

少年新闻眼

酒后开摩托撞上护栏

晚报小记者: 王文博
记者证编号: ZKWBXJZ00300
学校: 周口一高初中部
辅导老师: 卫春霞

本报讯 1 月 25 日下午 4 时 40 分左右,在周口市交通路与八一路口,小记者等绿灯时,看见一辆黑色摩托车从东向西呼啸而过,最后撞到路中间的隔离栏上,司机不省人事。

执勤交警说,这个人已经在 3 天之内连续酒后驾驶摩托车了。

小记者提醒大家,喝酒不开车,开车不喝酒。

妈妈总迟到

晚报小记者: 常富昆
记者证编号: ZKWBXJZ00430
学校: 周口六一路小学三(2)班
辅导老师: 巴艳丽

本报讯 周口市工农路与车站路交叉口,有一铁道,妈妈每天上下班都要经过那里,可妈妈上班总是迟到,下班总是很晚回来,原因就是在这个铁道口几乎每天都堵车,一堵就是水泄不通,人群、车辆毫无次序,堵车长达半小时是常事,所以妈妈总是迟到。



校园风景线

向维和警察致敬 牛营小学召开 学英雄主题队会

晚报小记者: 刘家乐
记者证编号: ZKWBXJZ00151
学校: 周口李庄小学

本报讯 为深刻缅怀在海地地震中英勇敢献身的 8 名中国维和警察,学习李晓明、赵化宇等英雄们的先进事迹,1 月 19 日下午,川汇区牛营小学举行了“向英雄们致敬——英雄助我成长”主题队会。同学们纷纷表示,要珍惜今天来之不易的幸福生活,以英雄为榜样,勤奋努力,做一名新时代的优秀少先队员,长大后为祖国的现代化建设贡献出自己的一份力量。

看豆浆磨制过程 听营养知识讲座 品永和美味豆浆



小记者在永和豆浆店认真做记录。 记者 王映 摄

永和豆浆好喝又营养

晚报小记者: 严可欣
记者证编号: ZKWBXJZ00392
学校: 周口实验小学六(1)班
辅导老师: 张桂玲

2010 年 1 月 23 日,几百名小记者分别去永和豆浆的 3 个分店中看豆浆的磨制过程,听工作人员介绍永和豆浆公司的来历以及豆浆的营养知识,最后小记者们还品尝了美味豆浆。

永和豆浆公司来自于台湾省台北县永和市的一家被称为“豆浆王”的早点店,主营豆浆、油条。这家店是 1950 年开的,老板是位被称为

为是“豆浆王”的山东老兵,因为他做的豆浆不但好喝,而且还很新鲜,可称得上是手艺高超啊!永和豆浆公司从 2006 年进入周口,在周口已有 3 家分店,一店在七一路,二店在八一路,三店在育新街与大庆路交叉口。

豆浆不但含优质蛋白高,而且还没有胆固醇,并且豆浆的铁含量比牛奶的高 20 多倍呢。喝豆浆不但可以防止高血压、降低胆固醇,还有美容的效果呢。

豆浆不但营养价值高,而且豆浆的种类还很多,除了传统的原味

豆浆外,像冰豆浆、果味豆浆、咸豆浆等都是新推出的口味。

听完工作人员的讲解后,我们每个小记者还品尝了一碗豆浆。我们喝完豆浆后,发现这里的豆浆比外面卖的更香浓、更好喝,而且这里的豆浆喝到最后也没渣。

永和豆浆的磨制过程:先把豆子放在打豆浆的机器上打大约 7 分钟,这才完成了做豆浆的第一步,打完后还要再熬制一下,熬制的时间要控制在 45 分钟左右,这样一锅鲜美的豆浆就做成了。永和豆浆店用来做豆浆的豆子还特别讲究,必须要用从东北运来的豆子,它的保质期高达 6 至 7 个月呢!好豆子做出的豆浆既好喝又营养。

一次有意义的活动

晚报小记者: 尚瑞
记者证编号: ZKWBXJZ00457
学校: 周口六一路小学五(3)班

星期六上午,周口晚报小记者要到永和豆浆进行采风。

虽然天很冷,我还是早早地起床,准时到了位于周口市七一路的永和豆浆店,那儿已经有许多小记者在等候了。

听豆浆店的阿姨介绍说:“永和”是我国台湾省永和市的地名。上世纪 50 年代初期,一群祖籍大陆的退役老兵迫于生计,聚集在台北与

永和间的永和中正桥畔,搭起经营快餐早点的小棚,磨豆浆、烤烧饼、炸油条,渐渐形成了一片供应早餐的店铺。因为这些老兵手艺地道,磨出的豆浆新鲜营养、香浓可口,做出的烧饼和油条色泽金黄、松软酥脆,以致以豆浆为代表的永和地区的各种小吃店盛名远播,传遍台湾全岛。永和豆浆公司与 2006 年在周口开店。她还介绍说,豆浆是最有营养的早餐饮品,被人们称为 21 世纪餐桌上的明星,含有蛋白质 2.56%,比牛奶还要多!工作人员还特意给我们每人盛一碗豆浆来品尝,这里的豆

浆光滑、细腻、没渣。这么好喝的豆浆是怎么制作出来的呢?我很想快点去看看制作过程了!

厨师长详细地向我们介绍了豆浆的制作过程。豆浆制作分 3 步:第一步,选用东北大豆泡上 6~8 小时;第二步,用分渣机分渣;第三步,把磨好的豆浆再放到煮锅里煮,美味的豆浆就做好了。永和店里的油条也是一绝,既酥又鲜!原来他们用的是上等高精粉、鸡蛋,炸 200 根换一次油,炸出来的油条色泽金黄、外焦里嫩、松泡膨大,看了嘴里直流口水,真想快点品尝一根。

这次采风活动不但丰富小记者者的阅历,而且还让小记者懂得了很多知识,真是一次有意义的活动。

小记者 来到永和豆浆店

晚报小记者: 韩笑
记者证编号: ZKWBXJZ00084
学校: 周口李庄小学六年级

本报讯 1 月 23 日上午 9 时 30 分左右,小记者来到周口市五一路广场对面的永和豆浆店进行采风。本次采风内容是:看豆浆磨制过程,听营养知识讲座,品鲜美永和豆浆,领精致小记者帽。小记者还通过本次采风活动了解到了永和豆浆名称的来历及豆浆已成为 21 世纪餐桌上的明星等许多有益的知识。这次活动不仅开阔了小记者的视野,也增长了小记者的知识。

豆浆味美有营养 采风有趣长知识

晚报小记者: 史涵青
记者证编号: ZKWBXJZ00397
学校: 周口实验小学五(3)班

1 月 23 日上午,周口晚报小记者来到永和豆浆店采风。

小记者首先听了店里工作人员的介绍,知道了永和豆浆源自台湾省,2006 年来到周口。永和豆浆秉承精湛的厨艺和合理的营养搭配受到周口人民的喜爱,现已在周口开设了八一路店、七一路店和大庆路店。

从工作人员的介绍中,小记者了解到豆浆是营养价值极高的饮品,含有异黄酮等特殊保健因子。豆浆中蛋白质的含量比牛奶的含量还要高,还含有钙、磷、铁等微量元素,其中铁含量是牛奶的 25 倍。豆浆中还含有不饱和脂肪酸、卵磷脂等,有降低胆固醇的作用。常饮豆浆可维持正常的营养平衡,全面调节内分泌系统,还有预防高血压、糖尿病、冠心病等疾病的作用,所以有科学家称豆浆为“心血管保健液”。常饮豆浆,对身体大有裨益。现在,豆浆已成为众多家庭的早餐必备饮品。

听完了工作人员的介绍,小记者还品尝了香浓的豆浆,感受到了永和豆浆独特的风味。接着小记者参观了操作间,在厨师长的指引和介绍下,小记者现场观看了豆浆、油条的制作过程。

小记者通过这次采风活动,了解到了喝豆浆的好处,还知道了养成健康饮食习惯的重要性。

才艺大赛迎新春 欢欢喜喜过大年

首届周口晚报小记者才艺大赛启事

一、大赛宗旨:

《周口晚报》是周口的主流媒体,是周口人自己的晚报,是离周口人最近的报纸。自去年该报小记者专版问世以来,受到了社会各界的广泛认可。尤其是围绕素质教育开设的“习作”、“少年新闻眼”、“成长在线”等专栏,得到了广大师生的喜爱,吸引了许多学生参与到读报用报的热潮中来。目前,周口晚报小记者已发展到近 800 人。为进一步培养小记者的个性品质、展示小记者们的才能、丰富小记者们的寒假生活,周口

晚报社决定联合商家举行首届小记者才艺大赛。在这个冬日里,举办方愿与读者一起分享孩子们成长过程中的快乐。

二、大赛项目与要求:

大赛分器乐类、声乐类、舞蹈类。

1.器乐类:乐器演奏,比赛形式为独奏或二重奏,包括钢琴、电子琴、口风琴、竖笛、葫芦丝、长笛、萨克斯、口琴、小提琴、二胡、吉他、琵琶、古筝、架子鼓等。

2.声乐类:唱歌表演,比赛形式为独

唱,每人自选一首内容健康、适合中小学生年龄特点的歌曲参赛,演唱时间限制在 5 分钟之内。

3.舞蹈类:独舞、双人舞,比赛形式为个人独舞或双人舞(古典舞、民族舞、现代舞、拉丁舞均可)。每人自选一段内容健康、适合中小学生学习年龄特点的舞蹈参赛,演出时间限制在 5 分钟之内。

三、大赛形式:

所有参赛小记者都将进行初赛、复赛、决赛,决赛现场将由各类专家组对参赛选手评定等次。参赛时间另行通知。

四、大赛奖项:

三类大赛项目各设一、二、三等奖项共计 18 个。获奖者将获得奖品和证书。

五、参赛办法:

所有周口晚报小记者均可根据自己的爱好和特长选择参赛项目,每人仅限一项一个节目。报名时说明小记者姓名、小记者证编号、参赛项目及节目等。

另外,不是小记者的学生,现在报名参加晚报小记者还不迟。

六、咨询报名热线:13592220017 13839412578 13592220007

此活动欢迎企事业单位、商家冠名承办、协办或合作