

探寻未知 小小少年研学忙

——召陵区实验小学研学游活动侧记



本报记者 焦海洋 摄

□本报记者 张丽霞

6月5日，召陵区实验小学的六年级毕业生前往舞阳县，开展了为期两天的毕业季研学旅行实践活动。

当天上午一早，该校400多名师生排队登上了开往舞阳研学基地的大巴车。一路上，同学们在老师和教练员的带领下，畅谈对即将到来的研学活动的向往。

到达舞阳林下拓展基地后，经过简单更换服装休整，同学们统一来到礼堂，参加了

六年级毕业典礼。在校长和全体毕业班老师的祝福声中，同学们把精心准备的文艺节目一一献给了大家。很多同学表示，小学六年的时光转眼即逝，自己从一个懵懂孩子成长为今天的少年，离不开老师和父母的精心培育，希望通过毕业典礼这个机会让父母看到他们真的长大了，同时也真诚地感恩每一位老师在这六年当中的付出和努力。

在随后的拓展训练开营仪式上，虽然天公不作美，下起了雨，但同学们个个精神抖

擞，不惧风雨不畏困难，充分展现了召陵区实验小学新一届毕业生的良好精神风貌。两天的研学实践活动中，同学们还参观学习了贾湖遗址，开展了一系列丰富多彩的活动，提升了团队意识。

一位学生代表说：“能够来到这里参加研学活动，我非常开心。在这里，我不仅学到了很多平时课本里学不到的知识，还和同学一起参与了团队活动。我学到了要与同学团结友爱、互帮互助。”

一位班主任也表示，此次活动是学生们毕业前的一次社会实践活动，不但加强了师生之间的交流，同时也让同学们更好地认识和了解了大自然，了解历史。这次的活动引导学生走出校园，在与日常生活不同的环境中拓展视野、丰富知识、了解社会、亲近自然、参与体验，培养了学生的综合素质及能力。

一位学生家长也对记者表示，孩子们暂时脱离紧张的学习环境，参与到了这些实践活动中，能够感受到孩子内心的喜悦，适当地调剂一下孩子的学习生活，对孩子的成长也是有益的。

学会选瓷砖 家装不犯难

□本报记者 杨旭

时至今日，瓷砖早已成为每个家庭装修必不可少的材料。然而对于怎样选购质优价廉的瓷砖？铺贴瓷砖有哪些讲究？许多人还是一头雾水。日前，记者带着这些问题来到位于市区柳江西路与107国道交叉口的国际建材城漯河诺贝尔瓷砖旗舰店，听该店总经理杨耀华讲述其中的门道。

杨耀华从事家装建材生意已经15年之久，他对于瓷砖的发展了如指掌。“一开始市场上以抛光砖为主，瓷砖的规格也做得很小。后来为了追求美观性，出现了抛釉砖，但时间一长还是容易在表面出现划痕釉面不耐磨。直到2016年瓷抛砖的出世，才真正解决了瓷砖存在的根本难题，瓷抛砖兼具了美观和实用，成为国内高端瓷砖的代表，深受市场广大消费者的欢迎。”杨耀华介绍说。

记者在诺内尔专卖店见到了这种瓷抛砖，与普通瓷砖不同的是，这种瓷砖表层和内部通体一色，浑然天成，不再有釉面层，表面光滑如镜，在灯光下散发出温馨柔和的光彩。除了瓷抛砖，这里还有木化石系列瓷砖，与木化石原石高度

相像的纹理充满禅意的东方韵味，令人耳目一新。

那么消费者该如何辨别优劣，选择一款最适合的瓷砖呢？杨耀华告诉记者，可以从防滑、耐磨、反光三方面进行比较。防滑是为了安全，特别是有老人和孩子的家庭要对此充分考虑。耐磨是为了常用如新，以诺贝尔瓷抛砖为例，可以做到“10年不打理，还像新的一样”。关于反光，一些消费者认为越亮的越好，但这种认识存在误区。杨耀华解释说，现在消费者也很重视光污染，因此较为柔和的反光是主流趋势，更能营造温馨感觉。

瓷砖选好，装修时的铺贴也很重要。杨耀华说，消费者应尽可能选择大品牌瓷砖，因为这些店一般都有专用师傅，进行过专业培训，在施工、验收、收费方面比较规范。消费者可从是否空鼓、平整度、整体协调美观以及倒边方式等方面判断施工的优劣。

优质周到的售后也是大品牌的优势。杨耀华说，像诺贝尔瓷砖采用厂商联营的经营模式，在各省都设有分公司，每个地市派驻了厂家服务人员，可第一时间为消费者提供最专业贴心的服务。

酥酥脆脆的香酥鱼

□文/图 本报记者 姚晓晓

鱼的做法有很多种，可鱼骨和鱼刺处理起来却很麻烦。不过香酥鱼却不同，顾名思义，香酥鱼一是香，二是酥，吃起来不用担心鱼刺卡喉，可谓老少皆宜。家住汉江路的赵丽芳制作的香酥鱼很受朋友欢迎，口味鲜美，制作也简单，6月9日下午，记者采访了她。

赵丽芳把准备好的小黄花鱼去头，清理内脏，清洗干净，擦干水分备用。“鱼不要选择太大了，否则鱼骨和鱼刺不容易酥，巴掌那么大的鱼正好。”赵丽芳说着，开始准备佐料。

将大葱切段，姜切片，蒜拍碎，辣椒和花椒放盘中备用。开始对鱼煎炸，油不用太多，能浸泡到鱼身厚度的一半就行，“用不粘锅会好一点，如果用铁锅或者不锈钢锅，要热锅热油，并且油一定要多

些，要完全浸泡鱼的厚度一倍以上，不然会粘锅。”赵丽芳说。

煎炸时，不要翻动太勤，要等一面金黄时再翻另一面，否则鱼容易碎，炸至金黄时就可以把鱼捞出了。

锅底留少许油，倒入准备好的大葱姜片等大料，炒出香味后，加入煎炸好的鱼翻炒。先加入料酒烹炒，再倒入糖醋酱油，翻炒均匀后，加入开水，倒入压力锅中。“在压力锅中35分钟就可以了，如果用电饭煲的话可以适当延长时间，用压力锅是为了把鱼骨炖酥。”赵丽芳说。

35分钟后，再将鱼带汤汁倒回炒锅内，加入少许盐后，开始收汁，收汁的过程鱼更容易入味，“这样香酥鱼就做好了，一口咬下去连鱼骨和鱼刺都是酥的，冷藏后口感更佳”。



旅游 需知

出国旅游

小费虽非大事 讲究还真不少

如今出国旅行的市民越来越多，“小费”是件必须要面对的事情，在国外给小费是种礼节。给小费看似事情小，怎么给，给多少，都有一定的讲究。

有人说：“既然搞不清楚什么时候该付什么时候不该付，那就干脆什么时候都付小费好了。”但有时候还真不应该付小费，比如面对政府人员提供的服务，也不能付小费，否则可能闹笑话，甚至被当作行贿。

各地各行业小费的数额没有统一规定，一般来说，酌情付即可。在美国、加拿大、墨西哥等国家，小费是必须给的。如果你享受完服务不给或少给小费，会遭服务员白眼，

他们甚至会追上来讨要。

在美国，一般餐厅的小费标准是消费金额的15%~20%（早、午餐15%，晚餐18%~20%，如果聚餐人数超过4人，则是20%）。在泰国，顾客也需要付小费，数额没有规定，但是给硬币会被视为施舍。

在很多欧洲国家，就餐后需看一眼账单，如账单里没包含服务费，则需要给10%~15%的小费。北欧诸国福利较好，一般也不需要给小费。

不需给小费的人有政府官员、警察、公务员，法律上明令禁止其收取小费。空姐、超市服务员、公交车司机和加油站工作人员也不收小费。

美食天地

喝三豆汤健脾滋肾



气温日益炎热，餐桌上应多些汤汤水水。在这推荐一道汤，有健脾滋肾、益气养血、滋阴生津的功效。

取白眉豆、白扁豆、赤小豆各50克，沙葛500克，无花果4只，猪排骨300克。先将

猪排骨洗净，斩小段；沙葛剥皮，洗净，滚刀切厚块。然后，连同洗净的其他食材一齐置于砂锅内，加入清水2500毫升、白酒少许，用武火煮沸后改用文火熬1.5小时，用精盐调味，即可。



品品香

PINPIN TEA

福鼎白茶
品品香白茶体验中心

茶·健康

品·送礼

质·收藏

广告

免费品鉴地址：崂山路王忠周胡辣汤对面 电话：2926999