

## 志愿者在行动



### “小红帽”整治社区环境

昨天,志愿者在清除居民楼前的杂草。当天,由湛河区马庄街道华西社区和湛河区经开技管办的工作人员共同组成的志愿者服务队,来到辖区多个无主管楼院,开展清除杂草、消灭卫生死角便民志愿服务活动。 本报记者 李英平 摄

### 建设路街道:开展志愿者服务系列活动

□记者 牛超 通讯员 焦姗姗

本报讯 昨天上午,卫东区建设路街道联合市义工联及辖区志愿者开展了便民志愿服务、交通文明礼让志愿服务和义诊等活动。

昨天上午9时许,记者在市区新华路与建设路交叉口神马俱乐部门前看到,神马社区的志愿者在此设置了便民利民服务台,给居民理发、测血压。

“大爷,您的血压有点高,平时吃饭注意别吃太油腻的,降压药记得按时吃,没事多散散步。”志愿者刘海霞对来量血压的陈大爷说。

记者注意到,志愿者现场除了免费为居民理发、测血压外,还准备了打气筒等便民工具,以备有需求的居民使用。

此外,在建设路与新华路交叉口,市义工联的义工在开展交通文明礼让

活动。他们疏导交通,指挥行人按信号灯通行。“我们早上7点多就来了,除了在建设路与新华路交叉口外,我们还在建设路与开源路交叉口等处开展了这项活动。”市义工联的义工说。

据建设路街道文明办主任武铭铎介绍,当天,建设路街道联合市义工联及辖区30余名志愿者,组成了3个志愿服务队在辖区人员密集场所开展了志愿服务活动。

### 鸿翔社区:组织志愿者清扫楼道

□记者 李霞

本报讯 “楼道干净了,我们进出家门时心情也舒畅了!”昨天上午,在卫东区建安路街道鸿翔社区鸿翔东院小区,居民张霞高兴地说。

当天上午,记者在鸿翔东院小区6号楼前看到,一辆小货车停在楼下,车

上堆着刚从小区各楼道清理出来的旧沙发、破自行车、废木板、旧轮胎等杂物。一位社区志愿者站在车厢上接应,两位志愿者抬着一个破三斗桌准备往车上放。

在6号楼、5号楼的各单元楼道内,有的志愿者在清扫楼道,有的在清理墙上的小广告,还有的在擦拭楼梯扶手。

65岁的志愿者张纪安告诉记者,能为美化小区环境尽一份力,他感到非常自豪。

据社区工作人员介绍,为了让居民有一个干净整洁的卫生环境,他们社区特意组织了20多名志愿者开展义务集中清洁行动。此项行动还将陆续在社区其他小区展开。

### 前进社区:清理社区“牛皮癣”

□记者 牛超

本报讯 昨天上午,新华区新新街街道前进社区组织党员志愿者开展了“志愿服务进社区,清理辖区小广告”志愿服务活动。

当天上午10点多,记者在前进社区看到,志愿者们手拿小铲子、喷壶、水桶

等工具,在清理辖区主要街道两侧的电杆、墙上的小广告。

记者注意到,一些电杆上的小广告很难清理。志愿者只好先用喷壶喷水打湿,然后用小铲子或钢丝球清理。一块小广告,要全部清理干净需要五六分钟。

“我们兵分好几路,有清理居民区

的,有清理街道两侧的……”社区负责人刘党辉说,大家从上午8点多就开始忙碌了,“到现在差不多铲除了200多条小广告。”

“社区有公示栏,如果是便民方面的广告,可以告知社区后张贴在公示栏里,这样不仅方便居民,也不影响环境。”刘党辉说。

### 北渡街道:辖区残疾人家门口接受义诊

□记者 吕占伟

本报讯 昨天上午,由湛河区残联、伟和疼痛门诊联合组织的“关爱残疾人义诊活动”在湛河区北渡街道北渡村党群文化广场进行。参与当天义诊的有伟和疼痛门诊、市民政医院、牙乐福口腔连锁医院和美年大健康等医疗机

构。北渡街道30余名残疾人在家门口享受义诊并收到健康“大礼包”。

据了解,本次义诊内容涵盖健康体检、颈肩腰腿疼、口腔健康等。除义诊外,专门免费培训残疾人的市善邦职业培训学校也在现场为残疾人提供职业培训支持。部分医疗机构除了提供健康检查评估外,还向30余名残疾人免费

赠送了外贴膏药和健康理疗卡。

曾以“背上的兄弟情”被央视报道的我市伟和疼痛门诊医生窦小伟与李永和也来到现场参加义诊。

窦小伟说:“我很乐意参加义诊活动。我本身就是残疾人,能为残疾人解除病痛是我的心愿。今后我会多参加这样的活动。”



刘岚展示各种造型的“糖人”

### 用面塑手法加工翻糖 女西点师刘岚 做出新“糖人”

□本报记者 杨岸萌/文 张鹏/图

一束用翻糖做的花束,在花瓶里静静盛开;用翻糖做的房子、草坪、动物、栅栏组成小院子,小巧精致;20多个或站或坐、或笑或嗔、形态各异的佛像,排列在托盘里。昨天,走进位于市区中兴路中段刘岚的西点房,这些五颜六色、生动活泼的小东西引起了记者的注意。

今年37岁的刘岚是西点师,她用传统面塑手法,改进翻糖材料,做出类似于面人的“糖人”。她捏出的“糖人”更加立体,不仅可以食用,还可以当成摆件来欣赏。

#### 学做面塑先学绘画

刘岚的母亲是国家高级面点技师。刘岚的父母认为一技在手,一辈子吃喝不愁,所以刘岚高中毕业后就跟着母亲学做面点。

“我母亲做面点,一种是可食用的,比如包子、饺子、花样馒头、酥皮点心和各种面条;一种是观赏性的,比如面塑,也就是我们常说的捏面人。”刘岚说,从小耳濡目染,再加上她自己喜欢,学习制作各种面点时上手很快。“但是面塑不一样,需要一定的绘画基础。当时我妈给我报了绘画班,学些基础性的绘画技巧,比如调色、搭色,人物身体比例、五官比例等。”

掌握一定绘画技巧后,刘岚的母亲开始手把手教她做面塑。“有很多细节、技巧,都要靠自己慢慢摸索,慢慢练习。”刘岚说,学习一段时间后,她就到市区一家酒店上班。因为面塑只能看不能吃,所以上班之后,她做的面点还是以各种可食用的为主。

2000年左右,刘岚到北京学习做西点,在那里她第一次接触到翻糖。“翻糖就是用糖粉、玉米稀、淀粉、蛋白等材料制成类似面团的东西。翻糖可以制成鲜花、卡通人物等蛋糕装饰材料。”

#### 用翻糖做面塑“糖人”

刘岚说:“一开始接触翻糖,我就感觉跟之前学的面塑很像,但是翻糖做出来的多是卡通人物,相对于面塑来说,手法更加简单。”

2003年,刘岚出国到新西兰学习做西点。在那里,她熟练掌握做了翻糖的技巧。之后,她就开始考虑怎样把做面塑的手法运用到翻糖的制作上,让做出来的东西不仅可食用,还具备观赏性。

“外国人做蛋糕装饰用的花朵、卡通人物等都是用翻糖先做出一个个部位,晾半干后,拼凑在一起。而面塑有很多细节,比如说眉毛和眼珠,眉毛要成细条状,眼珠要先挑开眼的部位,在挑进去眼白和眼珠,所以想用翻糖做成类似于面塑的‘糖人’,首先要克服手温。”刘岚说,一开始以做面塑的手法用翻糖做“糖人”时,翻糖要么软软的立不起架,要么化在手里,黏得一手都是。

调整翻糖材料比例,不断练习手速,经过不懈努力,刘岚终于用翻糖捏出了“糖人”。这些“糖人”看着像面塑,但是它们即可摆着观赏,亦可直接食用。“做出来的‘糖人’,要比之前的卡通形象精致很多,大家都很喜欢。”

现在,刘岚主要做西点,有人慕名前来要面塑时,她才会根据人家的要求捏一套。“做之前我都会问问对方,若用来观赏就做硬一点,能放时间长些;若直接吃就做软一点。”刘岚说。