

捷程教育杯 书香家庭评选

报名电话:鲁南商报8966179 捷程教育7057788 兰山区图书馆8228194转5010

学生沉浸诗词歌赋 老师钟情读书博客

北城小学:处处闻书香

沉浸诗海,
孩子们越来越儒雅

3月16日,记者来到北城小学时,一、二年级的学生刚放学,孩子们排着整齐的队伍往校外走,边走边齐声背诵着古诗。该校的刘存乾校长介绍,学校的师生每一天都沉浸在诗的海洋里。“每天晨读前二十分钟是诵读时间。晨曦里,阵阵童声稚语传递的是背诗词歌赋的声音;每个班里都有‘诗词苑’,每天更新‘当日小诗’,孩子们抬头就可以看到,离校时基本都会背了。”虽然没有要求,但离校时间发展成了各个班级的汇报展示时间和比赛时间,比一比哪个班诗背得流利整齐。正是在这种无心组织的“比赛”中,学生们读诗兴趣被激发出来。学校举办的“背诗大赛”是学生们看中的“擂台赛”,各个班级选派代表参加,比谁背得多,记得准。谁拿了好名次都是很高的荣誉,他会成为一段时间校园里的小“明星”。

在北城小学,教室里、走廊上,随处可见一首首抄写在小黑板上的古诗词。一张张古诗与画作结合的“诗情画意”手抄报,让整天沉浸在古韵声中的学生们“一天天变得儒雅起来。”很多任课老师都这样向记者介绍着。



▲老师指导学生读书

老师的读书博客、
沙龙挺红火

在北城小学的校内网站上,老师们的读书博客是点击率最高的栏目。刘存乾校长介绍,学校的每个老师都开了读书博客,老师们在这里写自己的读书故事,或针对书中的内容展开讨论,每月最少写一篇读书体会,不断提升自己的教学理念。点开老师的读书博客,可以看到老师们对教育名作苏霍姆林斯基的《给教师的一百条建议》的不同理解,以及对《陶行知教育文集》的个人感受等。

每周四下午放学后是该校的“相约星期四”教师读书沙龙时间,全校的老师们分组读书讨论,每个小组排出每周的主讲人,谈自己的读书心得体会。这项旨在“激励教师把读书学习作为一种习惯”的活动受到老师的欢迎。“让我们既做老师,又当学生,只有真正地当好学生才能成为更加受学生们喜欢的老师。”王莹老师说。



▲学生们在图书馆查找书籍

喊口号读书,
不如推荐本好书

北城小学迁校后,校园很大很宽敞,很多地方甚至显得有些空荡,但惟独阅览室里人多、图书室里书多,是校内最“拥挤”的地方。在图书室,几十个书架满满当当地排列着各类书籍。为了方便学生阅览,阅览室里专门安排老师值中午班,学生们随时都可以借阅图书。正在阅览室专心阅读一本《海底两万里》的五年级三班学生杨婷婷告诉记者,她家离学校很近,回家吃过午饭,她都快点回校,在阅览室里可以看近一个小时的书。

在该校刚刚制定的“阅读中外经典,建设书香校园”实施方案中,记者看到这份方案细致具体,甚至将推荐给学生、老师的100种书目都列了出来。“引导学生们读书不能只喊口号不去执行,把方案做具体,把一些公认的好书推荐给他们更有用。”读书活动领导小组组长王贵军认为。

本报记者 文/文美 片/罗志强

今年婚宴
每桌普涨百元

原料等成本上涨是主因

本报3月20日讯(记者刘海蒙)20日,记者在市区多家酒店走访时发现,今年婚宴价格出现了不同程度的上扬,涨幅在每桌百元左右,而且预订也很火爆,很多酒店的婚宴都已预订到了10月份。据分析,涨价的主要原因是受原材料和人工等成本上涨的影响。

“去年我们饭店婚宴每桌的最低标准是480元,可是今年涨到580元了。”记者从市区银雀山路中段一家饭店了解到,今年以来婚宴价格出现了小幅攀升,每桌涨幅在100元左右。目前这家酒店婚宴已经预订到了10月份,价格分为580元、600元、680元等三种档次。

“由于肉、蛋、菜、油等各种原材料价格的不断上涨,最近几个月,与婚宴有关的物价调整幅度较大,给酒店经营者带来了一些压力。不少酒店都在婚宴价格上作了调整,整体调整幅度在100元左右。”一位长期从事餐饮服务行业的张先生告诉记者,提到婚宴价格上涨,涨价主要是人力成本和原料成本涨价所致。

天气反常致供货量不足

**吃便宜海鲜
还要等到清明后**

本报3月20日讯(记者刘海蒙)“去年3月中旬,最好的皮皮虾一斤才25元,而今年皮皮虾价格却仍保持在40元左右。”一说起今年的海鲜价格,家住市区金坛小区的曹大娘直喊贵。20日,记者在市区各大水产市场走访时发现,往年正月过后,海鲜价格早就降下来了,今年却一反常态,部分海鲜价格仍然保持高价。

20日上午,市民曹大娘提着菜篮子在市区沂州路齐鲁水产市场海鲜摊位前转悠了两圈,还是没定下选什么样的海鲜。“今年海鲜价格真是有点高,啥也不敢买。”曹大娘向记者埋怨道,她扳着手指数算起当天的海鲜价格,皮皮虾每斤40元,八带每斤26元……

“今年市场上海产的梭子蟹还没有上市,只有养殖的梭子蟹,每斤价格在100元左右。”在该市场做了多年水产生意的刘老板告诉记者,由于今年的海鲜价格偏高,他每天的进货量也比去年同期下降了一半,每天保持在百斤左右。

采访中,许多水产商户纷纷表示,造成今年海鲜价格居高不下的原因主要受天气反常的影响,比往年海鲜大量上市晚了一个月左右。预计随着天气转暖,渔船出海数量会有所增加,清明节过后海鲜的供应量也会变得充足,市民届时将会吃到便宜新鲜的海鲜。

此外,临沂供应的海产品主要来源于日照、连云港近海养殖和捕捞,相关海域未受到日本核污染影响,市民可放心食用。

笔墨颂情

助推诚信,笔墨颂情。3月19日,临沂20多位知名画家齐聚市区解放路金鹰美佳商贸有限公司,乘兴作画,现场挥毫。通过创作一幅幅气势磅礴、色朴意高的书画作品,为临沂市诚信文明建设贡献一份力量。

据商场负责人介绍,解放路金鹰总店将近期在商场四楼举办画展。

记者 范磊贤 摄



“染色黄花鱼”很黄很害人

业内人士:买前用卫生纸一擦会掉色

本报3月20日讯(记者邵琳)看起来肚皮焦黄、个头硕大的黄花鱼,究竟是不是染色的结果?20日,记者走访了市区几家规模较大的水产市场后了解到,黄花鱼染色在业内早已不是什么秘密,但经营户们也信誓旦旦地表示:水产市场不会有染色黄花鱼。

19日,王女士外出买菜时,发现市场上有一家卖黄花鱼和带鱼。黄花鱼肚皮金黄,看上去十分新

鲜,价格为23元/斤,吸引了不少市民挑选,王女士于是也买了一条,但是回家洗过之后,她发现鱼不像刚买来时那样黄了,而且洗鱼的水也微微发黄。王女士和家人犯起了嘀咕:这鱼该不会是染的吧?

20日,记者来到西关农贸市场了解情况。在其中一家摊位上记者发现,同一盒黄花鱼呈现出两种颜色,有的鱼肚皮金黄,鱼鳃和鱼鳍部位呈现新鲜的粉红色,

而有几条只是肚皮略微发黄,鱼鳍和鱼鳃呈现淡淡的肉色。

“金黄色的是一早刚进的货,不黄的是前几天进的货,时间有点长了。”摊主这样解释。听说记者在打听“染色黄花鱼”,这位摊主瞪圆了眼睛:“怎么可能有染色的黄花鱼,我们这是固定摊位,信誉要紧,染色的鱼也就骗得了消费者一次,下次谁还来买你的鱼。”但是他同时表示,流动的卖鱼小

贩就难说了。记者用卫生纸擦拭了一下金黄色的黄花鱼,卫生纸上遗留了一些粘液,没有明显的掉色。

在采访中记者了解到,在海产品经营户看来,“黄花鱼染色”早已不是什么新鲜事,齐鲁农贸市场的一家水产摊主告诉记者,染色后的鱼看上去颜色更好更新鲜。不过,他同时也表示,临沂市场上不会有染色的鱼。“你看到颜色不一样,是因为保存的时间不一样,时间

越长黄色越淡。”该摊主说。

在采访中,很多海鲜经营户表示,其实染色的鱼很好分辨,染色之后的黄花鱼颜色不自然,有时候会呈现出橘黄色,用卫生纸擦一下鱼身会掉色,鱼鳃和鱼嘴部位会有黄色的染料残留,仔细观察就会看出来。他们还提示,市民不要买颜色特别黄的鱼,还可以看看鱼鳃、鱼眼等部位,鱼鳃鲜红、鱼眼清澈凸出的是新鲜的鱼。