

市第二届“枫叶杯”中小学生英语演讲比赛决赛落下帷幕

# 马梓琪等三名学生勇夺各组别冠军



第二届“枫叶杯”英语演讲比赛决赛后，获奖选手合影留念。

本报讯 6月10日上午，我市第二届“枫叶杯”中小学生英语演讲比赛决赛在平顶山枫叶国际学校举办，来自市区多所学校的18名参赛选手在决赛中一展风采，其中3名学生夺得冠军。

当天上午，选手们早早来到平顶山枫叶国际学校备战决赛，并按照分组依次进入赛场参加比赛。经过激烈角逐，平顶山枫叶国际学校的马梓琪获得小学低年级组冠军，同为该校学生的李博雯和梁楠获得了小学高年级组和初中组的冠军。“你获奖了很开心不开心啊？”“很开心。”马梓琪在拿到奖杯、获奖证书以及奖金后十

分高兴地说，“我为了这次决赛能拿到大奖准备了很长时间，在学校练习演讲的时候，老师还对我进行了指导，我很感谢我的老师。”

本次决赛分为演讲和评委提问两个环节。比赛中，选手们思路清晰、落落大方，用流利的口语充分阐述了自己的观点，给现场观众带来了一场英语演讲的盛宴。“跟去年第一届比赛相比，这一届学生的表现十分出彩。尤其是高年级的参赛选手，他们不仅表现出很棒的口语水平，而且在回答评委提问时出口成章，充分证明选手对比赛的重

视程度。在越来越国际化的今天，讲一口流利的英语很重要，孩子们要学会为自己学习英语创造语境，多参与英语听力、口语类的比赛。”评委之一、河南城建学院外国语学院副院长董星华在点评时说。

比赛休息期间，枫叶师生为观众带来了英语话剧等精彩节目，向大家展示了枫叶学子积极向上的精神风貌，赢得了现场嘉

宾和观众的阵阵掌声。

据了解，此次比赛由市教育局、平顶山日报传媒集团、中国枫叶教育集团联合主办，平顶山枫叶国际学校承办。此次比赛为广大英语爱好者搭建了展示才华的舞台，激发了中小学生学习英语的热情，为学生营造了英语学习的良好氛围，获得了全市中小学英语教育者的认可。

(武秋红 王建党/文 李英平/图)

## 后厨不达标 整改没商量

□记者 耿剑

本报讯 为规范湛河区餐饮服务单位环境卫生，提高餐饮服务质量，督促餐饮服务单位诚信经营，鼓励消费者积极参与餐饮服务食品安全监督，该区食药监局在辖区内持续开展后厨卫生专项整治，效果显著。

据了解，为全面提升湛河区辖区内餐饮服务单位水平，自5月21日起，湛河区食药监局成立专项整治小组，分片区、分路段对餐饮单位后厨原料采购使用、“三防”设施设置和使用、食品加工制作过程和餐饮具清洗消毒等环节开展全面检查。对无“食品经营许可证”、从业人员健康证以及厨房卫生不达标的餐饮单位发放“停业整改通知书”，直到整改达标。对拒不整改又不关停的，联合相关执法部门按照相关法律法规查处。

湛河区北渡食药监所执法人员6月6日上午走进市28中学，重点对从业人员管理制度、进货查验制度、食品留样制度、餐饮具清洗消毒保洁管理制度等进行了现场检查和查验，开展日常监管的同时，他们还与学生一起体验校园就餐，现场采集了学生们的一些意见并进行反馈，从多方面督促提升校园餐饮服务品质。

## 中医刮痧治顽疾 芙立清修肤堂免费试用活动持续进行中

□记者 牛瑛瑛

本报讯 皮肤问题易诊难治，主要原因是患者长期滥用激素、西药、免疫抑制剂，让皮肤病反复加重，甚至产生高血压、糖尿病、肥胖、脱发、无菌性股骨头坏死、肝肾功能和血常规不正常等副作用，让患者苦不堪言。

记者了解到，为答谢顾客一直以来的关注，位于建设路人民商场东100米路南的芙立清修肤堂利用中医全息经络刮痧，不打针不吃药，不用激素，不刺激肠胃，调节脏腑疏通经络，打开毒素排泄渠道，以出痧形式排除体内毒素，清除体内风、寒、湿、邪，让你远离皮肤疾病，不再忍受问题肌肤的折磨。现免费试用活动持续进行中，凡银屑病、皮炎、湿疹、痒痒症、荨麻疹、白癜风、手足癣、体股癣、青春痘、雀斑、色斑等各类皮肤顽疾均可免费试用。试用热线：0375-7020997、13393772560。



“枫叶杯”中小学生英语演讲比赛获奖名单			
组别	姓名	学校	奖项
小学 1-3年级组	马梓琪	平顶山枫叶国际学校	冠军
	万一朵	平顶山枫叶国际学校	亚军
	韩宜璇	平顶山枫叶国际学校	季军
	冀泊辰	卫东区建东小学	优秀奖
	孙雨菡	新华区光明路小学	优秀奖
	陈奕帆	卫东区雷锋小学	优秀奖
小学 4-6年级组	李博雯	平顶山枫叶国际学校	冠军
	万博宇	平顶山枫叶国际学校	亚军
	梁恒瑞	平顶山枫叶国际学校	季军
	许嘉欣	卫东区矿工路小学	优秀奖
	刘子铭	新华区体育路小学	优秀奖
	周子萱	新华区中心路小学	优秀奖
初中 年级组	梁楠	平顶山枫叶国际学校	冠军
	李奕轩	平顶山枫叶国际学校	亚军
	丁天惠	平顶山枫叶国际学校	季军
	贾彬	市十二中	优秀奖
	吕佩琳	市十六中	优秀奖
	堵烨璇	市十二中	优秀奖

## 川香凉面：让夏季的味蕾更丰富

□耿剑/文 张鹏/图

本报讯 6月10日上午，本报《我在后厨等着你》栏目走进我市如意酒家，跟着大厨现场学习川香凉面的制作方法。

当天上午九点半，本报记者和学习的市民一起来到酒店后厨，大家很快被大厨杨威准备的凉面调料吸引住了。“大厨，这个是什么调料？”“这又是什么啊？”现场市民不停询问，大厨杨威耐心解答。

加水、开火……煮面的准备工作就绪，杨威开始详细介绍做凉面需要准备的原料，包括味精、盐、鸡粉、醋、生抽、蒜末、白糖、花椒油、葱油、葱花、花生碎、辣椒油、香油、黄瓜丝等。杨威说，做凉面的面条选用普通的圆面条就行，大家在街上很多面条销售点都能买到。“做凉面的方法虽然不难，但要把握好几个关键步骤。”杨威说。随后，杨

威进行了现场演示。

第一步：将生面条放入开水锅内煮3分钟左右，为了确保面的劲道，煮的时间不宜过长，煮过后捞出来。

第二步：将煮好的面过凉水（或凉开水），也可以自然晾，但自然晾的过程中要不停搅拌，防止面条粘在一起。

第三步：在放入盘中的凉面上撒盐、味精、白糖、鸡粉，搅拌均匀，然后再放入醋、生抽、花椒油、葱油、辣椒油搅拌。



市民在如意酒家的后厨，积极向大厨杨威学习做凉面。

小广告 大市场 小投入 高回报

### 分类广告

第1973期

广告热线：13523260997 13183330295

地址：市区建设路西段268号（鹰城广场对面）

本栏目在微信公众平台同步刊登

微信公众平台：  
ycqueqiaohui

**特色美食**

- 鹰城名吃—四不腻猪蹄 3413983
- 专做楼顶花园后期养护 18803759991

**景观绿化**

**健康美容**

单大夫经络丰胸 效果 13103656566

**律师服务**

- 樊律师 18737553763
- 公司注册、代账 18737535133

**工商代理**

**金融资讯**

房产抵押贷款 15837500217

股票一对一配资 电话：18837519993

**C 教育资讯**

**招生**

- 求真英语速提成绩 18537519810
- 电工焊工 培训 市电讯职业学校 电话：2963913
- 会计培训 多来教育 会计证 实操 班常年招生， 随到随学，小班教学 3388578 专注4-12岁 少儿财商 少儿理财培训 每周六下午有体验课 13017550419

**A 生活资讯**

**助听器**

- 耳聋请配助听器 13087062226

**汽车服务**

- 出租5-60座客车 15136902666

**设计印刷**

- 要印刷找龙发 8861818
- 做画册找天一 8985888

**心理咨询**

- 婚姻家庭调解 13937507536
- 阳光老年护理 13937583730
- 康乐居老年公寓 13937585159

**老年公寓**

**生活服务**

亲子鉴定 13137525230

- 中央空调，家电维修 3881111

友情提示：使用本栏目信息请核对双方有效证件，投资汇款请谨慎。本栏目信息不作为承担法律责任的依据。