

或兒女念給她們聽。

由於班員們均很熱心，所以在2~3年來的班月會比賽，都有很好的成績表現。爲了增加班員習字機會，每次開班會時，我都讓她們簽到練習寫自己名字，對經常準時出席的班員給予誇獎鼓勵。如果那一位班員有連續二次沒出席時，我便要抽出時間去訪問查明原因。

除外，班員對農會舉辦各種講習訓練或觀摩會的參加率也很好，經常超出預定名額。在安排課程方面，我盡量選擇實用方面的，讓她們親自動手去做，並把自己做的成果帶回家。並安排參觀機會，增加見聞。

至今做了將近3年的家政推廣工作，深覺甘苦參半，因爲我們“不但要管自己的家，還要管別人的家”，所以身爲家政指導員，除了要有服務的熱誠外，還須不斷的充實自己的知識。

食物應於微溫時 即放入冰箱保存

• • • • • 蘇寄萍

一般人都認爲熱的食物應該等到冷卻後再放入冰箱中保存，這個觀念是落伍的。

因熱食如果放置在常溫下太久，會產生適宜細菌增殖的情況，因此熱的食物應該在微溫時就立刻放入冰箱，但須將冰箱的冷度調整，以維持冰箱內原有的低溫。

目前，冰箱很普遍，但仍有許多主婦不懂得如何利用冰箱來保持食物的鮮度。例如從市場採購食物後，過了2、3個小時才放入冰箱，結果食物照樣腐爛。這是因爲食物中難免含有少數細菌

，在炎熱的氣溫中，又要耽擱2、3個小時，細菌便可迅速繁殖。

所以主婦從市場回來後，應儘快將食物放入冰箱，不可隔太久的時間。

此外，冰凍的食物除非馬上準備烹調，不可任其解凍。烹調好了的食物，也不宜放置於常溫下過久，以免細菌有機會在食物中滋生增殖。

食物沒有吃完，應立即放入冰箱中。放的時候切忌把食物和食物堆擠在一塊兒。因爲食物之間若留有適當的空隙，才能迅速的冷卻。

果蔬農友大福音!! 從開花、結實到豐收——儘管找台和!!

葉面施肥·亦可混合農藥使用

有機質 磷鉀肥
魚精 **開花肥**
0-10-10

促進花芽分化——果樹催早花 效果奇佳
花蕾肥碩、開花旺盛——着果良好 結實大
美國ALASKA魚肥公司 出品

果樹·蔬菜用 **花寶(HYPONeX)系列!!**

花寶二號
20-20-20

花寶三號
10-30-20

促進果實肥大 糖度增加 促進開花 增加着果率 結實良好

美國The HYPONeX Co., Inc. 製造

地面撒佈
使用方便

〈最新奇 特殊土壤改良劑〉
——改善水果品質的秘方——
促進着色 提早成熟 糖度增加
強健植物生理機能 增強貯藏力

鈣元 CALGEN
カルゲン
日本ネオゲン株式会社 製造

高單位鈣質
改善土壤
控制氮肥
防止徒長

◆ 詳細資料歡迎函索 ◆

——各種農業(園藝)肥料、藥品、器材總匯——

台灣總代理
總經理 **台和園藝企業股份有限公司**
台北市士林區中正路104巷1弄2號
台中連絡處：台中市三民路一段164號

郵政劃撥：101360
電話：(02) 831-3302
電話：(042) 223374