



交警“护学”忙

昨天,是我市中小学开学第一天,早上7点30分,石峰大队根据辖区实际情况,安排警力在杉木塘小学、市六中、九方小学、先锋小学等主要道路边的学校门口路段,维护交通和整治违停,确保开学报到和道路交通安全和畅通。

同时,交警还深入学校和幼儿园,对校车及校车驾驶员进行摸排和资质查验,给孩子们上交通安全课,保障孩子们上下学出行交通安全。

(记者 肖蓉 通讯员 胡胜兰 摄影报道)

开学新气象:

孩子未报到,家长先“上课”

本报讯(记者 何春林 实习生 陈娜娜) 昨天,我市中小学学生正式报到入学。新学期有哪些新气象?记者走访天元中学、天元小学、银海学校、天台小学等一探究竟。

新现场 带孩子入学,家长忙发朋友圈

昨天上午8时不到,城区各所学校周边聚集了背着书包的学生,报到、缴费、领课本、检查作业……孩子们在家长的陪同下,有秩序地完成新学期报到的第一天。

许多一年级的孩子显然对进入新环境没有做好心理准备。记者在多所学校看到,好几个一年级新生迟迟不肯进校园,有的拉着父母闹别扭,有的干脆哭脸求情,家长们也是使尽浑身解数,连骗带哄把孩子“拖进”校园。

“我想起了三年前送他去幼儿园的场景。”家长刘女士笑道,到了校门口后,无论她怎么劝导,孩子就是不愿意迈入校园。为了哄孩子进入校园,她承诺报到领完书后可以回家看两集动画片,还可以吃意大利面。

相比孩子们的不情愿,家长们显然很兴奋,不停拍照发朋友圈,记录宝贝的新学期生活。



▲天元区新马小学,小朋友在家长的陪伴下填写报名表 记者 谭清云 摄

新体验 小学举行“开笔礼” 高中生集体跑步

为了让孩子趁早适应新环境,荷塘区八达小学则从8月31日起,邀请家长和新生到学校体验。

正衣冠、行感恩礼、朱砂启智、写“人”字……体验日现场,该校参照古人“启蒙礼”形式,给一年级新生举行了“开笔礼”。现场,孩子们向家长、老师、同伴鞠躬行礼;教师则用朱砂在孩子们的额头正中点上红痣,称“开天眼”,又称“朱砂启智”。

该校校长赵腾达说,一年级新生进入新环境后,往往会有恐慌心理。尤其是那些寄宿的孩子,他们以前晚上几乎都有父母陪伴在身边,而刚进入校园后则要跟一些陌生人同处一室,会没有安全感。因此,他们将一年级新生提前邀请到学校体验生活,帮助孩子提前适应新环境;同时通过举行“开笔礼”的方式,让孩子们意识到自己是小学生了,融入校园生活。

昨天上午,北师大株洲附属学校的高中生聚集到学校后,举行了“开学第一跑”活动迎接新学期。学校相关负责人说,希望通过跑步让大家进入学习状态。

新趋势 多所学校设“家长课堂”

记者走访多所学校发现,和传统意义上的读书只是小孩子的事情不同的是,越来越多的学校选择给新生家长上课。

邱凌云的女儿今年入读天台小学一年级。令他没有想到的是,自家孩子还没有正式上课,学校就通知他去学校参加“家长课堂”。

“以前是把孩子放到学校就不管了,现在是孩子还没有上课,家长要先培训。”邱凌云补充道。

“家校共同体建设是我们学校的建设重点工作之一。”银海学校校长文艳云说,所谓家校共同体建设,就是指学校和家庭一起来培育小孩子,这也是教育的发展趋势。以语文新教材重点倡导“阅读”为例,家长也必须加入阅读队伍,成为孩子的榜样,才能更大程度地引导孩子阅读。

天台小学校长邓水群说,他们今年针对新生家长举行了心理教育课。“我们希望家长了解孩子成长特征,理解学校的育人理念。”邓水群说,她希望家长课堂可以帮助家长们树立正确的育人观点。

记者了解到,十三中、景炎学校等都针对家长,开设了相应的家长课堂。

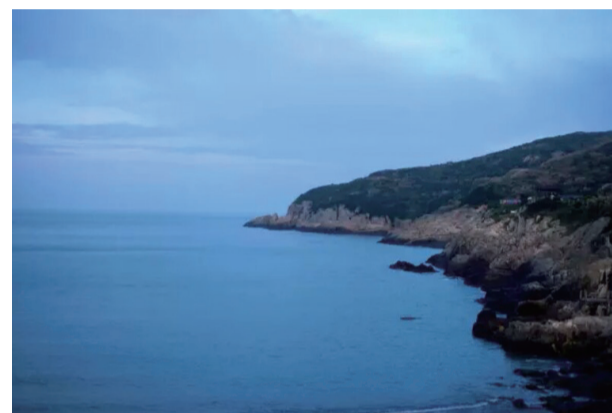


▲新学期,八达小学组织孩子们举行“开笔礼”,教孩子写“人”字和“朱砂启智” 通讯员刘博 供图

这6个地方海鲜吃到爽 还有超美海景等你来

自8月史上这个最长的休渔期结束以来,便宜新鲜又美味的海鲜上市啦! 鱿鱼、梭子蟹、皮皮虾、扇贝生蚝……想想都流口水,小编给大家推荐几处沿海美景美食吧。

舟山白沙岛



▲舟山白沙岛

说起舟山,我们一般都会想到花鸟岛、东极岛这几个近几年比较火的岛屿。这些岛屿虽然设施完善,但是也难免商业化。而白沙岛则是这些热门岛屿中,颇为独特的一个存在。曾经白沙岛就是一个单纯的渔村,没有工业,自给自足地运作着。现在有越来越多的人来到这里享受原始小农的惬意氛围。远离了城市的喧嚣,这里唯独留下了“静”。没有车子的喧嚣,没有废气的毒害,只有海浪拍打礁石,海风腥咸。来到这里吃海鲜,黄鱼、墨斗鱼、海蟹、花蛤、淡菜、贝壳类、条纹虾、对虾应有尽有。当然最有名的还是红膏枪蟹及梭子蟹。

台州蛇蟠岛

蛇蟠岛位于有着“中国小海鲜之乡”美誉的三门,这里也是台州第一大岛,岛上最奇的,莫过于千奇百怪的石窟洞穴,这些洞穴的历史,有的甚至可以追溯到宋代。在蛇蟠岛上,除了神秘的岛洞之外,还有极美的养殖塘,在当地有不少人以养殖小海鲜为生,当光影落在养殖塘水面上,犹如一面七彩的镜子,美轮美奂。三门的小海鲜颇为有名,来到这里,必吃的就是横行天下的三门青蟹了,除此之外,当地的蛏子、白虾、跳跳鱼、望潮也不能错过。

山东青岛



▲青岛小海鲜

夏日的青岛,是啤酒与海鲜的天堂。这里的鲜甜总是热闹非常,空气中弥漫着海鲜的鲜甜滋味,让人着迷。除了啤酒,青岛的海滨浴场也是极好的,欣赏过八大关的美丽建筑之后,还可以去海滨浴场的沙滩上走走,甚是惬意。青岛盛产海参、扇贝、大对虾,来到青岛的拍档上,必须来几盘辣炒蛤蜊、鲅鱼水饺、茄汁大虾,才算白来一趟。

福建大嵛山岛



▲福建大嵛山岛

福建大嵛山岛,位于霞浦东北海域,是闽东第一大岛。这里风光秀丽,被中国国家地理杂志社评为“中国最美的地方”中“最美的海岛”第八名,山、湖、草、海在此浓缩。岛上有大、小天湖,各有泉眼,常年不竭,水质甜美,清澈见底。湖四周山坡平缓,是有“南国天山”之称的万亩草场,在这里恍若置身于“天苍苍,野茫茫,风吹草低见牛羊”的大西北草原。大嵛山岛盛产鳗鱼、带鱼、毛虾、虾苗、七星鱼和鳗鲡等,简单烹饪就能自带鲜味。

广东桂山岛

桂山岛位于万山群岛之中,是伶仃洋畔上一颗明珠,岛上港湾绮丽、怪石嶙峋,海岛风光、渔村风情与国防前哨和谐融洽,构成一幅美丽的海岛旅游风景线。作为珠海有名的海上矶钓场,共划分了21个垂钓区,数百个垂钓点,这里盛产石斑、黄脚腊、石狗公等品种鱼类,而且鱼肥肉美,烹饪起来味道鲜美,而且修有人工护栏和鱼排群,吸引了无数垂钓爱好者前来挑战。

广西涠洲岛

涠洲岛是一座位于广西壮族自治区北海市南部北部湾海域的海岛,是中国地质年龄最年轻的火山岛。岛上居住着2000多户人家,1.6万人口,其中75%以上是客家人,因此也有着浓浓的客家风情。岛上有名的建筑有三婆庙、圣母庙和天主堂等。涠洲岛是火山喷发堆凝而成的岛屿,有海蚀、海积及熔岩等景观,尤其南部的海蚀火山港湾更具特色。涠洲岛上吃海鲜,一定不能错过塔螺,这种螺只有涠洲岛的海域才有,形状似塔因此得名。而且是潜水员潜入海底抓上来的,十分难得。其他的海鲜,像是生蚝、沙箭鱼等,也都不能错过! (郭家杰 编辑整理)

·奥悦冰雪论坛·

速度滑冰 VS 短道速滑

刘亚林

速度滑冰是一项比赛滑行速度的冰上体育运动,不同于花样滑冰,速滑更具激情和竞争,也被称为冰场上的“飞人大战”。短道速滑则是冬季奥运会项目,对于技术的专业性要求非常高,其迅猛的滑行力量和独有的冰上竞技感让许多人心生敬畏。

场地对比:短道速滑的比赛场地面积为30×60米,椭圆形跑道每圈长111.12米,直道宽不小于7米,弯道半径8米,直道长28.85米。场地两端弧形弯道处摆放黑色橡胶块,作为标志线,也增加比赛的安全性,运动员不得滑入标志线内。直道区则没有标志线,可以任意滑行。速度滑冰的标准速滑竞赛跑道最大周长为400米,最小为333.33米,内弯道半径不能小于25米或大于26米,每条跑道宽5米,最窄4米。短跑道速滑跑道周长111.12米,内弯道半径8.25米,直道长128.07米。

比赛项目:短道速滑有男子4圈追逐、7圈追逐、9圈追逐、全能、500米、1000米、1500米、3000米、5000米接力;女子4圈追逐、7圈追逐、9圈追逐、全能、500米、1000米、1500米、超级3000米、3000米接力。速度滑冰世界锦标赛的竞赛项目,男子为500、1500、5000、10000米;女子为500、1000、1500、3000米。世界男女短距离锦标赛竞赛项目,均为500、1000米,世界青少年速滑锦标赛竞赛项目,男子为500、1500、3000、5000;女子为500、1000、1500、3000米。

比赛风格:速度滑冰就像是田径场上的百米大战,每人一条跑道,是人类挑战自我,挑战极限的比拼,是一项比赛滑行速度的冰上体育运动。短道速滑就好比环法比赛,是团队配合的较量,除了个人能力,想要取胜还得和队友配合,滑出技战术。

比赛服装:短道速滑的运动员必须佩戴标准形状的头盔,不能有突起,双手佩戴耐切割手套或皮革制成的连指手套,佩戴防割、防扎耐用材料的护腿和护颈。速度滑冰运动员的战衣是尼龙紧身连体衣,男运动员还要穿三角裤衩或护身。

比赛规则:短道速滑比赛采用淘汰制,以预赛、复赛、半决赛、决赛的比赛方式进行。4-8名运动员在一条起跑线上同时起跑出发,按照上一轮比赛的成绩确定站位,成绩好的站内道。比赛途中在不犯规的前提下运动员可以随时超越对手。速度滑冰在比赛过程中,运动员可随时超越对手,但如用不法手段,如故意推挤其他对手、偷跑、滑出跑道等都会被取消比赛资格。而在接力赛中,每队有4位运动员,运动员不可故意推挤其他对手、偷跑、滑出跑道、非法超越、无故慢下来都是不法行为,会被取消比赛资格。另外,速度滑冰和短道速滑的冰刀也是各不相同的。

(本文来自网络,由湖南奥悦冰雪旅游有限公司成控总监刘亚林推荐)



扫一扫,获取更多奥悦冰雪资讯