

可选择的店多而实惠 手机上买菜渐成生活常态

观火星星：
疫情三年，我买菜习惯发生了明显的变化。

主持人：
发生了怎样的变化？

观火星星：
从线下逛菜场购买转变为如今的网购。现在，身边还有很多人延续疫情时期线上买菜习惯，变得不逛或少逛菜场了。他们说，柴米油盐酱醋茶，手机点单，足不出户送到家，既高效，又能在价格上货比三家，十分便利。

主持人：
你今年多大年纪，平时就一直喜欢在手机上购物吗？

观火星星：
我今年60岁，虽然会灵活运用手机看些短视频，但对于三年前的我，手机上买菜却是“盲区”。

主持人：
是什么时候学会的？

观火星星：
疫情期间，我跟儿子学的。刚

开始，儿子手把手地教了几回，我还是不太熟悉，学了又忘了。后来，儿子画了一张步骤图，每一步该点哪个，怎么线上付款，全都标注得特别清楚。几天下来，我就会用了。

主持人：
学会一项新技能，应该很有成就感吧。

观火星星：
是的。当初学习是出于一家人的安全考虑，想要尽量做到少与人接触，后来发现网购确实比较便利。同时，我还严格把好家门口的食材外包装袋消毒关，让家人吃得安心。

主持人：
你觉得去菜场买菜与手机上买菜有什么不同？

观火星星：
以前，菜场去得晚了，好部位的猪肉就被挑没了，而在手机上下单，因为可选择的店多而实惠，不论早晚，想要的食材几乎都能买到。而且逛菜场，有时菜买多了提

不动，而现在手机点单，送货到家，完全不用担心买太多的问题。

主持人：
你现在还以线上购买为主？

观火星星：
是的。线上买菜，价格明码标价，有时还有满减、优惠券、特价等活动，价格还很实惠。而且，线上买菜App种类多，如饿了么、美团、叮咚买菜等，选择多样。有几次，我手机下单收到一些品质不佳的菜，经照片文字反馈，平台很快就把菜款退至账户，而如果线下购买，退款就会麻烦很多。

主持人：
手机买菜已成为你的生活常态。

观火星星：
是的。这段时间，我又迷上了线上的半成品菜。如一份鱼香肉丝包装盒里，有切好洗净的猪肉丝、黑木耳、鲜笋，还有调料，不用再花时间洗菜、切菜，只需把半成品菜的拼盘下锅放油炒即可，太方便了，味道也不错。

起贪念偷偷拿走1万元钱 寝食难安归还给车主

刘晶晶：
之前看到一条很有意思的新闻：一个小偷用干扰器偷了7万多元现金，紧张加激动，面瘫了。

主持人：
君子爱财，取之有道。手握不义之财，花着也不安心。

刘晶晶：
前几天，我们这有一个人，拿了别人后备箱里的1万元现金，跑回老家寝食难安，后来把钱拿了回来。

主持人：
什么情况？

刘晶晶：
这人姓孙，在一工地打工。有天早上，他意外发现路边的一辆宝马车后备箱大开，一只黑色袋子里放了不少钱。

主持人：
后备箱怎么会开着？

刘晶晶：
车主就住在附近，钱是头天晚上从朋友那儿借的。他回家上楼时，不小心碰到了遥控器上的后备箱开关，结果后备箱就敞开了。孙某看到后备箱里有只类似银行装钱的黑色袋子，估摸着里面的钱少说也有万把块。他在车边来回徘徊了几次，没看到车主来拿钱，于是起了贪念，偷偷将这袋钱拎走了。

主持人：
这也是偷盗行为。

刘晶晶：
是的。虽然后备箱开着，但孙某在明知装钱的黑袋子有主人的前提下，将钱拿走，已经构成盗窃。孙某来自安徽，来永康好多年了，现在在一个工地上打工，月收入5000来元，还算不错的。孙某曾经犹豫过，但接到妻子电话，得知妻子患病后，当天上午就带着钱回

老家了。

主持人：
后来，怎么知道是他拿的？

刘晶晶：
失主通过监控认出是孙某所为，孙某的房东打电话进行规劝。孙某回到永康后，拿着那袋钱归还给车主。他说自己拿钱后，晚上睡不着。

主持人：
车主怎么处理这件事？

刘晶晶：
考虑到孙某一分不少地主动归还，失主就不再追究了。

主持人：
那个车主也有点迷糊的。

刘晶晶：
是啊。在这里提醒一下有车族，不要将值钱物品放置车内。长时间离开车时，一定要反复检查车是否已经锁好。

上网要节制 青少年应以学业为重

阳光男孩：
最近，我和爸妈去超市时，在街上看到了让人生气的一幕。

主持人：
你看到了什么？

阳光男孩：
只见一位妈妈拉着儿子的手不放，儿子就使劲挣扎。

主持人：
他们是为了什么事，而在大街上争吵呢？

阳光男孩：
我从围观者口中了解到，原来是儿子把过年的压岁钱拿去上网，而他们家家境不是很好。可那个儿子就是不听妈妈的劝。

主持人：
孩子大概多大？

阳光男孩：
看着和我差不多，应该是高中生。他妈妈哭喊着拉住儿子，在场的人都看不下去了。围观的人都

说，现在不少青少年迷上了上网不读书，说他不懂事。那个孩子后来还踢了他妈妈一脚。后来，那家人的亲戚把他们带回去了。

主持人：
可怜天下父母心。你觉得，这个孩子这样做对吗？

阳光男孩：
他太不听话了，我只是在双休时上上网，每天也只玩1小时。对我来说，学习最重要，我们要多读书。

说说大小事
聊聊烦心事
侃侃新鲜事

138600110

做一款自己喜欢的芝士咸味饼干

淡如初见：
饼干是一种常见的小零食，不论男女老少，都能找到适合自己的口味的。如果吃腻了市面上的饼干，还可动手做一款自己喜欢的。

主持人：
自制饼干会不会很麻烦？

淡如初见：
只要备齐了原料，有一个烤箱，新手也可以轻松制作，也不用花费很长时间。

主持人：
都要准备些什么材料？

淡如初见：
我经常做一款芝士咸味饼干。首先，准备黄油70克、糖粉30克、鸡蛋1个、盐2克、低筋面粉135克、芝士碎80克，鸡蛋只取蛋黄备用。先将黄油软化，然后加入糖粉、盐搅拌均匀，分两次加入蛋黄液，继续搅打至完全吸收，每次加蛋黄液之前都要充分混合均匀。

主持人：
除了准备这些材料，还有什么需要注意的？

淡如初见：
要注意的是黄油的软化有小技巧。先将准备好的黄油切成小块，放在干净无油无水的深碗中，室温软化或是隔着热水软化，现在天气比较冷，建议隔水软化。等黄油软化成用手指能轻松按压就行，切记不要软化成液态。

主持人：
之后要怎么操作？

淡如初见：
准备好上述食材后，接着加入过筛了的低筋面粉，面粉过筛可以使饼干吃起来口感细腻，没有杂质。再在面粉中加入芝士碎，用手不断揉搓面团，使得面粉成团。面团揉搓到不粘手，再覆盖上保鲜膜，放入冰箱冷冻1小时左右。面团冷藏好之后，取出来用擀面杖直接擀成大约2毫米-3毫米厚的薄饼。如果想让饼干更好看，可以使用一些好看的模具塑形。将准备好的面团切片摆放在铺有油纸的烤盘上面，烤箱预热，上下火180摄氏度烤15分钟-20分钟，香喷喷的饼干就可以出炉了。

主持人：
自己做的饼干口感怎么样？

淡如初见：
饼干出炉时，香气扑鼻，甜美酥脆，糖度正好，不是齁甜腻人的那种，而是淡淡的甜味，配上黄油醇厚的香味，非常好吃。如果喜欢吃巧克力，还可以在面团切片进烤箱前加入巧克力碎。