

晚报小记者

学急救,做饼干,看火鸡开屏

寒假活动,小记者们有学有玩

寒假快过完了,我们的小记者也没闲着,120指挥中心学习急救知识,生态养鸡场里见识鸡的自在生活,DIY烘焙店里烤了生平第一块饼干……快来看看大家的心得吧。 郑州晚报记者 张柳 文/图



急救知识知多少

□红领巾记者团 经济技术开发区实验小学 刘馨馨

我们都知道,在地球上,每时每刻都有人死亡,其中许多人死于心脏方面的疾病。然而,你们知道救治成功的人数占心脏病发病率的百分之几吗?连百分之一还不到。这是一个沉痛的数字,正是因为许多人没有掌握急救常识,白白丧失了挽救他们的最佳时间。春节前,我们晚报小记者来到郑州市急救中心,学习急救知识。

我们平时走在路上,难免会遇到有些人倒地,如果遇到这样的情况,我们应该做些什么呢?120指挥中心的老师告诉我们,首先要搞清楚状况,他倒地的原因,有可能是摔了一跤,或者是被东西砸着了……我们还要观察环境,看看他是否因为触电,这样我们才能确定他需要什么样的急救措施。之后我们应该迅速拨打120急救电话,救护车赶到前,我们应当采取有效的措施来维持他的生命。我们学会这些知识,也许就会挽救许多鲜活的生命。

如果他的心脏骤停或是呼吸停止,我们就应该采取心肺复苏的方法。如何确定他的呼吸是否停止了?可以用手指放在他的鼻子下面,感受他的鼻息。如果他的呼吸十分微弱,感受不到他的呼吸,可以观察他的胸口有没有起伏。

胸口按压的正确方法是,两手掌根部重叠,放置于他的胸口正中。按压力度,一般要使胸骨下沉4~5cm。按压的频率要很快,一般1秒需要做2次,一分钟需要做100次以上的胸口按压。做到30次时,做一次人工呼吸。

如果在吃花生、杏仁这类坚果时被卡住喉咙,又该怎样做呢?正确的方法是:我们应该用手抵在对方肚脐上方,然后用力向后托,如此反复,气管里的异物就可以咳出去。大家都看过电影《人在囧途》吧,老奶奶受到惊吓被枣核卡住,王宝强抱住老奶奶,使劲一次一次向后仰,老奶奶喉咙里的枣

核便咳了出来。

还有,如果我们不小心受伤了,处理伤口时许多人会使用餐巾纸来包扎伤口。其实受伤时最不应该用的就是餐巾纸,因为纸会溶解,所以包扎后部分纸会在血液里溶解成小颗粒,过后比较难处理。

最后,我们来到了急救中心叔叔阿姨们工作的地方。这里的每个人都很忙碌。每个人同时使用3台电脑,其中一台电脑显示报诊情况,屏幕上会显示救护车行驶的路况信息。在这里,时间就是生命。

今天,我们学到了很多急救知识,收获颇丰。我还要提醒大家一点,没有事时,不要为了好玩而去拨打120急救电话。这是一个生命电话,有可能因为你的一个电话而导致了真正遇到突发情况的人无法及时打进电话。(一句话点评:要完成一次知识类学习活动的稿件,最重要的就是听的时候能够专注,笔勤。)

鸡场“大环游”

□红领巾记者团 中牟县官渡路小学 宋永鑫

年前,我们来到了位于黄河大堤北约500米处的养鸡场——河南平泽农业科技有限公司。这里很大。刘平经理给我们介绍:她是2007年开始在这里养鸡的,从刚开始的小鸡场发展到现在的大公司。这个鸡场有8个圈,每个圈里有1万多只鸡。目前养了10万多只鸡。

养鸡场里鸡的品种很多:有美国卡蒂娜火鸡,最好看的广西黑凤鸡,濒临绝种的黑乌鸡,各种颜色的芦花鸡、绿壳蛋鸡等。

美国卡蒂娜火鸡又叫珍珠鸡,它长着一身黑灰色的羽毛,个头比其他鸡大,看起来很威风。你们还不知道吧,火鸡竟然会开屏,我可是第一次见到火鸡开屏哦!但没有孔雀开的屏好看。我还看到了火鸡蛋,火鸡蛋比柴鸡蛋略微大一点,蛋壳上有许多斑点,摸起来不是很光滑,这火鸡蛋看着不好看,可它的营养价值可比柴鸡蛋高哟!

广西黑凤鸡。它是从南方引过来的,是我们今天见到的最好看的鸡,一身油亮的羽毛,好像穿着一件高档的彩缎。它长得两头翘中间低,广西当地人都叫它元宝鸡。黑凤鸡不但长得好看,据了解,它的肉质比柴鸡的肉更好吃。

你们见过黑乌鸡吗?它的羽毛全是黑色的,脸像煤炭一样,难看死了。但刘经理说:“你别看它长得难看,它的营养价值比白乌鸡的营养价值高3~4倍呢。如果您伤了元气,它可是最佳补品。黑乌鸡的孵化率和成活率只有30%左右,现在濒临绝种。”

各种颜色的芦花鸡,又叫柴鸡。芦花鸡有好几个名字,黄色的叫黄芦花鸡,黑色的叫黑芦花鸡……柴鸡的腿长,跑得快。可奇怪的是有好多公鸡的尾巴上没有羽毛,这是怎么回事呢?原来它们经常打架,把羽毛给斗掉了。

在鸡场里有一个很奇怪的现象,为什么鸡场里还有很多鹅,你知道吗?爸爸说:“因为黄鼠狼喜欢偷鸡吃,鹅是黄鼠狼的天敌。”哦,原来是鸡的护卫队呀!怪不得我们一走近鸡圈,它就嘎嘎地叫个不停,好像是在报警。

这次鸡场“大环游”,可让我开了眼界,见到了许多不同种类的鸡。小朋友你们要来玩哦!不过我要告诉你们一个小秘密:鸡场里养了21条恶狗,你们可要小心啊!

(一句话点评:去养鸡场这样的地方玩儿,你可以把文章写得很好玩儿,也可以写得很耐看。)



提醒

加入红领巾小记者的几种途径:

- 1.拨打电话:67897655,登记你的个人信息;
- 2.加QQ群:315480220,在线获得活动信息;
- 3.关注微信公众号:郑州晚报小记者,了解我们。

做饼干

□红领巾记者团 丰庆路小学 余沛鑫

星期日,小记者团就说星期一要去烘焙店。当天晚上我就激动得不得了。很快,星期一到了,我和小记者团来到了花田烘焙店,一起和这里的阿姨学做饼干。

阿姨说:“做饼干需要的材料有80克黄油、80克牛油、80克砂糖、1.25克盐、两个鸡蛋、1000克面粉、一滴香草精、7克泡打粉。”

好!现在我们可以做饼干了!先把黄油软化。只见阿姨拿来了80克黄油倒在了一个很深的盆里,说:“黄油需要隔水加热,因为如果直接把黄油放在火上加热的话它会糊的。”阿姨又拿来一个盆,接了点水,然后放在了火上,说:“先等水烧开,再把装满黄油的盆放在有水的盆上,让它慢慢融化。”然后拿来了一个打蛋机,说:“一会儿黄油融化完要用打蛋机打发。打发

的时候有一点非常重要,就是所有装材料的容器必须干净,没有水。如果有水,黄油就会和水分离,然后打发不成功,导致失败。”

这时,水已经烧开了,阿姨把装黄油的盆放到了装开水的盆上,让黄油慢慢融化。融化完,阿姨就把两个鸡蛋打到盆里,用手动打蛋机把鸡蛋搅拌均匀,然后倒到了装黄油的盆里,开始打发。

打发的时候,阿姨让我们每个人都试了试。到我了!我拿起沉重的打蛋机打发起来。打着打着,它就变了样——我像一名工匠师一样,把一个黄色的石壁上刻了一个又一个的漩涡状。阿姨又对我们说:“要把黄油打发到有点发白才行。”

打发了之后,阿姨把80克的砂糖和1.25克的盐倒了进去,然后拿来了个筛子,把面粉倒进筛子里筛。阿姨

说这样可以使饼干更松软。然后倒入了7克的泡打粉、一滴香草精,开始和面。只见阿姨把盆里的东西倒出来和。和着和着,面粉什么的就和黄油合体了,像个橡皮泥。和完之后,激动人心的时刻到了——阿姨给我们每人分了一块和好的面,让我们用工具做饼干的造型。因为今年是马年,所以我做了许多马的造型。

做完了,可以放到烤箱里烤了!一放进烤箱,我就巴不得赶快吃到,于是我就站在烤箱前看饼干渐渐变成了金黄色。

不一会儿,饼干烤好了,吃着自己做的饼干,那感觉实在是太好了!

(一句话点评:那天到场的妈妈纷纷感慨:现在的小朋友真幸福,我们当年哪有机会知道饼干怎么做的。)