

# 老师说，暑假应该这么过

多看书，多出去转转，保持良好的生活习惯

□记者 李盼

再过几天，学生们就要放暑假了。近两个月的时间对很多学生来说是一个大大的诱惑，因为他们再也不用待在学校听老师说教，可以尽情地看电视、上网、玩游戏……做一切自己想做的事。

然而，暑假是否意味着可以不受管束，放肆地玩？家长们会如何给孩子安排暑假生活？老师们又给出怎样的建议？6月24日，记者采访了部分家长和老师，让我们来听听他们的看法。

## 补习班、特长班成主流选择

记者在采访中发现，为孩子报补习班、特长班成为许多家长的选择。家住文峰路的张文燕打算像往年一样，给正在上三年级的女儿报个补习班：“不报补习班，怕孩子的学习成绩赶不上。”

家住绿城小区的贾会军也准备给孩子报班，但他报的不是补习班，而是特长班。“我打算根据孩子的爱好给他报一两个特长班，这样既能学到本领，又利于人际沟通，要不然，孩子在家只会看电视、玩电脑。”贾会军说，往年他给孩子报过街舞班、绘画班，感觉效果还不错。

当然，也有个别家长表示不准备给孩子报班。家住天宝路的沈霞为儿子的调皮、淘气头疼不已，她曾试图给儿子报辅导班，但儿子不愿意上。沈霞说：“学习的事不能强求，要不然小孩儿容易有厌学情绪。放假了，就让他好好玩玩吧。”

## 可以根据孩子的兴趣报班

辅导班，报还是不报？这是一个令



资料图片

广大家长头疼的问题。那么，老师是怎么看待这个问题的？

文化街小学三(2)班的班主任何军娅称，辅导班并非不可以报，但一定要根据学生的兴趣和薄弱之处来报班，不建议报补习班，以免增加孩子的课业压力。准备为孩子报辅导班时，家长可以提前向老师咨询一下，因为老师比较了解学生的情况。

此外，何军娅老师建议，暑假期间学生每两天至少要阅读一篇课外文章，阅读之后摘抄下优美词句，与家人交流并写下自己的阅读感受。这种方式可以提高孩子的写作能力。

在完成假期作业之余，家长可以引导孩子做一些实践活动，比如，去敬老院看望孤寡老人、义卖物品等。

## 多陪孩子出去转转

“读万卷书不如行万里路。”健康路小学四(5)班的班主任张金凤认为，暑假期间，孩子除了要认真完成假期作业之外，家长尽量多陪着孩子出去转转，

地点不拘远近，有条件的可以去省内外景点旅游，没条件的可以去本地的公园、博物馆，或者附近村庄转转，让孩子多接触外界事物，这对孩子开阔眼界、增长见识极有益处。

张金凤老师还建议家长要注重培养孩子的自理能力，要让孩子动手做一些力所能及的事。比如，可以让孩子自己去买菜、做饭、刷锅、洗碗，锻炼孩子的生活能力。

此外，放假不等于放松。家长一定要引导孩子在假期里养成好习惯，督促孩子早睡早起，按时吃饭，有节制地看电视、上网，尽量使孩子保持上学期间的行为习惯。

## 生活话题



魏都区为民服务热线：

**3112345**

区长信箱：

[www.weidu.gov.cn](http://www.weidu.gov.cn)

《今日魏都》热线电话：

**3361234**

魏都网网址：

[www.weidunet.cn](http://www.weidunet.cn)

魏都网电话：

**2659369**

区制止私搭乱建办公室举报电话：

**18603740750**

## 爱上火者 夏季不宜吃姜

□记者 李盼

“冬吃萝卜夏吃姜，不用医生开药方”。很多人不理解，夏天那么热，再吃辛辣的姜，不会上火吗？

市中医院针灸科主治医师徐征华解释道，中医素有“春夏养阳”的观点。夏季，人体出汗多，易损伤阳气，而姜性辛、温，具有助养阳气的功效。此外，夏季天气炎热，人体的体温也高，气血运行旺盛，此时吃姜能达到较好的驱寒效果，利于冬病夏治。

虽然夏季吃姜有一定的好处，但并非人人都适合吃。阳虚体质，症状表现为畏寒怕冷、手脚发凉，此类人适合吃姜；阴虚火旺体质，症状表现为口干舌燥、心烦易怒、面红盗汗，此类人不适合吃姜，否则会助长火气。

另外，白天特别是早上适合吃姜，因为白天人体阳气旺盛，吃姜有利于阳气生发；夜晚人体阳气内敛，吃姜会使体内产生积热，影响睡眠。

## 雷雨天气 使用电器要小心

□记者 李盼

夏季居民用电量大，加上雷雨天气多发，如果不注意用电安全，很容易造成安全事故。那么，哪些安全用电常识是需要我们熟记的？

区公安消防大队参谋李敏亚建议大家可以牢记以下用电常识：

不要让电器长期暴露在潮湿环境下，因为电器一旦受潮，就有可能产生短路，出现零件烧毁等情况；不要在雷雨天气使用电器，否则易造成电器损伤并有可能引发火灾，雷雨来临前，应及时关好门窗，关闭电源，拔掉插头。

大功率电器如空调、电磁炉等，最好使用专用插座，不要集中使用同一个电源插板，避免因插板负荷过大而引起电线发热、烧坏，从而引发火灾。如果有人触电后，应尽快使用干燥的绝缘物体，如木棍、塑料棒、橡胶手套等将人与带电物品分离开来。

# 清除卫生死角，消灭蚊蝇



资料图片

各类蚊蝇侵害较为严重的公共场所、城乡接合部、轮胎堆放场所、外来人口集聚地、背街小巷等。

灭蚊工作重点在于做好居民住宅

区积水处、下水道、公厕、垃圾站、建筑工地等各类水体蚊虫孳生的控制，并且视情况进行药物消杀；灭蝇工作重点在于及时清除卫生死角，保证大街小巷、城中村、城乡接合部等处的生活垃圾日产日清，做好农贸市场、公厕等处的蝇蛆孳生的控制工作。

区爱卫办主任葛其民提醒大家，房前屋后、盆盆罐罐积水处、垃圾堆放处多是蚊蝇的聚集地。家用的防蚊方法主要是挂纱窗、蚊帐，使用蚊香或电热蚊香，喷洒灭蚊蝇药物。外出时最好不要到河边，不要穿深色衣服，暴露的皮肤可提前涂抹一些风油精。

花、姜丝倒入锅中，火候调至中火，葱花、姜丝烹出香味后盛出。

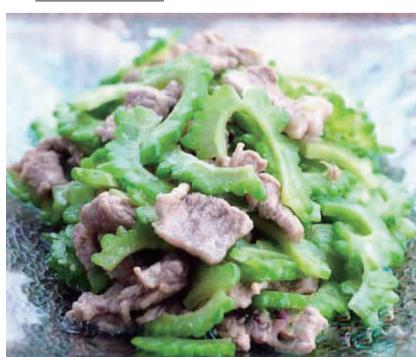
把焯好的苦瓜倒入锅中，加少量水，火候调至中火，对苦瓜进行翻炒；1分钟后，倒入肉片，加入3—5克的盐、味精、鸡精、白糖和几滴料酒；火候调至大火，翻炒50秒后即可出锅。

这道菜属于快手小炒，炒的时间不可太长，以免影响色泽和口感，苦瓜脆的才好吃哦！

**家庭美味 厨房飘香**

# 苦瓜炒肉片

□记者 付家宝



资料图片

炎炎夏季，怎能少了苦瓜这道清凉下火、营养丰富、开胃健脾的“明星菜”呢？不少人觉得单独吃苦瓜实在太苦，想给苦瓜找一个搭档。这不，本期《家庭美味》，豪堂私房菜厨师长黄建祥来教大家如何做苦瓜炒肉片。

主料：苦瓜1个，肉三两（猪里脊肉最好）；

配料：葱花、姜丝适量；

调料：盐、味精、鸡精、白糖、料酒；

做法：苦瓜去瓢洗净，切片或切丝，肉切片（最好切得稍厚些）备用。

将苦瓜倒入沸水中，焯5秒后捞出（这样可以使苦瓜吃起来不太苦）。

净锅上火，待油五成热后，将切好的肉片倒入油锅中，用锅铲轻推肉片，肉片颜色变白后盛出。

重新倒适量油入锅。油热后将葱