

避免小孩亂玩東西

春 柳

小孩好動，他對什麼東西都有拿來把玩的興趣，如果不留心時，危險的物品沒有收好，很容易因此發生意外。

例如熱水瓶，應該擺在較高的地方，避免小孩隨意拿取；廚房燒開水時，也不可以離開廚房，因為小孩很可能對嘶……嘶……的水聲發生興趣，萬一動手去把玩，很容易會被燙傷。

菜刀、剪刀、刮鬍刀等鋒利的東西，應分別放在抽屜內，或用盒子收好，藥品也應放在木箱內，加蓋起來就安全多了，家庭中縫用的東西也不可以讓小孩把玩，因為那些東西都有相當的危險性。別針是有用途的裝飾品，但是小孩如果把玩，不小心就會刺傷眼睛，因此最好鎖在首飾盒內，或是存放在化粧箱裡，切不可隨便擺在梳粧台上。火柴也應收藏在隱密小孩拿不到的地方。

家庭藥品的放置，更應收藏妥當，否則小孩把裏面的藥品拿來服食、塗擦，即易發生藥物中毒，而有生命危險。

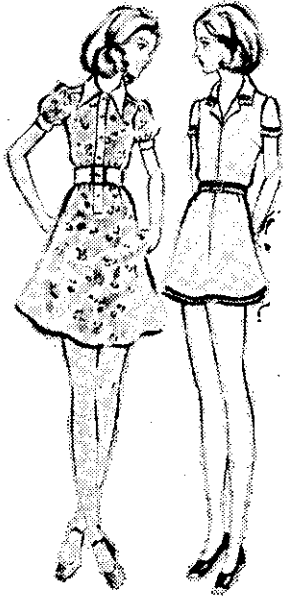
電器在使用過後，須馬上收好，避免小孩在家人不注意時偷偷玩弄，不但會引起觸電，且常會因此發生火災，尤其是電燙斗，最容易發生這種危險。

優雅·大方

· 李碧儀 ·

圖右：白色棉布縫製的這件簡單迷你洋裝，僅在翻領、袖口、腰帶及下擺各線上藍、紅二道邊，穿來却顯得神采奕奕，大方優雅。

圖左：輕輕的棉質花布縫製，此件條視衫領的設計，在狀骨、領、袖口及腰帶皆用白色來強調，整件予人優雅大方之感。



雞茸粟米湯

材料：粟米二罐，雞胸肉六兩。

高湯十二杯，鹽、太白粉。

作法：(1)雞胸肉切碎加一蛋黃及三大匙水調勻備用。

(2)調味料準備：三小匙鹽及其他調味料可同置一碗內。

(3)鍋內高湯開後，加入粟米漿及調味料共煮。

(4)另碗內備五大匙太白粉，及八大匙水拌勻。

(5)碗內一蛋白加二分之二大匙水打散。

(6)雞胸肉加入湯內再倒入以水調勻的太白粉，再開後加入打散的蛋白即起供食。

(7)臨吃前亦可加入牛奶或火腿丁，增加美味及顏色。(十二人分)

干煸四季豆

材料：四季豆一斤，蝦米半兩，榨菜三兩，葱一大匙。

鹽、糖、麻油、花生油

火炸四季豆約三、四分，至外皮起皺時盛起。

(5)油倒出，鍋內留油三大匙炒蝦米、榨菜，加三大匙水及碗內調味料，放入四季豆同煮至水乾時，加入葱絲及二小匙麻油略炒盛起。(十二人分)

蝦仁豆腐

、水。
作法：(1)蝦米浸水十五分鐘之後再切碎，榨菜也切碎。

(2)一大匙葱切絲。
(3)碗內調勻一小匙鹽一小匙糖，調味。
(4)三杯油燒熱後以中

材料：蝦仁六兩，豆腐六塊。
蔥三條，磨菇三分之一罐，麻油、蛋白、高湯。

作法：(1)三條葱切丁，磨菇切丁。
豆腐切一寸見方小塊(一大塊約可切成九小塊)，同置大盤內備用。

(2)蝦仁洗淨去沙，以四分之一小匙鹽，二分之一小匙太白粉混和調味。

二分之一大匙蛋白及四分之一小匙麻油拌勻醃約五分鐘。

(3)鍋內倒入沙拉油二杯，以中火炸蝦仁一會兒起鍋放盤內。

(4)鍋內燒熱二大匙油，下二分之一大匙酒，一又二分之一杯高湯。再放入豆腐塊，蔥丁，磨菇丁，加一小匙鹽，一小匙麻油及少許胡椒粉同煮約二、三分鐘，放入蝦仁蓋鍋，再續煮五分鐘。

(5)碗內調勻二分之一大匙太白粉及一大匙水，倒入滾開的蝦仁豆腐內，見勾濃汁時再加二大匙熱油拌勻即可起鍋供食。(約十二人分) (李楨)

