



(吳宗賢)

# 農村家庭

## 孩子做功課

### 父母莫代勞

父母在家中指導子女做功課，三番五次講解，孩子仍不明白，便會發起脾氣來。這種教導方式，對於子女學業絕無幫助。

溫習功課，選擇家中最寧靜之處，最好是單獨的房間，沒有其他孩子或收音機、電視機、電話等騷擾。椅子與書桌要舒適，高度也要配合，光線充足。較大的孩子，要有字典、地圖等工具書。

孩子功課繁重，父母替他代做，這就違背了家庭作業的原意。遇有難題，應以誘導的

方式，幫助孩子運用思考，這樣便會對這門功課印象加深，不易忘記。

孩子功課做完了，父母應該查看他的功課是否做完全，是否整齊清潔，有無寫錯，讀本是否能背誦。

家中多購一些科學、自然的課外課本，或鼓勵孩子到圖書館去借閱。當孩子在功課方面遇到難題時，父母應鼓勵他們，從課外書本中找出正確的答案，自行解決。切勿立刻替他們解答出來。

現在的教學科目繁多，由於每科的啟發性質不同，每科的結構與教導方式各異。父母要在家中指導兒童，實在並不容易。

如有困難時，家長要常常請教孩子的導師。(林秀風)

## 芒果醬

材料：未熟而果肉略帶黃色的芒果一斤，白糖一斤二兩，清水半碗，蘇打片兩粒，鹽半茶匙。

做法：芒果洗淨，去淨青皮。如核尚柔軟，可於去子後切成小片。如核已堅硬，須去

皮去子後切小片。如果肉內已有纖維，即不適做果醬。芒果味酸，糖須多加。並加蘇打片及鹽，以中和酸味。又如果肉不柔軟，須多加水，多煮。

先將果肉煮軟，再慢慢加入白糖、蘇打片及鹽，一邊煮並加攪拌，至糖完全溶化後，改用中火熬煮，不停攪拌。

到果醬已相當膠結，用木匙舀起少許，稍涼，將木匙稍側，使果醬流下，流到匙邊。如能凝成一大滴而不墜下，即已做成。如尚覺稍薄，可再煮。做成後裝瓶貯藏。

如果要糖富於膠粘，而非水汪汪狀，可加適量的檸檬酸或酒石酸。大約一斤果肉，加半茶匙，如此煮成的果醬，就膠膠結結，質地均勻，色澤美麗，可做商品。

少量製作，供自己食用，就不必加入，也可不加蘇打，但要多加白糖。(小波)

## 智力發展

孩子們智力的發育有的較早，有的較遲，程度也有差異。孩子進了學校後，智力表現較為遲鈍，父母可不必太過分關切，以免使孩子養成懦弱、畏懼、不安的現象，形成處處依賴別人的心理。

對智力發展較早的孩子，父母、鄰居每每視為「神童」，要求太多，要他每天學習新花樣。結果腦力負荷太多，很

可能會損害身心健康。家長要澈底了解孩子智力發展的情形，以便相機輔導。與其過早學習，不如等到孩子智力相當發展，才加以施教，來得有效。

## 李子醬

材料：李子一斤，白糖一斤，清水半碗。

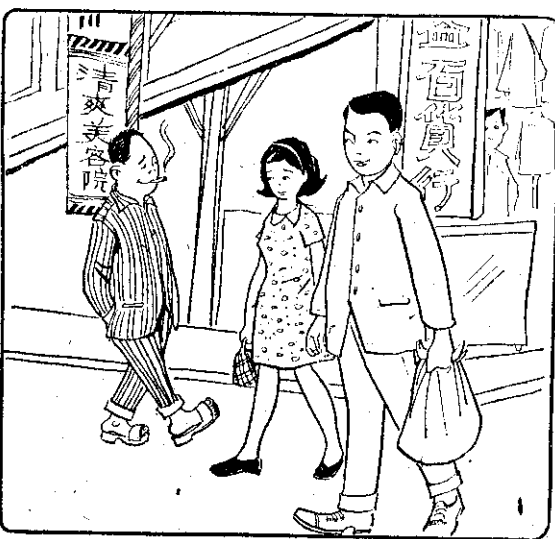
做法：李子洗淨去核，切小片。加清水半碗。先用大火煮滾後，改用中火，慢慢熬煮，約二十分鐘，李子已煮軟，將白糖慢慢加入，並用筷子或木匙攪拌，至白糖完全溶化，

改用大火，同時仍不停攪拌。如太多可煮得久些，等果醬煮到相當膠結時，用木匙舀起少許稍涼。將木匙側轉，讓果醬下流，如果醬流到匙邊，凝成一大滴而不再下墜，表示濃度適宜已煮好。可趁熱裝入乾的廣口瓶，蓋緊，放除涼處，隨時取食。

注意不可放入冰箱，反會變質變味而腐化，即使買來的果醬，冰了也會起變化。

用熟透不爛的李子做果醬，利用本身甜味，糖量可酌減，味道更甜芬芳。李子一斤，可得一斤左右的果醬。

用未熟透的李子做果醬，糖量須稍多，一斤李子可做成斤半左右的果醬。量雖較多，香味較差。(小波)



出門上街，服裝整潔。睡衣木拖，太不雅觀！

—陳國義—

### 四健會認祖父母 老朋友傳授新技藝

我們常聽說，工商業非常發達的美國社會裏，年青人與年老的一代之間，彼此不易了解。有人把這種兩代之間的隔閡，比喻為難以跨越的一道鴻溝。

這裏的一篇報導證明，至少在華盛頓州格蘭郡裏，這道溝是不存在的。經過那的四健組織，把年齡之間的差距，轉變為有用的人力資源，而不是一種社會負擔了。

一方面，四健組織的領導人員，經常感覺缺乏；另一方面，任何社區裏退休的老年人，多數具有藏而未用的技能。當地的四健指導員麥太太，和一位專為老年人服務的指導員賈太太合作，針對這種現象，充分發揮潛伏的人力資源，以充裕四健義務指導員的來源。

初度商談以後，在年長者這一方面，還有些遲疑，是否要接受這項邀請。但在幾度接觸以後，就好像冰塊開始溶解了，河水自然會滾滾的流動。試辦圓滿的消息傳播開來，以後的工作就很容易進行了。

當然，這要歸功於最初的慎重選擇，兩位指導員的熱心提倡，以及地方人士的支持，才能够順利進行。

格蘭郡的老先生老太太們，指導編織毛衣的技術，指揮少年歌唱班，在四健會大露營時，教他們如何煮飯做菜。傳授編織花邊的古老方法，那是快要失傳的一種技藝。還有，在示範表演時做裁判，幫助那些喜歡釣魚的孩子們，怎樣投竿裝餌，或是在研究班裏教授昆蟲和水土保持常識。

受益的少年們，也以種種方式，表示他們的衷心感激。一位支持此項計畫最熱心的戴老先生，接受了榮譽會員的徽章。四健會員們常帶著些小點心，來到老人們的住處，

探訪寂寞的老朋友。

各四健會先後提出由老年人指導的活動計畫，並實行敬老運動。五月分訂為「敬老月」，全郡五十五個四健會，各選認一位四健祖父或四健祖母。其中一個四健會，在嚴寒的冬日，特別送一些日用品和藥品給這些年長者，以感謝他們的幫助。

這些事實，不過是年長者與四健會員之間，密切合作的幾個例子。這類令人滿意的經驗，證明兩代人雙方都可獲益。

這些年長者對於四健會，供獻出切實的領導能力，四健會員們也因此認識了閱歷的價值。由於這項計畫的空前成功，格蘭郡內的四健會領袖，至少有四分之一是五十以上的年長者。當然，他們之中，多數是自己感覺很年青的。(譯自 Extension Service Review, March, 1970)



八十高齡的鄧老太太，擔任編織指導，四健會的女孩子們認她做「乾祖母」。

### 胆怯的小惠

隔壁老王的五歲孩子小惠，不敢見生人，也不肯到人多場合，更怕獨處。

當小惠進入幼稚園的第一天，就啼哭著要回家，一連好幾天都是如此。

孩子胆怯，並非是嚴重的缺點，這可算是一種本能。假若生來就大胆，反而是一件很危險的事，容易發生意外。

做父母的不必過於憂慮孩子胆小，遇事有些害羞，特別是女孩子，這是她們自衛的一種本能。等到年紀長大，見識多了，也就會胆大起來。

當然，過於胆怯的孩子，也是不好的。不妨多帶他到公共場合，使他多和外人接觸，平時讓他有和別的孩子合羣的機會，慢慢地使他改變胆怯的心理。(冷泉)

### 荔枝肉球

材料：荔枝十幾粒，大排骨肉十二兩，青椒一只。

做法：大排骨肉去筋，從橫面順肉紋切一分薄片，再在每一片上畫成交叉刀紋，然後切成二寸左右的斜方塊。用白醬油一湯匙，酒少許，豆粉一湯匙拌勻，醃十五分鐘。再將每一肉片捲成圓筒形，排列在盆中待用。

青椒洗淨去子，切三角塊。另將白醬油一湯匙，醋二湯

匙，白糖二湯匙，水二湯匙，太白粉二湯匙，鹽適量，麻油二滴，調成綜合調味料，待用。

最後將荔枝去壳去核，每粒撕分為二片，待用。

用多量油熬滾，將肉球放下，炸成金黃色，即盛起，將油瀝去。注意不能炸得過老，才能嫩滑。肉捲炸後，也成荔枝形。

另用新鮮油二匙，爆葱蒜後，放下青椒炒至脫生，即將調好的綜合調味料加入煮滾。試味後，將炸好的肉球及荔枝肉稍加拌和，加少許熟豬油，使汁明亮，即上桌。

此菜以生脆滑嫩為主，手法要快速。(小波)

### 荔枝雞絲

材料：新鮮荔枝十數粒，電烤雞半只(市上有烤好的出售)麻油、白醬油(或淡色醬油)適量。

做法：荔枝去皮去核，每粒切成二三塊。烤雞去骨，連皮順紋切成絲，用白醬油、麻油拌勻，置菜盤中，將荔枝肉放在烤雞上，即可上桌。(小波)

註：荔枝菜單二種，是新近上市的時菜，每一時令，都有合時的菜，因此時菜包括的種類很多。現在正是荔枝上市，價廉物美，可用荔枝做菜賞新。否則，就要等明年了。