



### 生活小点子

- 1、将洗衣服、吸烟剩下的烟头一起放在水里,待溶解后,拿来擦玻璃窗、纱窗,效果真不错;
- 2、只要在珠宝盒中放上一节小小的粉笔,即可让首饰常保光泽;
- 3、桌子、瓶子表面的不干胶痕迹用风油精可以擦拭;
- 4、出门时随时在包里带一节小的干电池,若裙子带静电,就把电池的正极在裙子上面擦几下即可去掉静电。
- 5、手腕粗的美女想带较细的手镯,就不能硬带,应把手上套上一个塑料袋再带上手镯,非常好带,也不会把手弄疼,取下也是同样的方法。

记者 王帅 整理

## 周六咱去制作树叶标本吧

本报6月5日讯(见习记者 陈乃彰) 你想亲自做叶子标本吗?你想欣赏难得一见的海洋动植物标本吗?本周六(7日),跟随本报的小读者体验团,到孙家疃小学以偿所愿吧!

孙家疃小学依托环境优势,开展了一系列标本制作实践活动。学校因材施教带领学生认识常见的植物,初步学会“采集—压制—上台

纸—贴标签—加盖纸”的标本制作过程。低年级认识树叶,学做叶子标本,并利用压制的叶子制作惟妙惟肖的贴画;高年级学习制作完整的植物标本。活动的开展拓宽了学生的知识面,提高了学生的观察能力、合作能力等。

本次体验活动名额共限30名,即日起接受报名,报名电话为18963173031。小读者创作的散文、随笔等作品可

发送至1021651475@qq.com。本次活动时间为本周六(7日)上午9点,参与体验活动的小读者请在孙家疃小学门前集合。

乘车路线:乘坐20路,14路(通往北山口)经过远遥,到达孙家疃后,在镇政府驻地站点下车,沿站点向南走约200米,在十字路口左拐,即到达孙家疃小学。联系电话:13676311319,联系人:于校长。

## 办10元钱护照 享24家景区优惠

本报6月5日讯(记者 冯琳) 5月份中下旬,威海旅游局推出市民休闲旅游护照,市民仅需花10元钱办理该护照,便可享受全市24家景区不同的折扣优惠。目前,该旅游护照已售出近千份,市民仍可继续办理。

该休闲旅游护照为威海市民及在威海务工人员提供旅游指导及优惠凭证。休闲护照是威海市旅游局专门针对威海市民、驻威的大中专院校、在校学生,来威海务工人员发售的一款旅游打折优惠凭证,该护照涵盖了全市24家景区的优惠政策,持有此护照者可享受各景区不同程度的优惠。各景区推出的折扣力度不同,大多数为5-8折不等。例如,刘公岛票价原价为138元/人次,持该旅游护照,市民在淡季可享50元/人次的优惠;成山头景区除票价打折外,还免费赠送摩夭岭景区。

目前,亲们可持本人身份证、1张1寸照片及10元工本费到威海市旅游局办理该休闲旅游护照。

## 乘观光巴士,赏海岸光景

本报6月5日讯(记者 冯琳) 你想乘坐慢车观赏我们家乡“千里海岸线,一幅山水画”的景观吗?本周日(8日)上午,本报将带领小记者免费乘坐幸福海岸观光巴士,领略海岸风情,了解威海地理。

此次体验活动名额共计30名,仅限本报小记者。即日起接受报名,先报先得。报名电话18906310658,报名截止时间为6月7日上午10时,但以报满为实际截止时间。读者创作的散文、随笔等作品可发送至fenglin0312@163.com。

所有参与体验活动的读者,请于6月8日(本周日)上午8点45分在旅游码头集合。具体集合地点:刘公岛旅游码头地下通道南50米15路车站牌处。由于车辆有严格发车时间,所以请小记者们不要迟到,谢谢配合。

### 齐鲁晚报·今日威海

新浪微博:  
@今日威海



新闻热线:96706

新闻中心:5201113

15906310630

投稿邮箱:irwh002@163.com

发行热线:5203337

广告热线:5203331

总编辑邮箱:irwh001@163.com

投诉监督电话:5282226

### 体彩

排列3第14148期中  
奖号码为:2、9、5。

排列5第14148期中  
奖号码为:2、9、5、0、8。

## 拍客评奖



新一期拍客评奖活动揭晓,经过专家评议,5幅作品脱颖而出,获奖读者获得保利大剧院话剧门票两张。

获奖作品及名单:

1、作品名称:有点挤啊(刊登在2014年03月05日齐鲁晚报·今日威海)

作者:格格

2、作品名称:冰雕(刊登在2014年03月11日齐鲁晚报·今日威海)

作者:王小鱼

3、作品名称:“皮”裙(刊登在2014年03月13日齐鲁晚报·今日威海)

作者:冯娟娟

4、作品名称:哥啥都有(刊登在2014年03月17日齐鲁晚报·今日威海)

作者:刘尚恩

5、作品名称:蝙蝠侠(刊登在2014年05月19日齐鲁晚报·今日威海)

作者:孙颖燕

征稿启事:读者来稿时,请提供以下信息:1、作品名称及描述 2、拍摄时间 3、拍摄地点 4、作者姓名 5、联系电话、通信地址。投稿邮箱:wangshuai399@126.com,QQ:846465852。



### 巧妇之炊

## 微波番茄虾

- 1.明虾15个,洗净剪去须和虾刺,用剪刀在背部剪开,挑出肠泥。
- 2.明虾用半汤匙料酒、两汤匙番茄酱、半汤匙蚝油、一汤匙生抽和一点白糖拌匀腌制10分。
- 3.塔吉锅中,放入一汤匙食用油,把葱姜丝放入。
- 4.入微波炉高火叮1分钟。
- 5.把腌制好的虾平铺入内,把碗中剩下的调味酱料也倒在虾表面。
- 6.盖上盖子入微波炉,高火叮两分半钟,取出开盖拌匀撒香菜即可。

见习记者 陈乃彰 整理