

農村家庭



白衛理

孩子做功課

國中、國小的學童，放學回家後，都有指定的功課。孩子們是不會安排時間的，放學回家，常把時間完全化在玩耍上面。家長應該幫助孩子，如何支配時間。什麼時候玩，什麼時候做功課，訂出一個時間表。

求知興趣。應該讓他們自己去決定，自小培養責任心。孩子對功課完全失去興趣時，可能心理或生理方面有問題，應注意他是否有病或是疲倦，找出原因設法解決。孩子做功課有不懂的地方，家長可加以解釋，但不要直接幫助孩子做。

注重啓發，不可養成依賴的心理。在孩子面前，更不可隨便批評老師，使孩子對老師失去信心。(蔡石城)

保持茶杯清潔

我到人家做客，主人滿面笑容端來一杯茶，人情溫暖無比。可是茶杯不夠乾淨，上面有一層油膩。

保持玻璃杯乾淨，放在清潔的廚置裡。茶杯最好別拿去裝其他物品。用過的杯子要徹底洗淨滴乾後，再反扣在廚子裡，以備取用。(蔡有仁)

發現自己

以前，我常有自卑感覺，認為自己什麼也不會。可是現在，一個觀念改變了我，因為我在無意中，發現了自己也有一些特長。我既然不是一個廢人，那麼又何必自卑呢？

不錯，我會種果樹、裝電線、修理噴霧器材，我養的豬長得最快。我發現自己有許多特長以後，覺得生活更有意義。(黎明)

訪友小節

訪友要選適當的時間，以不妨礙對方為原則，最好事先約定時間。

雨天，注意你的雨衣或雨傘有水，鞋有泥土，不要把人家的地板弄髒。如果不是極熟的朋友不要逗留過久。即使閑談聊天，也要有分寸。

主人請吃飯，照平常食量吃，不必過分客氣。假作斯文，吃不飽自己挨餓，主人未必高興。(逸虹)

酥炸小魚

任何肉多的小魚，洗淨後瀝乾，用醬油、酒、醋醃片刻，並常常翻動，均勻入味。另用醬油、糖、麻油、胡椒粉、蔥、薑屑拌成調味料，待用。

小魚瀝去醬油，分批用油炸酥，趁熱放入調味料內一浸，發出吱吱的響聲，吸進味料。浸透取出，可作冷盤，或裝便當。

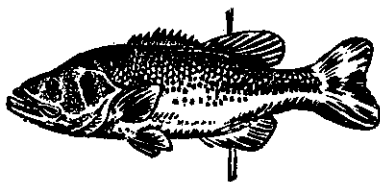
醬蒸肉丁

甜麵醬盛入碗內，加適量糖，少許清水調和希薄，用油將甜麵醬炒成黑亮半乾。半瘦半肥的豬肉、豆腐干、筍切丁，蝦米毛豆洗淨，加醬油調味拌勻，盛在菜碗中。

再將甜麵醬舖在上面，入水鍋蒸透，愈蒸久愈入味。喜吃辣的，可加辣椒醬，裝便當也很適宜。

凉拌敏豆

瘦豬肉切絲，用塩及太白粉拌勻，醃片刻。再用油將肉絲炒到剛熟，盛起待涼。也可以將整塊豬肉，隔水蒸熟後撕成細絲，食時較清淡



香腸薯丁

香腸洗淨切丁，毛豆略洗。洋芋(馬鈴薯)煮熟去皮切丁，番茄去子切丁。

熬沸油先炸葱段，香腸下鍋一炒，即將毛豆和入略炒。酌加塩及少量清水，將毛豆煮熟，傾入洋芋丁炒均勻。待洋芋已炒到極酥，加入番茄丁，試味後再炒數下即可。

炒洋芋丁

馬鈴薯(洋芋)去皮切丁，豆腐干切丁，毛豆(就是嫩的大豆)去壳，蝦米稍泡，紅辣椒去子切小粒。

油煮沸，先炒馬鈴薯毛豆，加塩略炒，再入蝦米、豆腐干、紅辣椒同炒。再加入淡色醬油、糖、稍加水煮熟即可。

—雲—