

家有儿女

# 孩子十岁生日宴 比排场落伍了,要低调还得有内涵

**都说**孩子的生日是“母难日”,年复一年地变着法子给孩子庆生让妈妈们绞尽脑汁。南京80后妈妈段女士说:“现在孩子的十岁生日宴都流行大操大办。女儿同学奢华生日宴隆重得跟结婚似的,参加过后,女儿回来也想办一个,这让我感到压力很大。”那么,孩子的十岁生日宴到底该怎么办,才能既不让孩子失望,又防止孩子攀比呢? 实习生 刘静妍 现代快报记者 戎华

## 一掷千金 儿童生日宴排场胜婚礼

孩子十岁生日,家长都格外重视。“这是孩子人生的第一个十年,我希望给她一个既开心又难忘的生日派对。”孩子今年刚好十岁的郑先生说,“孩子十岁是最黏爸妈的了,二十岁在上大学,三十岁就成家立业了。所以想趁着这个机会好好庆祝一下。”

郑先生透露,女儿的十岁生日在南京某大饭店摆了十几桌,花费上万。宴请的对象除了亲朋好友外,还有女儿的老师、同学。为了营造生日会气氛,他还特地请了专门搞儿童生日宴的公司来操办,现场布置喜庆,不仅有气球、玩具设施,还有卡通人偶、小丑、魔术师为孩子们表演。除了切蛋糕、吹蜡烛、许愿等传统节目外,还有小寿星上台讲话、倒红酒,父母师长致辞,小朋友现场自制蛋糕,互相送礼物等环节。另外,儿童生日宴会公司还派了专业的摄影、摄像人员记录下了整个过程作为纪念。

记者调查发现,现在南京有很多专门操办儿童生日派对公司。在这些公司的网站上可以看到,生日宴会现场热烈而隆重,堪比婚礼,还有不同的主题和场景可以选择。

然而,这种一掷千金、劳师动众的生日宴也惹来不少非议。不少专家表示,这种形式大于意义的庆生方式反而会让生日变了味,还有可能助长孩子的拜金、攀比等心理。



资料图片

## 买书、旅游、种树庆生,低调有内涵

虽然现在给孩子十岁生日大操大办的家长越来越多,但是,还是有很多家长更加注重内涵和教育意义,而不是形式。

家住张府园附近的林女士夫妇不仅是一个十岁孩子的父母,还是南京一所小学的老师。林女士说:“班上很多学生的十岁生日都办得很奢华,但是几乎千篇一律,毫无特色。我希望我儿子能过一个既特别又有意义的十岁生日。他很期待生日礼物,平时也很爱学习,我打算送他一整套的《十万个为什么》。我的先生还打算带孩子去旅游,因为读万卷书还要行万里路嘛,不过目前线路还没有选好,我们打算让孩子自己挑。”

据了解,不少家长有很多为孩子庆生的新奇妙招,比如,带孩子去种树、去烘焙教室学做蛋糕、去福利院做志愿、去野外露营,等等。家长们希望孩子们在寻找快乐的同时,还能锻炼动手能力,并且学会分享和助人。

另外,近年来,南京的小学还流行给三年级学生集体过十岁生日。据报道,长江路小学、琅琊路小学、力学小学、拉萨路小学、五老村小学等多所学校都曾经为三年级的学生举办过十岁集体生日,现场不仅有生日蛋糕、节目表演,还有家长、校友到场为孩子们祝福,场面热闹而温馨。

## 每日一图 乱花迷人眼



春暖花开,没课好去处就去赏花浪漫一把,以为带个单反就够了?当身边的妹纸问你——

所以还是来学习一下春大几种常见花卉的鉴别方法吧!

梅花、梨花、杏花与桃花,梅花、杏花最人的区别在于前者有花梗后者没有。



桃花有单瓣和重瓣的品种,花瓣柔软呈椭圆形,花骨为微凹,薄而香甜,开花时散长叶,叶变长。

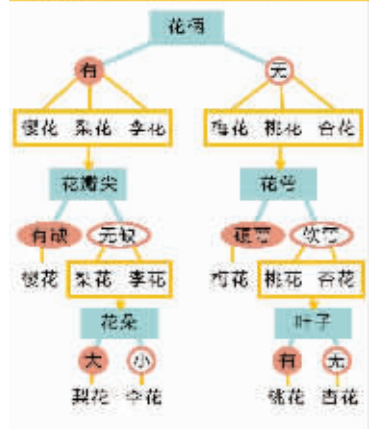


梅花是花先出小嫩花柄,然后再开花,花每支三五朵,呈伞状花序,萼片水平展开,花瓣尖有缺刻,花柄皮光滑。



杏花大多成簇状开放,开花时无叶,有短梗,花萼狭长筒形,为深红色,萼片在开花时是反折的。

所以基本上,当我们看到一簇开得热闹的花的时候,可以这样去判断:



漫画 胡晓晶

热点关注

# 头锅茶上市了,你造怎么泡雨花茶吗

**我们**通常认为,冲泡绿茶的开水不能太烫,一般80℃到85℃就可以了,因为太烫会把茶叶烫熟变黄。这是指龙井茶,或是碧螺春。而泡雨花茶一定要滚开的开水。 现代快报记者 夏天



资料图片

## 雨花茶最好用100℃的开水泡

南京市农委有关人士表示,由于生长环境和品种的差异,以及炒制工艺的难易程度不同,决定了冲泡方法的不同。

拿龙井和雨花茶相比,首先是品种不同,表现出来的香气也不一样。龙井是典型的浓香型,而雨花茶是典型的清香型;正宗的西湖龙井形状并不好看,而雨花茶是型、香兼备。

南京一家茶厂的厂长表示,实验表明,不同的水温 and 冲泡时间,对茶的香气影响很大。雨花茶是松针形茶叶,结构紧密的特点决定了必须用较高水温的开水冲泡。据称,他自己都是用100℃滚开的开水冲泡,因为滚

开的开水能使得芽叶在短时间展开,同时,茶叶内的茶多酚和氨基酸等微量元素能很快冲泡出来。而由于结构紧密,连泡三遍不会将茶叶煮熟泡黄。

大多数市民说的不能用滚开的水泡茶,那是指碧螺春和龙井。据介绍,龙井的水温一般以80-85℃为宜,比雨花茶的冲泡温度要低。专做龙井茶生意的王浙东表示,茶叶评比时一般都是用滚开的开水冲泡,目的是为了评委能迅速地闻到香味。而市民家里一般都是将开水灌到水瓶里,再从水瓶倒到茶杯里,这时的水温大约80多℃。

## 第一杯水先洗茶,再加1/3的开水暖杯

上述只是一个基本的冲泡方法,在日常生活中,还得灵活运用。南京市农委有关专家表示,新茶易醉,所以她都是每杯撮2克茶叶,先倒1/3的水暖杯,然后加2/3的水,三杯泡下来,杯中的针形茶叶仍然是站立着,碧绿如翡翠。

专家表示,评价好茶的指标一是汤色明亮,二是香气,三是口感醇厚。所以

他泡茶都是先洗茶,即将刚进去的水倒出,这样可以去掉锅垢和灰尘,等到能闻到清香味时再加满水,这样冲泡的总体水温要比农委专家说的要高,其效果是汤色特别的明亮、醇厚。

记者尝试了把上述两种方法叠加在一起:即先洗茶,再加1/3的开水,一分钟或是两分钟后再加满水,喝起来非常爽口,回味无穷。