp, thì những người thợ làm bánh

thủ công như bà Kiều, bà Mí lại không đành lòng, vẫn tiếp tục bám trụ với nghề như một cái duyên. Chính lòng yêu nghề đã thôi thúc, cho họ quyết tâm để gắn bó với nghề như là cách để tuổi già được sống vui, tinh thần lạc quan, phấn khởi.

Bà Thái Thị Mí chia sẻ: Hồi xưa thì gia đình chỉ làm ít thôi, bây giờ càng làm thì người quen cứ gọi đặt hàng mỗi người, dịp Tết Nguyên đán thì gia đình mới làm nhiều hơn ngày thường một chút. Giờ già rồi nên làm cũng mệt lắm, nhưng bà cũng cố gắng làm cùng con cháu, giữ gìn được nghề truyền thống này bà thấy rất vui, bởi vì bà đã làm mấy chục năm rồi, cũng gắn bó, yêu nghề nên bà làm tới nay. Làm ra sản phẩm mà được khách hàng yêu thích thì gia đình cũng mừng, đây cũng là động lực giúp bà gìn giữ được nghề truyền thống này của gia đình.

Dù thời gian trôi qua, nghề làm bánh phồng tôm vẫn giữ được vị thế và sức hút đặc biệt trong lòng người dân. Những người làm bánh không ngừng nỗ lực, không chỉ để duy trì nghề mà còn để tôn vinh và phát triển hương vị đặc trưng của quê hương Lạc Hòa. Đồng thời, những chiếc bánh phồng tôm cũng là cầu nối kết nối con người, làm cho bữa ăn trở nên ấm áp và ý nghĩa hơn bao giờ hết.

Làng nghề mây tre đan Tăng Tiến ngày càng phát triển

Thanh Lương

Làng nghề mây tre đan Tăng Tiến gần bên quốc lộ 1A, cách thành phố Bắc Giang 7km về hướng Tây, tiếp giáp với tỉnh Bắc Ninh.

Tương truyền rằng làng nghề này đã có từ thời nhà Hậu Lê, qua bao lần gột rửa cùng thách thức của thời gian, hơn 300 năm nay, người dân nơi đây vẫn một lòng gắn bó, chung thủy với nghề đan tre này.

Vốn là một xã thuần nông, trước đây, người dân Tăng Tiến chủ yếu gắn bó với đồng ruộng. Khi đó, nghề mây tre đan vẫn chỉ là một nghề phụ để người dân tranh thủ làm lúc nông nhàn.

Về lâu dài, từ cái nghề "làm chơi cho vui, kiếm đồng ra đồng vào", nghề mây tre đan đã ăn sâu vào tâm thức của người dân nơi đây và trở thành nghề truyền thống của xã Tăng Tiến.

Từ bao đời nay, người dân Tăng Tiến vẫn say mê với nghề đan lát. Đến với Tăng Tiến, thấy nhà nhà, ai ai cũng làm nghề, ai ai cũng tay mạnh, tay nan lướt nhanh tạo ra những chiếc rá, chiếc rổ, chiếc mành... mới thấy hết được nghệ thuật đan lát, bàn tay khéo léo của người dân nơi đây.

Đã từ lâu làng quê yên bình là điểm đến của nhiều thương lái cùng những du khách nước ngoài có sự quan tâm, yêu thích cây tre, cây mây cùng những sản phẩm làm ra từ mây tre, hình ảnh biểu trưng của người Việt. Chính vì thế mà sản phẩm mây tre đan nơi đây không ngừng vươn xa ra khắp các Châu như Á, Âu, Mỹ và châu Phi. Không chỉ có nghề truyền thống lâu đời, mặt hàng đẹp mà mẫu mã, kiểu dáng, sản phẩm ngày càng đa

Làng nghề mây tre đan Tăng Tiến, xã Tăng Tiến, Việt Yên (Bắc Giang) là nơi có nghề đan lát truyền thống nổi tiếng từ rất lâu đời. Làng có lịch sử hình thành nghề đến nay đã hơn 300 năm, khoảng vào thời nhà Hậu Lê và ngày một phát triển.



Những sản phẩm từ mây, tre xuất hiện ở mọi nơi trong nhà của người dân xã Tăng Tiến.

dạng đã chấp cánh cho mây tre đến được tay những người yêu thích sản phẩm mây tre.

Để làm nên một sản phẩm đối với người thợ đó là một nghệ thuật, sản phẩm mây tre Tăng Tiến càng đòi hỏi nhiều công phu, tỉ mỉ, qua nhiều công đoạn của người thợ mới tạo nên được. Những cây tre đem về phải mang cắt thành những đoạn nhỏ rồi đến tay người thợ. Họ mang chế ra thành những chiếc nan nhỏ như những chiếc tăm nhưng có độ dài 30 đến 40 cm, đặc biệt

khó khi họ chế thủ công bằng tay. Thế nhưng, họ chế rất nhanh, điều luyện và những chiếc tăm đều tăm tắp. Sau đó, từng bó tăm được đem phơi khô. Một khâu đặc biệt quan trọng là nhuộm tăm, chỉ có anh Tỉnh, nghệ nhân duy nhất nhuộm được với những bí quyết gia truyền, "không ai có thể làm thay" để tạo màu, độ bền cho mành tăm, chống mối mọt, đặc trưng của Tăng Tiến. Để tạo ra những sản phẩm bền đẹp, người thợ đem dẹt từng chiếc tăm nhỏ thành mành, với những màu

➔ chỉ khác nhau kết hợp với màu của tấm mà tạo nên những sản phẩm đa màu sắc, mẫu mã, vừa đẹp mà vừa bền.

Đã từ lâu làng nghề làm mây tre đan Tăng Tiến đã trở thành điểm đến của nhiều thương lái và du khách thập phương. Với tình yêu nghề, sự am hiểu về các loại tre, mây, những người nghệ nhân nơi đây đã lan tỏa tình yêu thiên nhiên, yêu cây cỏ, góp phần đưa tre làng, hình ảnh biểu trưng của con người Việt Nam đến với du khách tham quan trong và ngoài nước.

Cũng nhờ vậy mà sản phẩm mây tre Tăng Tiến đã không ngừng vươn mình đến khắp nơi trên thế giới. Không chỉ nổi danh với các sản phẩm truyền thống lâu năm, làng nghề dung dị này còn bắt kịp với xu thế của thời đại, luôn tân trang, thích nghi với những yêu cầu của xã hội.



Từ người già đến trẻ nhỏ trong xã Tăng Tiến đều đan mây tre, đó không chỉ là niềm vui mà còn là tình yêu đối với nghề truyền thống của làng.



LÀNG NGHỀ "MỘT THOÁNG VIỆT NAM"

Hoàng Yến



Cổng chào hình quả trứng lấy ý tưởng từ bọc Âu Cơ trăm trứng, kết hợp sự tích Mai An Tiêm - bánh chưng bánh giầy

Làng nghề "Một thoáng Việt Nam" tọa lạc tại ấp Phú Bình, xã An Phú, huyện Củ Chi, TP.HCM. Nơi đây được ví như một "bảo tàng sống" về văn hóa Việt Nam, thu hút du khách bởi không gian đậm đà bản sắc dân tộc.

Khoảng hơn 20 năm trước đây, vùng đất thép Củ Chi chỉ là khu đất hoang vu, sinh lầy, với những hố bom chi chít đan xen..., vậy mà, với sự cần mẫn, tâm huyết sâu nặng cùng quyết tâm cao của chính quyền địa phương, thực hiện cho được ước vọng của những người đi trước đã khai sinh ra làng nghề này.

Với tổng kinh phí gần 100 tỷ đồng, khuôn viên làng nghề

"Một thoáng Việt Nam" đã được dành đầu tư, với các hạng mục như: Khuôn viên san lấp bằng 700.000 m³ đất; hơn 4.000 cây cừ tràm được đóng xuống; gần 8.000 mét đường nội bộ được mở ra, 2,3 km kênh dẫn nước, 53 căn nhà... được làm mới, nên khuôn viên rộng gần 20 ha đã nhanh chóng được họa thành bức tranh tổng thể và trên đó còn dành một góc cho các biểu tượng đặc trưng vật thể và phi vật thể để giới thiệu về cội nguồn, về nền tảng văn hóa truyền thống và con người Việt Nam...

Cơ ngơi của làng nghề "Một thoáng Việt Nam" khá bề thế với các khu vực được bài bố theo phương châm gắn kết "không gian đất nước - con người", để tất cả các khu làng nghề, khu nhà đặc trưng của một số vùng miền, khu văn hóa ẩm thực, khu văn thơ, khu hoa thơm, cỏ lạ, khu nhà nghỉ... tất cả nằm ẩn mình dưới sự che chở của những vòm cây xanh mát.

Ấn tượng mạnh để lại trong du khách nhất chính là chất lịch sử - văn hóa rất đặc thù, với các khu



Trải nghiệm văn hóa dệt thổ cẩm của "Một Thoáng Việt Nam"

trưng bày hình ảnh, hiện vật về công cuộc dựng nước và giữ nước của dân tộc Việt Nam từ thời đồ đá, đồ đồng, qua các triều đại Đinh, Lê, Lý, Trần... cho đến thời hiện đại; đó là đền thờ Xã tắc (sơn hà xã tắc) với bàn thờ được đắp bằng đất và nước lấy từ các danh thắng, các điểm lịch sử ở 63 tỉnh, thành trên cả nước như: đất ở Lũng Cú, Điện Biên, ở đỉnh Hồng Lĩnh, núi Tản Viên, Cổ Loa, Lam Sơn, thành nhà Mạc, nhà Hồ, Nghĩa trang liệt sĩ Trường Sơn, ở một đảo nhỏ của vịnh Hạ Long, mũi Cà Mau... Trước đền Xã tắc còn trưng bày ba cây cọc gỗ Bạch Đằng - những cây cọc từng làm đắm bao thuyền giặc trên dòng sông lịch sử này, cọc được làm bằng gỗ lim, nặng và rắn như sắt, cây dày nhất khoảng 3 mét. Quan sát kỹ mới biết độ tuổi gỗ (non, già) của những cây cọc này là khác nhau. Để có đủ cọc phục vụ trận mạc, cha ông ta thời đó đã phải mở cuộc "tổng động viên" tận dụng mọi loại cây lớn, cây nhỏ tìm được.

Trong "khu không gian đất nước - con người" còn có một sa bàn bản đồ Việt Nam với chiều dài 55 mét

trên nền hoa văn trống đồng được đắp bằng đá ong đan xen cùng những hình ảnh sinh động, những sơ đồ, hiện vật giới thiệu về lịch sử, địa lý Việt Nam. Chưa hết, qua khu văn hóa là khu nhà ở đặc trưng của các vùng miền: Bắc Bộ, Nam Bộ, nhà đất cổ ở Bình Định, nhà rường Huế, nhà rông Tây Nguyên, nhà dài Eede, nhà pơmu của người Mông..., là một cuộc triển lãm lộ thiên giới thiệu nếp ăn, ở, sinh hoạt của người Việt từ đồng bằng đến vùng cao. Nét độc đáo ở đây chính là trình độ kiến trúc đạt độ thẩm mỹ rất cao, các đường nét kiến trúc đã lột tả đúng thực tế, đặc biệt, từ chất liệu đến thợ làm nhà đều từ địa phương. Ví như, nhà rông Tây Nguyên do chính người Bana từ Buôn Ma Thuột xuống làm, nhà gỗ pơmu (dùng gỗ pơmu cũ mua lại) nợ do chính người Mông thực hiện hoàn toàn bằng rìu... Hay nhà đất hai lớp mái độc đáo ở Bình Định (một lớp chanh dày làm mái ở trên và ngay bên dưới là một lớp đất làm trần cũng rất dày có tác dụng chống cháy và điều hòa nhiệt độ trong nhà) do thợ từ Bình Định vào làm.

Ở khu làm nghề không chỉ có một số nghề thủ công truyền thống như: Dệt lụa, khắc gỗ, làm gốm, chằm nón, đan màn tre, làm bánh tráng... mà còn có cả những nghề ít người biết đến như nghề làm giấy dó, nghề làm vàng quý (vàng bạc dát mỏng thành lá), nghề sơn son thiếp vàng. Thợ thủ công của những nghề này được tuyển từ các làng nghề địa phương, phần lớn là ở các làng nghề phía Bắc. Công việc của họ là sản xuất hàng mỹ nghệ xuất khẩu cho làng nghề nhưng họ không dấu nghề, họ sẵn sàng "trình bày" các công đoạn sản xuất, "biểu diễn" các thao tác... cho khách thăm quan. Ở điểm làm giấy dó, khách có thể cầm xem vỏ cây dó phơi khô, xem cách người thợ xeo giấy... Đã có không ít trường phổ thông đưa học sinh đến đây thăm quan, học đan lát, làm đồ gốm...

Làng nghề "Một thoáng Việt Nam" còn là một "bảo tàng" thực vật Việt Nam thu nhỏ. Hội tụ về đây với trên 500 loại cây, từ cây lúa, chuối, bầu, bí, mướp, cây bông vải... được trồng rải rác khắp làng, cho đến những loài cây đặc biệt



Ấn tượng Việt Nam thu nhỏ

GẠO NÀNG KEO THẠNH PHÚ

Phúc Long

Lúa Nàng Keo là một giống lúa mùa cổ truyền được người dân trồng và gìn giữ từ hàng trăm năm. Nàng Keo được trồng nhiều nhất trong vùng canh tác tự nhiên lúa-tôm tại huyện Thạnh Phú tỉnh Bến Tre.



Lúa nàng keo giai đoạn trở bông.

Thạnh Phú là huyện ven biển của tỉnh Bến Tre, có khoảng 9.000 ha đất canh tác lúa với địa hình bằng phẳng, có hệ thống kênh rạch chằng chịt, khí hậu mang những nét đặc trưng của vùng đồng bằng sông Cửu Long, quanh năm có 2 mùa mưa nắng rõ rệt, mùa mưa từ tháng 5 đến tháng 11, có gió mùa Tây Nam, mùa khô từ tháng 12 đến tháng 4 năm sau, có gió mùa Đông Bắc. Chế độ bán nhật triều, thủy triều cao nhất vào tháng 9 đến tháng 10 âm lịch, thấp nhất từ tháng 2 đến tháng 4 âm lịch, ảnh hưởng của thủy triều làm nước mặn xâm nhập sâu và kéo dài, nước mặt bị nhiễm mặn vào mùa khô.

Với điều kiện canh tác nêu trên, Thạnh Phú đã phân lập ra vùng canh tác chuyên lúa, lúa-màu và vùng canh tác lúa nước bằng các giống lúa mùa địa phương dài ngày (Nàng keo, Nàng hương, Lem buội,

Trắng tếp...) và nuôi xen tôm cá thiên nhiên được nông dân Thạnh Phú chọn lựa phát triển bền vững.

Đặc biệt, gạo Nàng Keo là đặc sản nổi tiếng của huyện Thạnh Phú, tỉnh Bến Tre. Đây là giống lúa cổ truyền được người dân nơi đây trồng và gìn giữ từ hàng trăm năm.

Tên gọi Nàng Keo mang tên của một người con gái như một số giống lúa thơm khác như: Nàng Hương, Nàng Thơm, Nàng Tét, Nàng Gáo...

Do có tính chịu mặn cao, lúa Nàng Keo rất thích hợp với mô hình lúa tôm ở vùng đất ven biển bị ngập nước khi thủy triều lên hoặc bị xâm ngập mặn như huyện Thạnh Phú.

Gạo Nàng Keo Thạnh Phú có hình dạng tròn ngắn, hạt chắc, đều, ít bị gãy vỡ, màu hồng nhạt và có mùi thơm nhẹ. Hàm lượng amylose trong gạo ở mức 22-24,3%, hàm lượng protein ở mức 9,43-12,1% và hàm lượng tinh bột là 72,2-75,3% cho cơm thơm, dẻo rất đặc trưng. Các tính chất, chất lượng của gạo Thạnh Phú có được là nhờ những điều kiện đặc thù của vùng đất có địa hình tương đối bằng phẳng, nhiệt độ trung bình năm 27,3oC, tổng số giờ nắng trong năm trung bình 2.067 giờ...

Ngoài ra, đất gieo cấy lúa nhiễm mặn, nguồn nước tưới là nước lợ... cùng phương thức canh tác truyền thống xen canh lúa - tôm của người dân đã tác động tới quá trình sinh trưởng và cho chất lượng hạt gạo Nàng Keo Thạnh Phú thơm ngon, khác biệt. Người dân Thạnh Phú chỉ gieo cấy lúa một vụ trong năm từ tháng 7 đến tháng 12 Dương lịch, các tháng còn lại, ruộng lúa được làm đầm nuôi tôm tạo nên lớp mùn xốp rất tốt cho canh tác lúa.

Ngày 5-2-2024, Cục Sở hữu trí tuệ (Bộ Khoa học và Công nghệ) đã cấp giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý với sản phẩm gạo Nàng Keo Thạnh Phú, Bến Tre. Sản phẩm có bán tại các siêu thị, sàn thương mại điện tử lớn.



Hạt gạo nàng keo.

XÂY DỰNG THƯƠNG HIỆU RIÊNG CHO XOÀI CÁT CHU CẦU KÈ

Thanh Hoa



Mẫu nhãn hiệu dùng để nộp đơn
đăng ký nhãn hiệu chứng nhận
cho sản phẩm xoài cát chu Cầu Kè

Trong 100 gam xoài chín có 15,9 gam glucid, 0,6 gam protein, 0,3 gam lipid, 10mg calci, 0,3mg sắt, 1.880microgam Vitamin A, 0,06mg vitamin B1, 36 Vitamin C... và nhiều sinh tố vi lượng có ích khác. Cung cấp 62 calo, 78% nhu cầu vitamin A mỗi ngày, rất tốt cho sự phát triển của trẻ em, làn da và thị lực; 46% nhu cầu Vitamin C. Chính vì vậy, xoài cát chu rất được người tiêu dùng ưa chuộng, giá trị kinh tế cao.

CÓ RẤT NHIỀU TIỀM NĂNG ĐỂ PHÁT TRIỂN

Huyện Cầu Kè có sông Hậu và tuyến Quốc lộ 54 chạy qua, thuận lợi về giao thông đường bộ và đường thủy. Đồng thời tiếp giáp với nhiều vùng trọng điểm kinh tế khu vực Đồng bằng sông Cửu Long, giúp mở rộng giao thương với các tỉnh trong khu vực. Bên cạnh đó, địa phương có diện tích tự nhiên 24.662 ha, đất nông nghiệp 19.948 ha, chiếm 81% đất tự nhiên, mang đến thế mạnh để phát triển kinh tế nông nghiệp. Tài nguyên du lịch được thiên nhiên ưu đãi, phong phú, đa dạng nhất như: đất đai màu mỡ, sông ngòi, kênh rạch chằng chịt, đã góp phần tạo nên những vườn cây ăn trái trĩu quả, khí hậu

Về với huyện Cầu Kè, tỉnh Trà Vinh, du khách sẽ bắt gặp rất nhiều vườn xoài đang độ chín cây. Thực khách sẽ bị chinh phục bởi những quả xoài chùng vừa bàn tay nắm, đang đến ngày chín, mang một màu vàng tươi rất bắt mắt. Xoài Cát Chu ở đây rất ngọt, khi cắt ra có mùi thơm dịu nhẹ không lẫn với bất kỳ loại xoài trồng từ nơi nào khác.



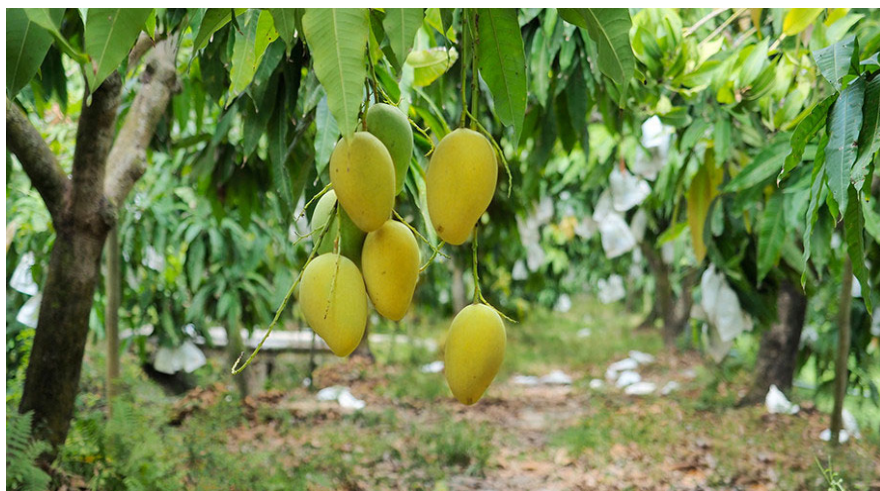
Thịt xoài gần như không có xơ, mềm nhưng hơi dai, vị ngọt sâu và đậm hương thơm. Xoài Cát Chu chuẩn khi ăn thường tan trong miệng và vị ngọt còn đọng mãi trên đầu lưỡi

mát mẻ trong lành quanh năm ở Cầu Kè. Thực tế cho thấy, hiệu quả kinh tế của mô hình sản xuất này khá cao, trung bình một năm hộ sản xuất thu được lợi nhuận 12,7 triệu đồng/1.000m².

Theo "Kế hoạch chuyển đổi cơ cấu cây trồng, vật nuôi gắn với liên kết sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp trên địa bàn tỉnh Trà Vinh giai đoạn 2021-2025, định hướng đến năm 2030": Tổng diện tích cây ăn trái của Trà Vinh hiện nay đạt khoảng 19.200 ha, với tổng sản lượng đạt 282.240 tấn; tỉnh Trà Vinh đặt mục tiêu đến năm 2025 tốc độ gia tăng của ngành nông nghiệp đạt khoảng 3%/năm, trong đó trồng trọt và chăn nuôi chiếm khoảng 58,79%, sản lượng cây ăn

trái đạt 296 nghìn tấn (định hướng đến năm 2030 sản lượng cây ăn trái đạt khoảng 330 nghìn tấn). Mục tiêu đến năm 2025 diện tích và sản lượng cây ăn trái của các huyện đạt: Cầu Kè (7.965 ha, 126.237 tấn), Càng Long (4.935 ha, 75.160 tấn), Tiểu Cần (2.650 ha, 36.116 tấn) Cầu Kè (1.405 ha, 18.729 tấn), Cầu Ngang (1.075 ha, 12.158 tấn) và Trà Cú (1.000 ha, 16.300 tấn).

Nhằm tận dụng tiềm năng sẵn có trong phát triển cây ăn trái, huyện Cầu Kè đã tập trung xây dựng các mô hình trồng cây ăn trái theo hướng ứng dụng khoa học và công nghệ theo các tiêu chuẩn và đảm bảo VSATTP, đặc biệt là mô hình trồng xoài cát chu theo tiêu chuẩn VietGap tại xã Hòa Tân nói



riêng và toàn huyện Cầu Kè nói chung. Theo Quyết định số 2368/QĐ-UBND, ngày 13/12/2013 của UBND tỉnh Trà Vinh về việc phê duyệt Kế hoạch hành động thực hiện Đề án tái cơ cấu ngành nông nghiệp theo hướng nâng cao giá trị gia tăng và phát triển bền vững tỉnh Trà Vinh, được thực hiện trong giai đoạn 2019-2021 đã đem lại những thành công nhất định.

Mô hình trồng xoài cát chu theo tiêu chuẩn VietGap và việc ứng dụng các tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất theo hướng an toàn và sản xuất trái vụ đã từng bước được ứng dụng nhân rộng trên địa bàn của huyện Cầu Kè. Xoài cát chu sản xuất với tiêu chuẩn ATTP và đặc biệt là trồng trái vụ đã tăng mạnh về sản lượng, chất lượng đã đem lại những lợi ích kinh tế lớn cho người dân của huyện. Tổng diện tích trồng xoài của huyện Cầu Kè hiện nay đạt khoảng 400 ha (chủ yếu là xoài cát chu), các vùng trồng xoài cát chu nổi tiếng của huyện là Hòa Tân, An Phú Tân, Tam Ngãi, Ninh Thới, trong đó khoảng 50 ha đã được công nhận VietGap (tại xã Hòa Tân), tổng sản lượng xoài cát chu toàn huyện đạt khoảng trên 3.100 tấn.

CÒN RẤT NHIỀU KHÓ KHĂN

Bên cạnh những thuận lợi thì việc sản xuất cũng tồn tại nhiều khó khăn, như: sản xuất manh mún nhỏ lẻ, chưa tập trung theo tiêu chuẩn xuất khẩu để nâng cao giá trị kinh

tế. Việc tiêu thụ xoài chủ yếu dựa vào thương lái, không thông qua hợp đồng bao tiêu nên lúc cao điểm thu hoạch rộ dễ bị ép giá...

Cạnh tranh về giá và chất lượng với xoài Thái, xoài keo Campuchia. Không những vậy, tình hình dịch hại trên cây trồng diễn biến phức tạp (sâu đục trái, bọ trĩ...)

Đa số nhà vườn có thói quen sản xuất nhỏ lẻ, tự phát, thiếu liên kết và còn phụ thuộc vào điều kiện tự nhiên, thời tiết khí hậu, chưa mạnh dạn áp dụng công nghệ trong sản xuất dẫn đến sản phẩm ít, chất lượng chưa đạt tiêu chuẩn xuất khẩu nên khó tiêu thụ. Một số nông hộ áp dụng mô hình trồng xoài theo hình thức vườn tạp, mong tránh rủi ro về giá cả nên hiệu quả chưa cao.

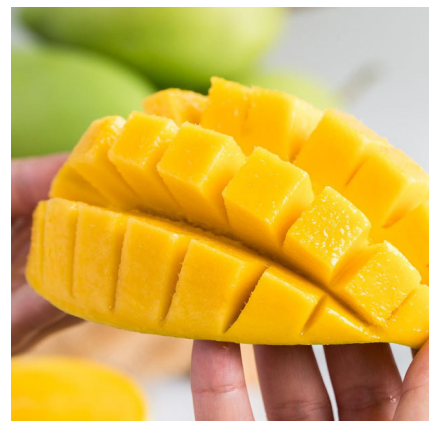
Theo các chuyên gia, khó đầu ra, lại chủ yếu bán tươi là nguyên nhân khiến giá trị của quả xoài bị giảm. Điều này không phải do người dân, Hợp tác xã chưa hình thành được các chuỗi giá trị từ sản xuất đến bao tiêu, chế biến mà thực tế cho thấy, nhiều xã có hợp tác xã, tổ hợp tác trồng xoài từng ký kết hợp tác với các doanh nghiệp, cơ sở chế biến nhưng số lượng này vẫn còn nhỏ hoặc hiệu quả liên kết chưa thực sự cao.

Vì vậy, việc đăng ký bảo hộ, quản lý và quảng bá NHCN Xoài Cát Chu Cầu Kè cho sản phẩm Xoài Cát Chu của huyện Cầu Kè, tỉnh Trà Vinh

là thật sự cần thiết, đáp ứng nhu cầu, mong muốn của người dân và chính quyền địa phương

Được UBND tỉnh Trà Vinh phê duyệt thuyết minh nhiệm vụ theo quyết định số 827/QĐ-UBND ngày 30/05/2023, Công ty TNHH Tư vấn và Thẩm định SPVALUE đã tiến hành khảo sát, đánh giá về thực trạng sản xuất và kinh doanh sản phẩm xoài Cát Chu của huyện Cầu Kè, tỉnh Trà Vinh. Trên cơ sở đó tiến hành: xây dựng bản đồ khu vực địa lý vùng sản xuất sản phẩm mang NHCN, xin phép UBND tỉnh Trà Vinh cho phép sử dụng địa danh "Cầu Kè" để đăng ký bảo hộ NHCN; xây dựng quy chế quản lý và sử dụng NHCN, bộ tiêu chí sản phẩm mang NHCN; thiết kế mẫu NHCN "Xoài Cát Chu Cầu Kè". Dựa trên kết quả của những công việc trên, tiến hành nộp hồ sơ đăng ký NHCN "Xoài Cát Chu Cầu Kè" cho Cục SHTT vào ngày 18/12/2023 do UBND huyện Cầu Kè đứng tên chủ đơn đăng ký.

Để phát huy hiệu quả mô hình chuyển đổi kinh tế, nhất là tạo đà phát triển cho các sản phẩm cây ăn trái đang là lợi thế của các địa phương trong tỉnh; Trà Vinh đã đang tập trung xây dựng thương hiệu cho các sản phẩm trái cây, đây là hướng đi đúng đắn để cho vườn cây ăn trái ở tỉnh phát triển một cách bền vững. Hy vọng thời gian tới, xoài cát chu Cầu Kè Trà Vinh sẽ được người tiêu dùng trong và ngoài nước biết đến nhiều hơn nữa.



ĐÀ NẴNG:

HỘI NÔNG DÂN XÃ HÒA PHÚ CHUNG TAY XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI

Văn Kỳ

Hòa Phú, một trong bốn xã thuộc vùng núi của huyện Hòa Vang, thành phố Đà Nẵng, nằm cách trung tâm thành phố khoảng 30km về hướng Tây Nam. Xã có tổng cộng tám thôn, trong đó thôn Phú Túc có hơn 90% dân tộc Cơ Tu sinh sống, tạo nên một cộng đồng đa dạng văn hóa. Với hơn 1.300 hộ và trên 5.000 nhân khẩu, Hòa Phú là một phần quan trọng của địa bàn vùng núi.

Ông Huỳnh Văn Hùng, Chủ tịch Hội nông dân (HND) xã Hòa Phú cho biết: HND xã hiện có 08 chi hội/08 thôn, với gần 1.100 hội viên. Nhận thức rõ vai trò của nông dân trong thực hiện nhiệm vụ xây dựng nông thôn mới (NTM) nên chúng tôi chú trọng tuyên truyền về nội dung này nhằm giúp hội viên nông dân (HVND) hiểu và đồng lòng hưởng ứng. Bên cạnh đó, hội chủ động xây dựng kế hoạch với những nội dung thực hiện cụ thể gắn với các phong trào thi đua của tổ chức hội và triển khai rộng rãi trong HVND.

Vừa qua, được sự cho phép của lãnh đạo HND huyện Hòa Vang, Ban Thường vụ Đảng ủy xã Hòa Phú và BCH Hội Nông dân xã đã tổ chức một sự kiện quan trọng, đó là "Hội nghị tổng kết công tác Hội và phong trào nông dân năm 2023 và triển khai phương hướng nhiệm vụ năm 2024."

Trong quá trình thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia về xây dựng NTM, HND xã Hòa Phú đã đóng góp tích cực thông qua các hoạt động tuyên truyền, vận động cán bộ và hội viên nông dân tham gia. Chủ tịch HND xã, ông Huỳnh Văn Hùng, nhấn mạnh vai trò quan trọng của nông dân và cam kết tập trung vào việc phát triển sản xuất và tăng cường thu nhập cho hội viên.



Nghề ươm cây keo giống tại thôn Hòa Hải, xã Hòa Phú..

Để đạt được kết quả cao, HND xã đã đề ra những hướng dẫn cụ thể. Điều này bao gồm việc thúc đẩy phong trào nông dân thi đua trong sản xuất và kinh doanh, hỗ trợ tập huấn chuyển giao công nghệ, tạo điều kiện thuận lợi để nông dân có thể tiếp cận nguồn vốn vay ưu đãi.

Ông Huỳnh Văn Hùng cũng chia sẻ rằng áp dụng công nghệ cao vào nông nghiệp và xây dựng các mô hình kinh tế hiệu quả là những bước quan trọng.

Ngoài ra, HND xã đã mở rộng các mô hình kinh tế vườn như trồng bưởi da xanh, tre lấy măng, nuôi dê, heo đen và gà đồi. Trong mùa Đông Xuân 2023, diện tích lúa gieo sạ đạt 75 ha với năng suất dự kiến gần 63 tạ/ha. Đồng thời,

họ đã lắp đặt 30 bể chứa thu gom chai lọ vỏ bao bì thuốc bảo vệ thực vật đã qua sử dụng, góp phần bảo vệ môi trường.

Lĩnh vực lâm nghiệp cũng đóng góp tích cực, với việc duy trì và phát triển diện tích cây keo lai trên diện tích rừng trồng là 3.537 ha. Công tác vận động nguồn vốn vay từ ngân hàng chính sách xã hội đã giúp hội viên mở rộng chăn nuôi, sản xuất và trồng rừng. HND xã còn thành lập các hợp tác xã nông nghiệp và du lịch, đồng thời cố gắng nâng cao chất lượng sản phẩm để tham gia vào Chương trình "Mỗi xã, phường một sản phẩm" (OCOP).

Trong lĩnh vực tiểu thủ công nghiệp, Hòa Phú đã rà soát các cơ sở, doanh nghiệp trong các lĩnh vực



Ông Huỳnh Văn Hùng, Chủ tịch HND xã Hòa Phú giới thiệu các sản phẩm đạt OCOP của xã Hòa Phú.



Cơ giới hóa nông nghiệp.

cơ khí, chế biến nông lâm sản để để xuất hỗ trợ từ thành phố, mở rộng quy mô và giải quyết việc làm cho lao động địa phương. Đã có 4 sản phẩm của Hòa Phú đạt OCOP, đó là Rau ăn lá Afarm, dưa lưới Afarm (4 sao) và bánh tráng Đại Cường và rượu cần Phú Túc (3 sao).

HND tạo điều kiện cho hội viên tiếp cận nguồn vốn vay từ ngân hàng chính sách xã hội dư nợ hơn 7 tỷ đồng và quỹ hỗ trợ nông dân dư nợ 1,5 tỷ đồng, giải ngân nguồn vốn để hội viên mở rộng chăn nuôi, sản xuất, trồng rừng. Theo dõi quản lý tốt nguồn vốn vay ngân hàng chính sách xã hội và quỹ hỗ trợ nông dân không có nợ quá hạn.

Vận động tổ chức thành lập 01 HTX dv nông nghiệp và du lịch Hòa Phú 08 tổ viên, 01 Tổ hội nghề nghiệp "Dịch vụ rừng trồng Phú Túc" với 15 tổ viên, củng cố Tổ hội Chuối thanh tiêu Hòa Phước, tổ hội ương keo giống đi vào hoạt động hiệu quả. Cuối năm 2023, đánh giá xếp loại là 1 trong 3 đơn vị hoàn thành xuất sắc của HND huyện Hòa Vang (xếp thứ 3/11 xã).

Không chỉ tập trung vào hoạt động sản xuất, HND xã còn thực hiện các chương trình xã hội như xây dựng vườn kinh tế mẫu, hỗ trợ sinh kế cho hội viên nghèo và vận

động quà hỗ trợ từ các tổ chức và cá nhân. Năm 2023, HND xã đã vượt chỉ tiêu kết nạp hội viên, đồng thời thực hiện mạnh mẽ các hoạt động giúp nhau khó khăn và thoát nghèo.

Những thành công này đã thay đổi diện mạo nông thôn của xã. Hệ thống giao thông nông thôn đã được nâng cấp hoàn toàn, nhà văn hóa thôn được đầu tư và trang bị để phục vụ cộng đồng. Cảnh quan nông thôn trở nên mới mẻ hơn, sôi động với đường nhựa, ngôi nhà mới, và hoạt động buôn bán sôi nổi, tạo ra không khí phấn khởi và tiến bộ.

Nhằm đẩy mạnh phong trào nông dân và để tối ưu hóa tiềm năng phát triển trong bối cảnh cả nước đang chuyển hướng số hóa, HND xã Hòa Phú đã vận động HVND áp dụng chuyển đổi số trong mọi khía cạnh sinh hoạt, dịch vụ và mua bán. Đây không chỉ là một nỗ lực nâng cao sự hiện đại và hiệu quả trong nhiều lĩnh vực mà còn giúp tạo ra những cơ hội mới và thúc đẩy tăng trưởng kinh tế ổn định, bền vững góp phần xây dựng thôn thông minh theo kế hoạch.

Trong bài phát biểu chỉ đạo tại Hội nghị tổng kết phong trào nông dân năm 2023, Phó Bí thư

thường trực Đảng ủy xã Hòa Phú, ông Đặng Huỳnh, đã đánh giá cao những thành tựu đáng kể của HND xã trong việc xây dựng NTM. Ông nhấn mạnh rằng, với sự đóng góp và nỗ lực không ngừng nghỉ của cán bộ và hội viên nông dân, Hòa Phú đã đạt được nhiều kết quả tích cực, làm cho xã trở thành điển hình trong quá trình xây dựng NTM tại huyện Hòa Vang.

Về thăm lại Hòa Phú hôm nay, chúng tôi rất ngỡ ngàng khi thấy diện mạo nông thôn miền núi đổi thay từng ngày. Hai bên QL 14G, những căn nhà tôn rỉ sét, lụp xụp ngày nào nay được thay vào những ngôi nhà tầng xinh đẹp, kang trang còn thơm mùi sơn mới; Các con "sơn đạo", ngày xưa nắng bụi, mưa bùn, nay đã 100% bê tông và nhựa hoá, đường sá và tường rào cổng ngõ kang trang sạch đẹp cùng với quán xá nhộn nhịp, rộn ràng mua bán các loại nông sản như: Mít, dưa, bơ, thanh long... của người dân sản xuất.

Những thành quả nói trên là nhờ sự quan tâm chỉ đạo, hỗ trợ của các cấp Đảng bộ, Chính quyền và các Ban ngành đoàn thể cùng sự đồng thuận cao, góp công góp sức của cán bộ, HVND trong tiến trình duy trì, xây dựng NTM trên địa bàn xã miền núi của huyện Hòa Vang.

HÒA BÌNH:

Huyện Lạc Thủy phấn đấu trong năm 2024 có 04 xã đạt chuẩn Nông thôn mới nâng cao

Thanh Tuấn

Tính đến hết năm 2023, huyện Lạc Thủy đã có 08/08 xã đạt từ 15- 18 tiêu chí Nông thôn mới nâng cao; đã có 04 xã đạt từ 10- 14 tiêu chí; 04 xã đạt dưới 10 tiêu chí.



Mô hình chăn nuôi bò sữa tại xã Phú Nghĩa, huyện Lạc Thủy

Trong năm 2024, huyện sẽ tập trung nâng cao chất lượng xây dựng nông thôn mới theo hướng bền vững; Duy trì và phát triển các tiêu chí huyện nông thôn mới. Phấn đấu 04 xã (xã Phú Nghĩa, xã Đồng Tâm, xã Phú Thành, xã Khoan Dụ) đạt chuẩn các tiêu chí thuộc Bộ tiêu chí xã nông thôn mới giai đoạn 2021-2025. Các xã còn lại, phấn đấu mỗi xã đạt thêm từ 1- 3 tiêu chí xã nông thôn mới, số tiêu chí trung bình mỗi xã đạt được từ 17,75 tiêu chí/xã trở lên. Phấn đấu 04 xã (xã Phú Nghĩa, xã Đồng Tâm, xã Phú Thành, xã Khoan Dụ) xây dựng xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao theo Bộ tiêu chí xã nông thôn mới nâng cao giai đoạn 2021-2025; trong đó, phấn đấu 01 xã (xã Phú Nghĩa) đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu. Các xã còn lại phấn đấu đạt thêm từ 1-2 tiêu chí nông thôn mới nâng cao trở lên, số tiêu chí nông thôn mới nâng cao trung bình đạt 15,75 tiêu chí/xã.

Chương trình mỗi xã, thị trấn xây dựng và được công nhận ít nhất 01 khu dân cư nông thôn mới kiểu mẫu, 02-03 khu vườn kiểu mẫu nông thôn mới. Chuẩn hóa từ 02 sản phẩm OCOP cấp tỉnh đạt 3 sao (*) trở lên. Tiếp tục hoàn thành các công trình thiết yếu đáp ứng yêu cầu phát triển sản xuất và đời sống

của cư dân nông thôn: Giao thông, thủy lợi, điện, nước sinh hoạt, trường học, trạm y tế...Nâng cao chất lượng cuộc sống của cư dân nông thôn; tạo nhiều mô hình sản xuất gắn với việc làm ổn định cho nhân dân.

Theo số liệu, dự kiến tổng nguồn lực huy động thực hiện chương trình MTQG xây dựng nông thôn mới năm 2024 khoảng 13,8 tỷ đồng. UBND huyện yêu cầu Phòng Nông nghiệp tập trung hướng dẫn các xã, thị trấn lập kế hoạch thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng nông thôn mới năm 2024; Tập trung hoàn thành đạt chuẩn các tiêu chí xã nông thôn mới còn đạt tỷ lệ thấp như: Tiêu chí số 12 (Lao động), tiêu chí số 17 (Môi trường và an toàn thực phẩm). Đối với các xã đã được công nhận đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao giai đoạn 2016-2020 (xã Đồng Tâm, xã Phú Nghĩa, xã Phú Thành, xã Khoan Dụ): Xây dựng kế hoạch thực hiện đạt chuẩn bộ tiêu chí xã nông thôn mới giai đoạn 2021-2025, trong đó

02 (xã Đồng Tâm, xã Phú Thành) tiếp tục xây dựng kế hoạch phấn đấu được công nhận đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao theo bộ tiêu chí giai đoạn 2021-2025; phấn đấu xã Phú Nghĩa đạt chuẩn xã nông thôn mới kiểu mẫu năm 2024.

Đối với các xã đã được công nhận đạt chuẩn nông thôn mới giai đoạn 2016-2020 (xã Yên Bồng, xã An Bình, xã Hưng Thi, xã Thống Nhất): Xây dựng kế hoạch thực hiện đạt chuẩn các tiêu chí xã nông thôn mới giai đoạn 2021-2025, nâng cao chất lượng các tiêu chí xã nông thôn mới đã đạt được, tiếp tục xây dựng kế hoạch để hoàn thành các tiêu chí xã nông thôn mới nâng cao, nông thôn mới kiểu mẫu;

Bên cạnh đó, các xã, thị trấn duy trì và phát triển các khu dân cư nông thôn mới kiểu mẫu, các vườn kiểu mẫu đã được công nhận; lựa chọn, đăng ký xây dựng thêm 01 khu dân cư nông thôn mới kiểu mẫu; xây dựng thêm từ 02 vườn kiểu mẫu trở lên. Duy trì và phát triển 21 sản



Mô hình chăn nuôi bò sữa tại xã Phú Nghĩa, huyện Lạc Thủy

phẩm OCOP cấp tỉnh, cấp huyện đã được công nhận, phần đầu chuẩn hóa từ 02 sản phẩm OCOP đạt 3 sao (*) trở lên.

Tiếp tục đẩy mạnh tuyên truyền về xây dựng nông thôn mới. Nâng cao vai trò, trách nhiệm cấp ủy, chính quyền các cấp, nhất là vai trò người đứng đầu trong xây dựng nông thôn mới. Tiếp tục tập trung chỉ đạo, triển khai xây dựng cảnh quan môi trường xanh - sạch - đẹp, xây dựng Khu dân cư nông thôn mới kiểu mẫu, vườn mẫu theo Bộ tiêu chí khu dân cư nông thôn mới kiểu mẫu và vườn mẫu của tỉnh. Tiếp tục phát động và thực hiện hiệu quả các phong trào thi đua “Huyện Lạc Thủy chung sức xây dựng nông thôn mới”; “nhà sạch, vườn đẹp, môi trường trong lành, ngõ xóm văn minh”; “Xây dựng cảnh quan môi trường xanh-sạch-đẹp” và các cuộc vận động: “Xây dựng gia đình 5 không 3 sạch”; “Toàn dân đoàn kết xây dựng nông thôn mới, đô thị văn minh”; xây dựng Khu dân cư nông thôn mới kiểu mẫu, vườn mẫu và gắn với việc tổ chức thi đua, khen thưởng ở tất cả các địa phương. Vận động và hỗ trợ cho các gia đình nông thôn tập trung cải tạo, thâm canh ao, vườn để có cảnh quan đẹp và có thu nhập, xây dựng đủ các công trình nước sạch, vệ sinh thiết yếu, sửa lại cổng ngõ, tường rào xanh đẹp, tổ chức định kỳ các hoạt động cộng đồng như khơi thông

cống rãnh thoát nước, dọn vệ sinh và xử lý rác thải, trồng cây xanh nơi công cộng...

Thực hiện lồng ghép có hiệu quả các chương trình dự án để xây dựng kết cấu hạ tầng thiết yếu, gắn với việc chỉnh trang Khu dân cư, ưu tiên các xã đặc biệt khó khăn, xã có tiêu chí thấp, các xã phần đầu đạt chuẩn năm 2024 theo lộ trình. Các địa phương tuyệt đối không để xảy ra tình trạng nợ xây dựng cơ bản. Xây dựng kế hoạch thực hiện “Xây dựng nông thôn mới tại các thôn, bản khó khăn gắn với giảm nghèo bền vững”.

Tập trung đẩy nhanh thực hiện cơ cấu lại nông nghiệp ở các xã, thị trấn gắn với phát triển ngành nghề, thu hút đầu tư của doanh nghiệp, ưu tiên mở rộng liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị phát triển sản phẩm hàng hóa chủ lực, tạo điều kiện thuận lợi cho việc tiêu thụ sản phẩm và thu hút đầu tư. Quản lý, sử dụng có hiệu quả thương hiệu, nhãn hiệu sản phẩm hàng hóa đã được bảo hộ (nhãn hiệu tập thể “Cam Lạc Thủy”, 04 nhãn hiệu chứng nhận: “Gà Lạc Thủy”, “Dê Lạc Thủy”, “Na Lạc Thủy”, “Chè Sông Bôi”). Thực hiện hiệu quả Chương trình OCOP, duy trì 21 sản phẩm OCOP của địa phương đã được đánh giá công nhận, phát triển thêm các sản phẩm OCOP mới; triển khai Chương trình Khoa học và Công nghệ phục

vụ xây dựng nông thôn mới. Mở rộng quy mô được chứng nhận vùng sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm, đẩy mạnh ứng dụng sản xuất VietGAP, hữu cơ, xây dựng mã số vùng trồng cho các sản phẩm chủ lực.

Tiếp tục đổi mới căn bản, toàn diện giáo dục đào tạo, ưu tiên vốn đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị cho các trường học; khuyến khích xã hội hóa đầu tư phát triển các trường chất lượng cao; tiếp tục triển khai đào tạo nghề cho lao động nông thôn theo các Quyết định của Thủ tướng Chính phủ. Đầu tư xây dựng các thiết chế văn hóa thể thao cơ sở, xây dựng môi trường văn hóa lành mạnh; đẩy mạnh thực hiện Phong trào “Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hóa” và cuộc vận động “Toàn dân đoàn kết xây dựng nông thôn mới, đô thị văn minh”; Xây dựng và nhân rộng mô hình Du lịch cộng đồng gắn với chương trình xây dựng nông thôn mới. Quan tâm cao chất lượng khám, chữa bệnh, chăm sóc sức khỏe nhân dân; chính sách Bảo hiểm xã hội, bảo hiểm y tế; tăng cường công tác quản lý chất lượng vệ sinh, an toàn thực phẩm. Tập trung tuyên truyền, tập huấn, nâng cao ý thức cho người dân về sử dụng nước sạch, bảo vệ môi trường; tăng cường quản lý, kiểm soát các hoạt động sản xuất, kinh doanh có nguy cơ gây ô nhiễm môi trường.

CHÀNG TRAI BỎ PHỐ VỀ QUÊ NUÔI GÀ THẢO DƯỢC

HOÀNG YẾN



Trứng gà thảo dược có giá trị dinh dưỡng cao bởi hàm lượng Omega-3 cao hơn 10-15 lần so với trứng gà thường.

TRẦN TRỞ VỀ QUÊ HƯƠNG

Tốt nghiệp trường Đại học Điện lực, anh Hà Minh Nguyễn (SN 1993, phường Đông Sơn, thị xã Bỉm Sơn, tỉnh Thanh Hóa) có một công việc ổn định với mức lương cao tại thành phố. Tuy nhiên, mỗi lần về quê, nhìn những cánh đồng lúa, ngô xanh mướt nhưng chưa mang lại thu nhập cao cho người dân, anh lại trăn trở, ấp ủ ý tưởng về một mô hình phát triển kinh tế mới.

"Mỗi lần về quê, nhìn những cánh đồng lúa, ngô trải dài bất tận nhưng chưa mang lại thu nhập cao cho người dân, tôi ấp ủ, nung nấu về

Hà Minh Nguyễn, một kỹ sư điện trẻ tuổi ở Thanh Hóa, đã bỏ lại công việc với mức lương cao ở thành phố để về quê khởi nghiệp với mô hình nuôi gà bằng thảo dược. Sau nhiều nỗ lực và thất bại, mô hình của anh đã thành công và mang lại hiệu quả kinh tế cao, mở ra hướng đi mới cho ngành nông nghiệp địa phương.

Cứ thế, trong 5 năm tôi tìm hiểu mô hình nuôi gà bằng thảo dược từ thực tế ở các trang trại và nghiên cứu qua sách báo, tài liệu" - Nguyễn cho biết.

Năm 2021, dịch COVID-19 bùng phát, dù gia đình can ngăn, Hà Minh Nguyễn xin nghỉ việc ở công ty sau đó về quê để triển khai ý tưởng phát triển kinh tế trang trại được ấp ủ trong thời gian qua.

Khi về quê, Nguyễn gặp ngay khó khăn vì thiếu địa điểm, diện tích làm trang trại. Không lâu sau đó, Nguyễn gặp anh Lại Thành Biên (SN 1981) là người cùng quê, gia đình có 3ha đất nông nghiệp. Cuộc gặp gỡ đã khiến hai người cùng bắt tay vào triển khai ý tưởng làm kinh tế trang trại nuôi gà thảo dược mà Nguyễn đã nghiên cứu, ấp ủ trước đó.

"Tôi từng làm việc ở nước ngoài, được tận mắt thấy cách thức làm nông nghiệp khá hiệu quả ở các

nước phát triển nên rất ham. Tuy nhiên, sau khi về nước, vì nhiều vướng mắc nên không thực hiện được đam mê. Cho đến khi gặp Nguyễn, nghe Nguyễn nêu ý tưởng, tôi bắt tay cùng cậu ấy, cùng nhau vào khu vực dưới chân núi ở quê nhà dựng chuồng trại, bắt đầu hành trình mới" - anh Biên chia sẻ.

HÀNH TRÌNH KHỞI NGHIỆP ĐẦY GIAN NAN

Bắt đầu khởi nghiệp không hề dễ dàng với anh em Nguyễn - Biên. Suốt 2 năm ròng, hai anh em luôn gặp thất bại. Đó là việc chất lượng trứng gà đẻ ra không đạt năng suất, tỉ lệ chất dinh dưỡng không cao, việc xuất trứng gà ra thị trường gặp nhiều khó khăn. Chỉ tính từ năm 2021 đến cuối năm 2022, trại nuôi gà của 2 anh em thua lỗ hơn 400 triệu đồng.

Không chùn bước, Nguyễn tập trung xác định nguyên nhân, xin

TƯ VẤN PHÁP LUẬT

Trung tâm Tư vấn Pháp luật - Hiệp hội Làng nghề Việt Nam tổ chức tư vấn luật cho các đối tượng có nhu cầu trợ giúp pháp luật.

- **Đối tượng:** Các hội viên làng nghề Việt Nam, nghệ nhân làng nghề, thợ giỏi, các gia đình có công, gia đình chính sách, thương binh, liệt sỹ, chất độc da cam, hộ nghèo, yếu thế được miễn phí...

- **Nội dung tư vấn:** Các vấn đề về dân sự, hình sự, tranh chấp hợp đồng, đất đai, hôn nhân và gia đình...

- **Thời gian:** Thứ Tư hàng tuần: từ 9h đến 12h

- **Địa điểm:** Phòng 3, tầng 2 Tọa chỉ Làng nghề Việt Nam, số 46 Phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hổ, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội

- **Ban tư vấn:** LS - ThS Nguyễn Duy Hoàn; Luật gia Nguyễn Quang Ngọc; Luật gia Đàm Kim Hạnh

- **Điện thoại:** 024.3869.2173

Trung tâm Tư vấn Pháp luật



Anh Hà Minh Nguyễn trong tay đang giới thiệu về cây thảo dược để nuôi gà.

tham vấn, rồi nghiên cứu tìm ra nguyên nhân khắc phục những sự cố, tổn tại trong sản phẩm. Không phụ công những tâm huyết của hai anh em, đến đầu năm 2023, mô hình nuôi gà thảo dược đã thành công với chất lượng sản phẩm đạt các tiêu chí, được thị trường đón nhận.

Chia sẻ về sản phẩm của mình, anh Nguyễn nói: Ngoài những thảo dược như đinh lăng, chùm ngây, sả, trại gà sử dụng thức ăn chủ yếu là phụ phẩm nông nghiệp gồm ngô, lúa, đậu tương, không sử dụng thức ăn công nghiệp. Đặc biệt, Nguyễn còn nghiên cứu ra đạm cá thảo dược - là một loại thức ăn hỗ trợ cho gà. "Đạm cá thảo dược là sản phẩm có yếu tố quyết định trong việc thành công của trại gà. Đây là một dạng của công nghệ vi sinh nhằm hỗ trợ thức ăn, tăng thêm chất dinh dưỡng và sức đề kháng tốt. Khi gà bị bệnh dùng chính thảo dược để điều trị, không sử dụng kháng sinh trong nuôi gà" - Nguyễn chia sẻ.

Kinh nghiệm qua những lần thất bại trong suốt 2 năm đầu, nên hai anh em Nguyễn, Biên đã rút ra được những bài học kinh nghiệm như: Tuy nuôi gà bằng thảo dược có sức đề kháng tốt nhưng gà thường mắc bệnh hen, đường ruột, do đó cần

chú trọng tạo môi trường tốt cho gà sinh trưởng....

THÀNH QUẢ NGỌT NGÀO SAU NHỮNG NỖ LỰC

Hiện nay, khu vực chuồng trại gà của 2 anh em được anh thiết kế thông thoáng, sử dụng đệm lót sinh học được làm từ vỏ trấu hun khói kết hợp phương pháp lên men vi sinh để đảm bảo an toàn cho đàn gà nuôi.

Nguyễn nói, từ một kỹ sư điện, tôi đã nhập vai bác sĩ thú y, bảo vệ, nhà nghiên cứu, nhà phân phối... với mục tiêu là sản phẩm an toàn, chất lượng tốt hướng đến thực hiện ước mơ đưa trứng gà thảo dược thành đặc sản của xứ Thanh.

Thời gian qua, nhận thấy được hiệu quả của mô hình, nhiều người dân trên địa bàn đã liên hệ đăng ký liên kết chăn nuôi. "Chúng tôi luôn mong muốn tạo ra giá trị kinh tế cao từ tiềm năng sẵn có của địa phương. Mở rộng mô hình, giúp người dân, nâng giá trị sản phẩm là mục tiêu chúng tôi hướng đến" - anh Nguyễn chia sẻ.

Theo anh Nguyễn, hiện nay anh đang hoàn tất các thủ tục để sản phẩm trứng gà thảo dược của trại được công nhận là sản phẩm theo tiêu chuẩn VietGap. Ngoài thành công với sản phẩm

trứng gà thảo dược, trang trại gà của Nguyễn và Biên tạo công ăn việc làm thường xuyên cho nhiều lao động trên địa bàn, với mức lương 7 triệu đồng/tháng.

Ông Lại Thành Tuyên - Phó Chủ tịch UBND phường Đông Sơn, thị xã Bỉm Sơn (Thanh Hóa) cho biết, đây là mô hình mới lạ và đầu tiên ở địa phương. Sản phẩm trứng gà thảo dược tại trang trại làm ra đã được lấy mẫu kiểm định, chất lượng dinh dưỡng cao hơn nhiều so với trứng thường. Ngoài chất lượng tốt, sản phẩm sử dụng nguồn thức ăn rất an toàn, đó là những sản phẩm từ ngành nông nghiệp như ngô, lúa kết hợp cùng thảo dược như đinh lăng, chùm ngây....

Hiện trang trại có quy mô hơn 3ha với khoảng 1.200 gà Ai Cập đẻ trứng. Ngoài ra, còn liên kết sản xuất cùng 2 trại gà của người dân trên địa bàn với quy mô 3.000 con. Trung bình mỗi ngày trại gà của anh Nguyễn và anh Biên xuất ra thị trường khoảng 2.000-2.500 quả trứng, trừ chi phí thu nhập khoảng 2 triệu đồng/ngày.

Trứng gà thảo dược có giá trị dinh dưỡng cao bởi hàm lượng Omega-3 cao hơn 10-15 lần so với trứng gà thường. Hàm lượng Omega 3 cao nên khi ăn sẽ có cảm giác béo, ngọt, lòng đỏ của quả trứng không bị khô.

Trong hành trình từ thành phố trở về quê hương, Hà Minh Nguyễn đã không ngần ngại từ bỏ cuộc sống thoải mái để theo đuổi ước mơ nuôi gà thảo dược. Hành trình của anh cùng với anh bạn cùng quê, Lại Thành Biên, là một bài học sâu sắc về quyết tâm và nghị lực. Vượt qua những khó khăn và thất bại, họ đã thành công với mô hình kinh tế mới này, mang lại hy vọng và niềm tin cho cả cộng đồng. Câu chuyện của họ là minh chứng rõ ràng cho sức mạnh của niềm tin và quyết định trong cuộc sống, là nguồn động viên cho những ai đang bước đi trên con đường chinh phục ước mơ của mình.

TP. HỒ CHÍ MINH:

Khích lệ tuổi trẻ xây dựng nông thôn mới trong Tháng thanh niên 2024

Kim Anh

Ngày 17-3 là ngày cao điểm tình nguyện xây dựng nông thôn mới trong Tháng thanh niên 2024, nhiều hoạt động sôi nổi, ý nghĩa của các bạn trẻ TP.HCM đã đồng loạt diễn ra tại các huyện ngoại thành của TP.HCM.



Các bạn trẻ nông thôn giới thiệu sản phẩm nông nghiệp đạt chuẩn OCOP do thanh niên nông thôn sản xuất

Huyện Hóc Môn, TP. HCM được chọn làm điểm chính với nhiều hoạt động của ngày cao điểm này. Tại đây có 12 gian hàng giới thiệu sản phẩm đạt chuẩn OCOP và những sản phẩm của chính các bạn trẻ nông thôn của huyện làm ra với nhiều loại rau an toàn và cả một số loại hoa, cây cảnh.

ĐƯA SẢN PHẨM THANH NIÊN RA THỊ TRƯỜNG

Chị Trần Thị Thanh Huyền (bí thư Huyện Đoàn Hóc Môn) chia sẻ: Chúng tôi không chỉ hỗ trợ các bạn trẻ tiếp cận nguồn vốn, tham gia triển lãm giới thiệu sản phẩm, trao đổi kinh nghiệm với các doanh nhân đi trước mà còn liên kết để có thể đưa sản phẩm của các bạn ra thị trường. Đồng thời vận động bà con ủng hộ, sử dụng sản phẩm do thanh niên làm ra.

Bí thư Huyện Đoàn Hóc Môn Trần Thị Thanh Huyền rất mong có thể giới thiệu và kết nối tốt hơn để có thêm nhiều hướng mở đưa càng nhiều sản phẩm của thanh niên ra thị trường càng tốt.

Mỗi sản phẩm đạt chuẩn OCOP ra đời mang theo đam mê, nhiệt huyết và ước mơ nâng tầm nông sản Việt trong tương lai, cũng là truyền đi thông điệp tự hào về hàng

Việt Nam để "người Việt ưu tiên dùng hàng Việt".

Trong khi đó, Huyện Đoàn Củ Chi ghi nhận những gương thanh niên nông thôn làm ăn hiệu quả và tích cực chia sẻ, hỗ trợ cộng đồng. Huyện Đoàn đã tuyên dương 11 bạn trẻ sản xuất, kinh doanh giỏi với các mô hình làm kinh tế nông thôn hiệu quả như trồng rau sạch, chăn nuôi bò, trồng hoa lan năng suất cao.

Điều đáng ghi nhận là cùng với nỗ lực sản xuất kinh doanh, các bạn trẻ nông thôn tại TP.HCM đã ứng dụng công nghệ, tận dụng không gian mạng để giới thiệu và bán sản phẩm. Cùng với tham gia triển lãm, nhiều ông chủ trẻ đã có kênh bán được hàng trên các sàn thương mại điện tử, trang mạng xã hội.

Các bạn trẻ cũng tham gia xây dựng nông thôn mới bằng việc tặng quà những hộ gia đình khó khăn, học bổng cho học sinh nghèo... Huyện Đoàn Bình Chánh

phối hợp tổ chức tập huấn chương trình mỗi xã một sản phẩm OCOP để đồng hành, hỗ trợ các bạn trẻ khởi nghiệp, lập nghiệp hiệu quả hơn.

NHỮNG CÔNG TRÌNH THAY ĐỔI BỘ MẶT NÔNG THÔN

Công trình thanh niên "Thắp sáng đường quê" và "Đường cờ Tổ quốc" tại xã Xuân Thới Thượng (Hóc Môn) đã được đưa vào sử dụng trong ngày cao điểm xây dựng nông thôn mới hôm qua.

Công trình trị giá 125 triệu đồng được Trung ương Đoàn vận động kinh phí hỗ trợ địa phương, thắp sáng tuyến đường kênh T10 bằng hệ thống điện năng lượng mặt trời giúp bà con đi lại ban đêm thuận tiện hơn; Chương trình tặng 2.000 lá cờ Tổ quốc để thực hiện công trình "Đường cờ Tổ quốc" tại huyện Hóc Môn.

Ngoài ra còn trao 30 suất học bổng cho học sinh có hoàn cảnh khó khăn, 10 phần quà cho con



Công trình thanh niên tháp sáng nông thôn mới

công nhân, 100 mũ bảo hiểm cho các đội hình phản ứng nhanh điều tiết giao thông, 100 chai nhớt xe máy cùng 300 tập trắng và 100 vé tham quan khu du lịch Đầm Sen cho thiếu nhi; 10 phần quà cũng được trao đến các hộ gia đình chính sách và hỗ trợ 200 suất khám phổi miễn phí cho người dân.

Còn tại huyện Bình Chánh, Huyện Đoàn phối hợp các đơn vị tổ chức hoạt động an sinh xã hội, chăm lo đời sống cho gia đình chính sách, người dân, trẻ em có hoàn cảnh khó khăn. Các bạn trẻ cũng ra quân cải thiện cảnh quan rạch Cái Trung (xã Tân Kiên), thực hiện các tuyến đường "Sáng - xanh - sạch - đẹp" trên địa bàn và sơn vẽ tranh tường tại Trường tiểu học Trần Quốc Toản.

Các bạn còn tư vấn xử lý rác thải sinh hoạt cho người dân, đổi rác lấy cây xanh tại chung cư An Gia (thị trấn Tân Túc), ra quân đội hình tuyên truyền "Chợ văn minh sạch đẹp an toàn". Cùng với đó, thi công tuyến đường chong chóng, tiểu cảnh tạo điểm đến nghệ thuật cho mọi người tại đường số 21 (ấp 2, xã Bình Hưng), bê tông hóa tuyến hẻm tại xã Tân Nhựt dài 130m, rộng 2m (kinh phí 70 triệu đồng).

Huyện Đoàn Cần Giờ đã phối hợp cùng các đơn vị có hoạt động

an sinh xã hội, chăm lo đời sống cho gia đình chính sách, người dân, trẻ em có hoàn cảnh khó khăn.

Tại thị trấn Cần Thạnh, ngoài chương trình "Hãy làm sạch biển" tại bãi biển Tắc Xuất - Gió Lộng thu hút nhiều người cùng tham gia, các bạn còn trồng cây xanh, mô hình "Chợ xanh" giảm thiểu rác thải nhựa.

Trong khi đó, tại huyện Nhà Bè, các bạn trẻ hoàn thành công trình sơn mới mảng tường hẻm 364 và tuyến hẻm văn minh - sạch đẹp - an toàn tại ấp 4 (xã Phước Lộc). Tại xã Phú Xuân có ngày hội thiếu nhi và tập huấn chuyên đề "Ứng dụng công nghệ xử lý ô nhiễm mùi tại các khu dân cư".

Các bạn trẻ xã Long Thới sửa chữa mô hình trò chơi cũ, lắp đặt thiết chế trò chơi mới, đồng thời phối hợp dọn vệ sinh, cải tạo mảng xanh, trồng hoa tại sân thể dục cộng đồng. Còn tại xã Phước Kiển, các bạn trẻ ra quân dọn dẹp rác thải, khơi thông dòng chảy rạch Chùa Lớn.

CHỦ NHẬT XANH 152 KÊU GỌI SỐNG XANH

Cùng ngày, Chủ nhật xanh 152 đã đồng loạt diễn ra tại các quận huyện TP.HCM. Tại quận 12, Trưởng Ban Dân vận Thành ủy TP.HCM Nguyễn Mạnh Cường và Phó bí

thư thường trực Thành Đoàn Ngô Minh Hải cùng đại diện lãnh đạo địa phương và một số người đẹp cùng tham gia dọn vệ sinh với các bạn trẻ.

Anh Ngô Minh Hải nói hoạt động Chủ nhật xanh ra đời từ năm 1994 là sáng kiến của tuổi trẻ TP đã góp phần thể hiện vai trò xung kích, tình nguyện của tuổi trẻ tham gia bảo vệ môi trường, thích ứng biến đổi khí hậu, tuyên truyền xây dựng mỹ quan đô thị, lối sống thân thiện với môi trường.

Các đơn vị cùng tiếp tục thực hiện công trình thanh niên "Sông Sài Gòn - Con sông TP tôi". Dịp này, Thành Đoàn TP.HCM chính thức phát động cuộc thi viết 30 năm Ngày Chủ nhật xanh (1994 - 2024) đến các cấp bộ Đoàn, các thế hệ đoàn viên, thanh niên và rộng rãi người dân TP.

"Trong suốt hành trình qua, tuổi trẻ TP với Chủ nhật xanh đã thực hiện hàng triệu hoạt động có ý nghĩa góp phần bảo vệ và kêu gọi ý thức trong việc giữ gìn môi trường sống chung, hình thành các phong trào về bảo vệ môi trường, ứng phó biến đổi khí hậu. Qua đó, tham gia xây dựng TP có chất lượng sống tốt, văn minh, hiện đại, nghĩa tình" - anh Hải phát biểu.

HUYỆN BA VÌ (HÀ NỘI):

TẢN LĨNH RA MẮT CHI HỘI LUẬT GIA

Trường Sơn



Chủ tịch Hội Luật gia huyện Ba Vì trao Quyết định cho các Luật gia xã Tân Lĩnh



BCH Hội Luật gia huyện Ba Vì và Lãnh đạo xã cùng các Luật gia xã Tân Lĩnh.



- Luật gia Phạm Văn Hiệp, PCT-UBND xã, Chi hội trưởng Chi Hội Luật gia xã Tân Lĩnh

Được sự quan tâm chỉ đạo của Huyện Ba Vì và Đảng ủy, UBND xã Tân Lĩnh, sáng 14/3/2024 UBND xã Tân Lĩnh tổ chức Lễ công bố Quyết định và ra mắt Chi Hội Luật gia xã Tân Lĩnh trực thuộc Hội Luật gia huyện Ba Vì.

Tới dự buổi lễ có Luật gia Nguyễn Thành Sơn, Trưởng phòng Tư Pháp Chủ tịch Hội Luật gia huyện Ba Vì và các ông bà trong BCH Hội Luật gia huyện cùng các đồng chí lãnh đạo Đảng ủy, HĐND, UBND, UB-MTTQ xã Tân Lĩnh, trưởng các ban, ngành, đoàn thể, công chức chuyên môn xã, các đại biểu cơ sở thôn, bản.

Tại buổi lễ đã công bố Quyết định số 02/QĐ-HLG ngày 06/02/2024 của Chủ tịch Hội Luật gia huyện Ba Vì về việc thành lập Chi hội Luật gia xã Tân Lĩnh gồm 10 thành viên là các đồng chí cán bộ đã và đang công tác trên các lĩnh vực ở địa phương. Luật gia Phạm Văn Hiệp, Phó Chủ tịch UBND xã Tân Lĩnh được bổ nhiệm giữ chức vụ Chi hội trưởng Chi hội Luật gia xã Tân Lĩnh nhiệm kỳ 2023- 2028.

Ông Phùng Anh Tuấn, Phó Bí thư thường trực Đảng ủy, Chủ tịch HĐND xã Tân Lĩnh chia sẻ, xã Tân Lĩnh từ lâu được coi là trung tâm của 07 xã vùng núi Ba Vì. Với diện tích 27,73 km², dân số 4.293 hộ và 15.945 nhân khẩu, gồm hai dân tộc chính là Mường và Kinh, ngoài ra còn có một số ít đồng bào dân tộc Tày, Nùng. Năm 2021 xã Tân Lĩnh đã về đích NTM, hiện đang tích cực phấn đấu để về đích NTM nâng cao trong năm 2024. Đời sống vật chất tinh thần của người dân ngày càng được nâng cao, năm 2023 thu nhập bình quân đầu người đạt 68 triệu đồng/người/ năm, số hộ nghèo còn 21 hộ (0,49%), hộ cận nghèo còn 68 hộ (1,58%).

Trong tiến trình xây dựng NTM, đô thị văn minh, đưa miền núi tiến

kip miền xuôi, một trong những khó khăn lớn nhất mà xã Tân Lĩnh cần phải khắc phục, đó là nhận thức của người dân không đồng đều, một bộ phận quần chúng nhân dân thiếu kiến thức về pháp luật, ý thức chấp hành pháp luật chưa cao. Việc thành lập và ra mắt Chi Hội Luật gia xã Tân Lĩnh là rất cần thiết, sẽ giúp cho địa phương làm tốt công tác tuyên truyền, phổ biến, giáo dục pháp luật, tư vấn pháp luật. Và trợ giúp pháp lý cho người dân ngay tại cơ sở thôn, xóm, bản, làng để người dân hiểu biết luật pháp, nắm vững quyền và nghĩa vụ công dân của mình, từ đó thực hiện "Nói và làm theo pháp luật"; Giải quyết nhanh gọn các vụ việc, mâu thuẫn khi mới phát sinh, tạo môi trường an toàn, thuận lợi cho quá trình phát triển kinh tế xã hội của địa phương.

Phát biểu tại buổi lễ, Chủ tịch Hội Luật gia huyện Ba Vì Nguyễn Thành Sơn chúc mừng xã Tân Lĩnh là đơn vị thứ 17/31 xã, thị trấn của huyện Ba Vì đã thành lập và ra mắt Chi Hội Luật gia. Ông mong muốn các Luật gia mới được kết nạp tích cực rèn luyện tu dưỡng phẩm chất đạo đức, kiến thức pháp luật, năng lực công tác để phấn đấu hoàn thành tốt nhiệm vụ chính trị được giao. Luật gia Phạm Văn Hiệp, Phó Chủ tịch UBND xã, Chi Hội trưởng Chi Hội Luật gia xã Tân Lĩnh cùng các Luật gia trong Chi hội vui mừng đón nhận những đóa hoa chúc mừng của lãnh đạo huyện và xã. Đồng thời bày tỏ quyết tâm phấn đấu hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ chính trị được giao, góp phần xây dựng xã Tân Lĩnh, huyện Ba Vì ngày càng giàu đẹp, văn minh.

Hội Đồng hương Gia Lai tại TP. HCM họp mặt đầu năm 2024

Thùy Dương – Cẩm Nhung

Năm nay, buổi Gặp mặt được tổ chức vào dịp Kỷ niệm ngày giải phóng Pleiku, Gia Lai (17/03/1975). Buổi Gặp mặt có sự tham dự của nhiều thế hệ đã sinh ra và làm việc, gắn bó nhiều năm với Gia Lai-Kon Tum, từ cụ Đào Quang Phổ, nguyên Chủ tịch UBND tỉnh Gia Lai; cụ ông Nguyễn Thanh Bình (90 tuổi), nguyên Giám đốc Sở Giáo dục và Đào tạo Gia Lai - Kon Tum; tới các chiến sỹ công an người Gia Lai tuổi đôi mươi đang công tác tại phía Nam.

Đây là sự kiện thường niên được Hội Đồng hương Gia Lai tại TP. HCM tổ chức nhằm họp mặt những người con Gia Lai cùng chung niềm vui, nỗi nhớ và lòng biết ơn với vùng đất quê hương. Từ đó tạo điều kiện để những người trẻ học hỏi, trao đổi kinh nghiệm với bậc tiền bối, giúp đỡ những anh chị đồng hương còn gặp khó khăn trong cuộc sống. Ông Ksor Nham - Trưởng Ban liên lạc Hội Đồng hương Gia Lai tại TP. HCM chia sẻ: "Tôi mong muốn anh chị em tiếp tục đoàn kết, yêu thương, giúp đỡ lẫn nhau, luôn hướng về Gia Lai và có những việc làm, ủng hộ Gia Lai ngày càng phát triển."

Ngày 17/03/2024, tại Nhà khách Phương Nam (Quận 1, TP. HCM) Hội Đồng hương Gia Lai tại TP. HCM đã tổ chức buổi Gặp mặt đầu xuân Giáp Thìn 2024.



Thành viên Hội Đồng hương Gia Lai tại TP. HCM chụp hình lưu niệm



Ông Ksor Nham - Trưởng ban liên lạc Hội đồng hương Gia Lai tại TP.HCM (áo xanh ở giữa) trao tặng Giấy chứng nhận Người cao tuổi của Hội đồng hương Gia Lai



ĐẶC SẢN BÁNH ĐA VỪNG KHÁNH THIỆN (NINH BÌNH)

Bánh đa vừng Khánh Thiện là một thức quà quê của người dân nơi đây. Đây là món ăn nhanh mỗi lần đi chợ người dân không thể quên thưởng thức. Ngoài ra đây cũng là món "mồi" nhậu nức tiếng xa gần. Nghề làm bánh đa vừng được truyền nghề qua các thế hệ của người con quê hương Khánh Thiện. Bánh đa được làm thành 2 loại, bánh đa trắng và bánh đa gấc. Nổi tiếng với nghề làm bánh đa vừng truyền thống hàng trăm năm qua, xã Khánh Thiện luôn chú trọng lưu giữ và phát triển nghề truyền thống của địa phương, trở thành nét đẹp văn hóa riêng của đất và người nơi đây. Làng nghề ẩm thực truyền thống không chỉ giải quyết việc làm cho người dân những lúc nông nhàn, mà còn góp phần cải thiện đời sống, xóa đói giảm nghèo cho nhiều gia đình trong xã. Nếu có dịp ghé thăm vùng đất Khánh Thiện, Ninh Bình đừng quên thưởng thức bánh đa vừng và mua về làm quà tặng người thân món quà quê giản dị, dân dã này nhé!