

孩子突然口吃怎么办？

医生：家长要学会慢下来，淡定引导是关键



孩子小时候并没有口吃的问题,4岁时开始说话结结巴巴,家长试图用责罚、吓唬、讲道理等方式让孩子改掉这个坏毛病,却导致孩子口吃越来越严重。担心这个问题会伴随孩子一生,又不知道应该怎么纠正。近日,市民杨女士就遇到了这样的事情,让她苦恼不已。

□本报记者 尹晓玉

4岁小女孩说话结巴愁坏家长

家住滨河路一小区的杨女士,最近因为4岁的女儿豆豆倍感焦虑。豆豆性格有点内向,半年前,杨女士发现她有一点口吃,尤其是说第一个字的时候要憋半天,重复好几遍才勉强说出来。后来,幼儿园的老师也向杨女士反映,豆豆存在一些口吃的问题,说话不利索。

“她小时候说话挺正常的,就是最近这半年开始说话结结巴巴。我感觉她有时候是故意闹着玩的,每次她说话结巴时,我都在她背上拍一巴掌,有时候也吓唬她说,再不好好说话就不要她了。”杨女士说,有一段时间孩子改过来了,所以,她感觉吓唬还是有点用的。但最近

豆豆又开始口吃了,杨女士感觉吓唬没用,就开始给孩子讲道理,想让她意识到这个毛病很不好,会被人笑话,但孩子说话却越来越吃力。

打骂适得其反 家长说话要慢下来

4月2日下午,记者跟随杨女士一起来到市三院儿童康复科咨询。值班的张医生通过测试、检查后表示,豆豆没有生理方面的缺陷,主要是不良的生活习惯和心理问题导致的,通过引导可以矫正过来。

“原本正常的孩子出现口吃的现象,原因有很多。4岁这个年龄段的孩子,如果思维能力发展较快,语言能力发展跟不上,就会导致说话出现口吃的现象。这

时候,家长的引导很重要。”张医生建议,首先,家长和孩子交流时语速一定要慢下来,光要求孩子慢点说是没有用的,关键是家长说话也要慢下来。孩子说话结巴时,家长要在一旁耐心地告诉他,不要着急,慢慢地说。此外,一定不能过分强化孩子口吃这件事,不能不停地跟孩子说口吃很丢人,更不能当众责骂孩子。试图通过打骂让孩子矫正过来是非常错误的做法,只会让孩子心里有阴影,加重口吃的情况,并且对孩子身心健康极为不利。

“家长千万不要着急,可以留意一下孩子能说的最长的一句话是哪几个字,然后找同样字数的长句教孩子念,念第一个字时,一定要慢。”张医生提醒道。



亲子课堂

宝宝不爱吃蔬菜？教你六招来搞定

春天是万物萌生的时节,也有不少蔬菜正当季,营养丰富又可口,真是太好了!可是,有的宝宝不爱吃蔬菜,这可怎么办?小编为大家整理了一些方法,家长们可以耐心地试一试,早日让宝宝养成爱吃蔬菜的好习惯。

- 1.孩子接受一种新的食物需要反复尝试,很可能需要十几次。孩子拒绝后不要气馁,可以转移话题,改日再尝试。
- 2.首先选择比较甜的蔬菜,做得好吃一些,家长亲自吃给孩子看;一口一口慢慢来,逐步增加;口味较重的蔬菜,可以等孩子习惯吃蔬菜后再吃。
- 3.可以让他帮忙洗菜、做菜,征询孩子对烹饪方法的意见;给蔬菜起个好听的名称、弄个好看的造型;尝试自己种植蔬菜(和孩子一起浇水、施

肥),让他花时间帮忙(菜肴也有他的一份功劳),就比较容易接受(吃蔬菜)。

4.扩大吃蔬菜的品种,蔬菜有根茎类、鲜豆类、茎叶花类和瓜茄类等。

5.讲究烹饪方法,如余法、荤素合一法;把蔬菜和肉混在一起,并逐步增加蔬菜比例;讲究口味,使孩子对其感兴趣(孩子对营养、好处没有感性认识);蔬菜色泽要鲜艳。

6.父母以身作则,不挑食,多吃蔬菜。成年人每天要吃一斤蔬菜和半斤水果,孩子可以适当少一些,为成人的80%左右。需要强调的是,蔬菜水果不能互相代替。每天的食物中,肉食占30%、蔬菜占45%、水果占35%左右为好。

晚综

宝宝餐桌

像棒棒糖拿着吃的比萨，你见过吗？



大家平时做比萨一般就是6寸、8寸或擀成椭圆形来做,这次换个花样,做成棒棒糖的样子,想必小朋友一定会很喜欢,可以一人一个小比萨,还挺好玩的。

材料: 高筋面粉100克,低筋面粉50克,盐1.5克,水105克,酵母3克,黄油10克。

馅料: 什锦杂菜50克,火腿肠半根,番茄酱适量,马苏里拉芝士适量。

制作步骤:

- 1.除了黄油以外的所有材料倒入大碗中,盐和酵母分开放。(图①)

- 2.然后用手揉成团,面团稍微可以拉出膜,加入软化的黄油。(图②)
- 3.用手将面团和黄油揉搓至完全融合,可以拉出薄膜。
- 4.将面团揉成团,碗里可以抹些油,面团放入碗中,盖上保鲜膜进行基础发酵。
- 5.面团发酵到原来2倍以上大,可以用手指沾高筋面粉,在面团中间戳一个洞,洞不回缩,证明面团已发酵好。(图③)
- 6.在面团发酵的时候,准备馅料,火腿肠切成丁。(图④)
- 7.面团取出排气,平均分割成6份,滚圆,盖上保鲜

- 膜,松弛15分钟。
- 8.取一团面团,插入雪糕木棒,面团擀成圆形饼皮。(图⑤)
- 9.所有面团擀好后,放在铺有油纸的烤盘上,用叉子在饼皮上扎数个孔。(图⑥)
- 10.在饼皮上均匀抹上一层番茄酱,并撒上薄薄一层马苏里拉奶酪。
- 11.将切好的火腿丁和什锦杂菜依次铺在饼皮上,再撒上马苏里拉奶酪。(图⑦)
- 12.空气烤箱预热190度,放入烤盘,烤15分钟左右,出炉后就可以吃了。(图⑧)

晚综

陪孩子做作业 怎样才能出“效率”

许多家长都有这样的习惯,孩子低年级的时候,做作业时一定要陪着,认为这样可以及时给予孩子辅导。但是孩子能自主独立完成作业后,还需要陪吗?应该怎么陪呢?如何才能陪出“效率”?这里介绍三种陪读有效的方法:

- 1.省时间法
可以这样训练,如果估计今晚作业30分钟做完,可要求缩短到28分钟,这个要求具有一定的挑战性,所以能激发学生的效率意识。相反,如果想以增加时间去获取优秀,很可能适得其反。
- 2.竞赛法
可以与一位同等水平的同学约定,各人在自家写作业,两人用电话发出“开始”口令。然后,谁先完成即以电话铃为号。

家长协助孩子,根据作业的质与量及所花的时间,进行评估,并不断总

结提高。这种竞赛法操作起来并不难,对孩子也很有利。

3.汇报法
每天晚上,将完成作业所用的时间记录在作业纸右上角,第二天主动向老师汇报。这种方法要是能得到老师的配合支持,效果也挺好。汇报,家长也可以参与,以书信、电话方式经常向老师汇报,表扬孩子在作业、能力、习惯等各方面素质的发展情况,学校共同以赏识的良策为孩子打开“我能行”的大门。这种方法对于低年级孩子养成学习上的好习惯是很有帮助的。

最后,随着孩子年龄的增长和好的学习习惯的养成,家长应该逐渐学会放手,给孩子一个自由学习的空间。毕竟,孩子是要独自面对自己的人生路的。

晚综