

教师节



今天是第31个教师节,在日前举行的郑州市教师节表彰大会上,一群作为教师代表宣誓的老师得到众多好评。他们青春、时尚,又热情、进取,是90后教师的代表。昨日,在郑州市实验高中,记者见到了其中的几位90后老师,在同学们心中,他们都是“男神”和“女神”。
郑州晚报记者 张勤 通讯员 张华 文/图

教师节表彰大会上,一批90后学生眼里的“男神”为镇住学生,

两个故事

第一次上讲台,她故意打扮得“显老”

如果穿上牛仔裤、T恤,走在校园里,韩哈就像一名高中生。有一次在校园里,两名学生看到韩哈,其中一个说“老师好”,另一个同学很惊讶地说“不是吧”。

1991年出生的韩哈教龄已经两年多了,现在是高三创新一班的英语老师,还是副班主任。2013年7月,她大学毕业应聘到实验高中。

颜值高,学生纷纷选他当“导师”

市实验高中实行的“导师制”深受学生欢迎。由学生从老师中选择自己的导师,“导师每一周至少要要和自己的导生细心沟通一次,每两周至少和家长交流一次。”90后老师陈海翔说。

陈海翔去年到市实验高中教美术,有12个导生。因为人长得帅,课教得好,很多学生想选他当“导师”。他发现学生喜欢摄影,就带着大家在校园里拍照。在课外,学生都拿他当朋友。

有一次在学校拍花开时,一名女生悄悄说:“老师,我觉得那个

班上学生也是90后,韩哈和他们相差也就五六岁。上第一节课时,她为了能“镇”得住这些特有个性的学生,故意把自己打扮得“显老”一些。

马尾辫盘起来,换成了职业套装,穿上了高跟鞋。“看着会显大三四岁吧。”韩哈说,她在学生们面前还故意把自己说得老一些,不过后来大家还是打听出来她也是90后。

学长特帅。”陈海翔看过去,是高二的一名男生,成绩好,外形好,学生会的风云人物。看着女孩崇拜的眼神,他知道这是青春期的懵懂的感情。

“不能堵,只能疏。”陈海翔仔细斟酌言辞,“我告诉那个女生,每个人都喜欢美好的事物和人,这是正常的一种感情。但现在还不是他们想这个事情的时候,可以把感情悄悄放在心里。她喜欢这个学长,说明男孩身上有她敬佩的地方。比如勤奋、进取,她可以学习。”

90后教师档案

温柔女神



陈桃
心理老师

学生有事没事就喜欢找她聊聊天

学生称她为桃子姐姐。每周三下午社团活动,陈桃都会给心语心愿社团的学生辅导,每次她一来,大家都会高呼“女神驾到”!开始学生是心情不好时才去找她,慢慢地,变成有事没事就喜欢和她聊聊天。

气质女神



韩哈
英语老师

美丽与智慧并存的孩子王

学生用“美丽与智慧并存的孩子王”来形容她,千颂伊、Vera、韩老师、老韩……是学生对韩哈的称呼,学生还喜欢向韩哈汇报自己的生活、学习状况,一些青春期“小心事”也会与她分享。韩哈说,她上课留心观察每个学生,针对他们的闪光点经常表扬,学生们有进步,家长也逐渐开始信任像她一样年轻的教师。



高颜值

原产地直供 宁夏头茬枸杞来啦

皮薄、肉厚、营养高,无硫、免洗、纯天然,数量有限,先订先得,电话67655667
晚报惠生活门店地址:工人路与颍河路交叉口东北角



还记得今年上半年晚报惠生活重磅推出的“文山三七养生季”吗?晚报惠生活工作人员亲赴原产地寻来的文山三七得到了广大读者的认可和欢迎,凌晨不到5点就有人到店排队购买,抢购现场异常火爆,为满足读者需求还多次追加货品,让广大读者切实受益。

“天下黄河富宁夏,中宁枸杞甲天下”。近日,晚报惠生活工作人员又不远千里奔赴宁夏枸杞核心产区宁夏中宁县枸杞生产基地,我们的目的很明确,就是要为省会读者带回正宗的宁夏中宁头茬枸杞。



- 纯天然,加工过程无任何添加,甜味之中带一点药材的苦涩
- 正宗好枸杞,媒体护航,确保其为今年头茬枸杞
- 苦寻好枸杞的我们,为读者争取到了亲民的价格,且品质过硬

枸杞之乡寻“红宝”,皮薄肉厚独领风骚

枸杞是宁夏“五宝”中的“红宝”,中宁县是世界枸杞的发源地和正宗原产地,有600余年的枸杞栽种历史,是国务院命名的“中国枸杞之乡”。

中宁县地处内蒙古高原和黄土高原过渡带,属北温带大陆性季风气候区,这

里土壤的有机质非常丰富,加上光照充足,有效积温高,昼夜温差大,为枸杞生长提供了优越的自然环境,所以生长在这里的枸杞色泽红润、玲珑剔透、品质超群,不仅口感好,而且皮薄、肉厚、籽少、味甜、营养高,在各地枸杞中独领风骚。

头茬枸杞历经冬歇春生,营养更丰富

“头茬枸杞六月红”——也就是说,每到6月入夏时节,宁夏的头茬枸杞就慢慢变红了。站在中宁枸杞生产基地种植区内,能够看到一望无际红艳艳的枸杞树,红霞接天连地,十分壮观。据基地陈经理介绍,枸杞从开花、结果到成熟,大约需要20天,从6月中旬至8月底,都是枸杞的采摘期,不过,不同时期采摘的枸

杞质量上可是有明显分别的。

陈经理强调,头茬枸杞营养更丰富,因为历经3个月冬歇、3个月春生,孕育了半年的营养一次释放出来,这营养自然格外丰富,放到嘴里嚼一嚼,醇香甘甜,从味道上很容易和陈枸杞分辨开来。晚报惠生活为省会读者寻找的就是这营养丰富的头茬枸杞!

严谨加工过程,保持枸杞天然营养

采摘下的新鲜枸杞要第一时间进入车间清洗,制干到成品,清洗的水要达到饮用水标准,多次冲洗后再用食用碱溶液对枸杞脱蜡,然后用鼓风机将表面吹干,再放入烘箱经一天一夜低温烘干。加工过程决不能用工业碱破蜡、硫磺熏,这样

生产出来的枸杞品质天然,且非常干燥,容易保存。陈经理介绍:“我们生产的枸杞无硫、免洗,而目前市面上很多枸杞采用自然晾晒,过程中会有蚊虫侵扰,遗留排泄物及灰尘残留在枸杞表面,加之雨天受潮,病菌易滋生,极不卫生。”



欢迎关注晚报惠生活
汇生活 惠生活 会生活

正宗宁夏今年头茬枸杞,6月12日采摘,中宁枸杞生产基地直供郑州,因头茬枸杞数量有限,不能大量供应,请读者抢先预订,喜欢养生的读者朋友可以到店订购或者拨打热线67655667进行预订,由于货量有限,到货后,我们将按照预订顺序通知领取,先订先得。
宁夏中宁头茬枸杞:78元/斤(一斤起售),赶快抢订吧!
地址:工人路与颍河路交叉口东北角
抢订热线:67655667