

八月十五欢乐多 齐聚中秋庆佳节

——2016报业传媒小记者中秋活动优秀作品选登

“丛林”大冒险

市十一小 小记者 陈静香

今天,我参加了由南阳报业传媒小记者中心举办的“赏葵花摄影挑战真人CS大作战”活动。

到达葵花园后,老师先给我们讲了相机的原理、拍摄技巧,如何取景等,然后我们就开始拍照了。我拍了好多花:向日葵、菊花、鼠尾草……其中,我最喜欢的是紫色的三角梅,她粗粗的花干像擀面杖,厚厚的叶子像饺子皮,紫色的花朵像闪耀的星星,可爱极了!

吃完饭后,我们休息了一会儿,就去参加“丛林穿越”大挑战了。刚开始穿越时比较轻松,当走到两根铁索桥时,我有些害怕,想要放弃。这时在下边的郭老师走了过去,鼓励道:“不要轻言放弃,手抓紧,脚踩实,勇敢地走过去,不要怕,你是最棒的!”听到老师的鼓励,我充满了信心,一步一步地走完了全程。虽然流了很多汗,手还磨破了皮,但我却非常自豪,因为我突破了自己,真开心!

下次有这样的活动,我还要参加! 156



小小摄影家 小记者 李瑾皓 摄



丘比特之箭 小记者 顾软博 摄

美好的中秋 美味的月饼

市十四小 小记者 刘昱含

“深水净素月,月明白鹭飞。”海上生明月,天涯共此时。”露从今夜白,月是故乡明。”

9月11日上午,我们南阳报业传媒小记者到三色鸽DIY体验店,参加“中秋读诗会”活动,第一次学做月饼。

等我们穿上了厨师装、洗过手后,4个人一组坐好,一位阿姨给我们面前放了一个小托盘,上面放着各种馅和皮。

在工作人员的指导下,我们渐渐明白了怎么做月饼:先把蛋黄揉成团,再把莲蓉馅揉圆,压扁,用莲蓉馅把蛋黄包起来,再把面团压扁把莲蓉蛋黄包起来,用模具压成圆形,再烤一下,月饼就做好了!

第一次做月饼,现在想起来,还是那么美好。 155



勤劳的蜜蜂 小记者 陈奎佑 摄



独立枝头 小记者 崔航溢 摄

做月饼的经历

市二十三小 小记者 郑金雨

今天,正值中秋佳节,我们小记者去了三色鸽DIY体验店做月饼。

在面点师指导下,我们做了四种不同口味的月饼,有莲蓉蛋黄味的、牛肉味的、巧克力味的、紫薯味的。

做月饼的方法是:首先把馅儿揉成团,放在烤盘里,接着把皮儿揉成圆形,压成像饺子皮儿一样,然后把馅儿放在皮儿的正中央,轻轻地把馅儿包裹住,再用模具压出不同的花纹,最后放进烤箱里烤。

我把做好的月饼分给了外婆和爷爷,他们直夸我做的月饼好吃,味道真不错!妈妈说:“等妹妹长大了,还可以教妹妹做呢!”我听了,心里美滋滋的,比吃了蜜还甜呢! 156

甜蜜DIY

市六小 小记者 常清扬

哇,真香啊!哇,好想咬一口!哇,这简直是我吃过最好吃的月饼!我第一次亲手制作月饼的情景,至今还历历在目。

那是一个秋高气爽、微风习习的星期日上午,我怀着轻松愉快的心情,参加了由南阳报业传媒小记者新闻学院组织的“中秋读诗会”活动。

到了三色鸽DIY体验店后,小记者们排队进入了大厅。在走廊里,工作人员让我们穿上鞋套,随行老师帮我们戴上大高帽,穿上工作衣和围裙,并让我们洗净双手,顿时我们就感觉自己像一个大师傅。配料工作准备完毕,工作人员开始耐心地教我们如何制作月饼。我们先把月饼皮揉成圆形,再把面团压扁,接着左手拿皮,右手拿馅,小心翼翼地一点一点把馅包严,再把揉好的月饼放进模具里,最后一按按钮,一个个花纹清晰美观的月饼就诞生了!老师和工作人员特意给我们的月饼编上号,月饼就进烤箱了。

在烤制月饼的过程中,我们进行了“中秋读诗会”活动。小记者们吟诵了《古朗月行》《静夜思》、《水调歌头》等,我背诵了王维的《竹里馆》,还有的小记者讲了关于中秋节的故事及来历。

香喷喷的月饼出烤箱了,我们把自己做的月饼包装好,开开心心地带回家了。

中秋读诗会,第一次DIY月饼给我带来了无穷的喜悦和甜蜜。 156 (指导老师:许娜)

秋月圆 饼亦甜

市八小 小记者 张莹悦

飒飒秋风送爽意,喜迎花好月圆时。今天南阳报业传媒小记者到三色鸽DIY体验店,参加了“中秋读诗会,巧手做月饼”的活动。

小记者们排队换好了衣服,你瞧,雪白的衬衣,黑白格子围裙,高高的厨师帽,嘿,还真有大厨风范!我们迫不及待地洗了手,盯着面前的食材,准备随时开动。

阿姨为我们讲解了月饼制作过程。阿姨说得简单,可做起来却十分麻烦,在自己动手做的时候,第一个莲蓉蛋黄月饼就让我吃尽了苦头:莲蓉又滑又酥,不是这儿皮儿太厚,就是那儿露了馅儿。我心里着急坏了,又周围的小记者也不比我好多少。费了九牛二虎之力,我才将第一个月饼弄好,一点儿馅儿也没露。哈哈,我真棒!之后的三个月饼,我做得比前面的好多了,也顺利多了。最后一个步骤,是用模子压出图案,并让月饼成形。第一个小记者的月饼压出来了,压出的月饼有的地方碎掉了,有的地方没压出印儿。第二个小记者的情况也好不了多少。轮到我了,我屏息凝气,心中紧张极了。我轻轻地往下按着,心里默念希望月饼能成形。我将模子往下一按,哇,成功了!旁边的花纹很整齐,图案很漂亮,是一朵盛开的花,符合花好月圆的意境。成功了,只等着月饼进烤箱了!

在等待月饼出炉的时间里,我们进行了“中秋读诗会”活动。小记者们都上台分享了关于中秋的故事和诗词,并进行了采访与交流。

终于,月饼出炉了!阿姨为我们发了包装盒,又请小记者上台端自己的月饼,我焦急地等待着。终于叫到“73、74”了!我跑上台去,端着属于我的宝贝,一股香甜扑鼻而来。烤好的月饼,又香又美观,令人馋涎欲滴,我开心极了!

在回家的路上,我忍不住拆开一个,咬了一口,是莲蓉蛋黄馅的,香甜至极! 155 (指导老师:路斌)

中秋的味道

市十七小 小记者 周正

“八月十五月儿圆,爷爷为我打月饼,月饼圆圆甜又香……”一听到这首歌,我就想到了中国的传统节日——中秋节。9月11日上午,南阳报业传媒小记者新闻学院的80名小记者和随行老师到三色鸽DIY体验店参加“中秋读诗会·巧手做月饼”活动。在这里,开启了我人生第一次做月饼之旅。

在工作人员的指导下,我们换上衣服,洗过手之后,每四人一组开始做月饼。月饼还没开始做,一些小“馋嘴”就尝了香甜的月饼馅。

我们有模有样地把面团压成面饼,将月饼馅放在面饼上,包好并揉成球状,最后将月饼放入模子中,压平、推出,一个月饼就做好啦!工作人员把月饼放到烤盘上,然后放进烤箱开始烘烤。

等待烘焙时,“读诗会”开始了!小记者们争先恐后地上台表演。最后,新闻学院的老师就如何做好一个小记者为大家讲解了采访要领及写作要素。

工作人员把刚出炉的月饼端出来时,小记者们都忍不住感叹:“好香啊!”有的小记者迫不及待地咬上一口,喜悦之情溢于言表。一名小记者说:“我妈妈好久都没尝过我的手艺了,我要把这月饼带回家给我妈妈尝尝。”

经过一上午的学习,我不仅了解了月饼的制作过程,也提前感受到了中秋的味道。 155

(指导老师:黄浩)

南阳师院2016年成人高等学历教育招生简章

经教育部批准,南阳师范学院2016年继续面向社会举办成人高等学历教育。

报名对象和条件:

面向社会招生。考生必须拥护中国共产党的领导,热爱祖国、品德高尚、遵纪守法、身体健康。报考专科各专业的考生,应具有高中毕业文化程度,或高中同等学力。

报考专升本的考生,必须是已取得经教育部审定核准的国民教育系列高等学校、高等教育自学考试机构颁发的大学专科及以上毕业证书的人员。

报名和考试:

报名分网上报名和现场确认两个阶段进行。

第一阶段网上报名。网报时间:9月12日—25日,考生登录河南省招生办公室网站(www.heao.gov.cn),填写考生个人报名信息,选择报考类别、层次、科类、信息确认点和确认时间。

第二阶段考生信息现场确认。现场确认时间

9月19日—25日,考生持相关证件或证明,详见河南省招生办公室网站,按选择的时间和信息确认点到各市、县、区招办进行报名信息的确认,否则,其预报名信息无效,同时完成照片信息采集。

10月29日—10月30日参加全国成人高考统一考试。

考试科目:

1.高中起点升专科。文科、理科:语文、数学(文、理)、外语。

2.专科起点升本科。文史类:政治、英语、大学语文;艺术类:政治、英语、艺术概论;理工类:政治、英语、高数(一);经管类:政治、英语、高数(二);法学类:政治、英语、民法;教育学类:政治、英语、教育理论。

招生层次、专业:

1.高中起点专科(学制2.5年)。专业包括:建筑工程技术、会计电算化、计算机应用技术、数学教育、语文教育、英语教育、初等教育、学

前教育、经济管理、市场营销、行政管理、法律事务。

2.专科起点本科(学制2.5年)。专业包括:法学、教育学、学前教育、工商管理、行政管理、数学与应用数学、计算机科学与技术、土木工程、英语、汉语言文学、音乐学、美术学、体育教育。

学费:

严格按省教育厅、物价局、财政厅、省发改委下发的豫计收费[2002]1213号文件规定的收费标准收。

毕业待遇:

凡被录取,修业期满,成绩合格者,由南阳师范学院颁发国家承认学历,并由省教育厅统一电子注册的毕业证书(符合条件的本科生可授予学士学位)。

说明:

1.接教育部通知,2016年成人高招全国统一考试使用2016年版《全国各类成人高等学校招生复习考试大纲》。

2.根据河南省教育厅教招办[2005]448号文件精神,成人高校专科应届毕业生可持所在院校证明报考专升本。

3.凡报考体育、艺术类本、专科考生务必参加专业课加试。加试时间:11月12日—13日;加试地点:体育类—河南大学、音乐类—郑州大学、美术类—河南轻工业学院。②10

学院地址:河南省南阳市卧龙路1398号南阳师范学院继续教育学院

邮编:473061

电话:0377-63513771 63525052 63513752

网址:www.nynu.edu.cn

竭诚欢迎社会各界有志之士踊跃报考!