



香香甜甜的味道 就是幸福的味道

□记者 杨柳 通讯员 周艳君 文/图

1月16日上午,洛阳市图书馆残疾人阅览室里飘出了阵阵香甜气息,还有老人们快乐的笑声。原来是咱爸咱妈老友聚乐部“欢欢喜喜迎新年”系列活动第二场——学做蛋糕卷正在进行,聚乐部会员跟着志愿者“大地珠珠”学做蛋糕卷,在香甜甜甜的气味中感受到了幸福。



志愿者“大地珠珠”(左一)给大家讲解烘焙步骤

照这个步骤做,您也能成功

材料:鸡蛋5个、纯牛奶50克、玉米油(或橄榄油)50克、低筋面粉60克、白砂糖50克

步骤

第一步:

使用分蛋器将蛋黄与蛋白分开,分别盛在两个盆中(盛蛋白的盆内需要无水无油)



第二步:

在蛋黄中加入牛奶、玉米油和低筋面粉,搅打成蛋黄糊(不要转圈搅打,以免起筋);使用电动打蛋器将蛋白打发,白砂糖分三次加入,一直将蛋白打成奶油状



第三步:

将打发的蛋白和蛋黄糊均匀混合,倒入烤盘(烤盘上需垫烘焙用硅油纸),轻震几下,把气泡震出,放入烤箱,设150℃烘烤30分钟至40分钟



第四步:

烤好后,将蛋糕连同硅油纸一同从烤盘中取出,晾至温热,慢慢卷成卷,然后用刀切成段儿,即可食用



1 学烘焙的人除了女士,还有两名男士

这一次的活动主题是学烘焙,活动开始前,“小棉袄”想象了一下现场应该出现的画面:一群围着围裙的女会员,一边学做蛋糕卷一边交流心得。“小棉袄”来到活动现场后,发现一群女会员中竟然坐着两名男士。

这两名男士都是烹饪爱好者,也都是暖男。“渔夫”50多岁了,女儿在外地上大学,他想学会烘焙,等女儿放寒假回来做蛋糕给她吃;70多岁的郭先生则想学会后做给老伴儿吃,“她牙口不好,就爱吃软软的点心”。

怀着各自的小心愿,两名男士学得特别认真。

2 做西点不复杂,比蒸馍容易

来参加活动的会员都没有做过西点,认为做西点的程序一定很复杂。志愿者“大地珠珠”细心地准备好所有的材料和工具,一样一样给大家介绍,一步一步地耐心示范,大家都觉得很新鲜,学得全神贯注。

一个半小时后,香喷喷的蛋糕卷出炉了,大家一边品尝香甜的蛋糕卷,一边开心地交流心得:“其实这没啥难的!”“对,严格按照老师说的方法操作,我觉得比蒸馍还容易!”

辞旧岁 迎新年 志愿者大联欢

2018年,欢迎您加入咱爸咱妈老友聚乐部志愿者团队



获奖志愿者手捧荣誉证书

□记者 杨柳 文/图

近日,一场激情洋溢的联欢会拉开帷幕,60余名咱爸咱妈老友聚乐部的志愿者喜气洋洋,欢聚一堂,载歌载舞辞旧迎新。

志愿者们精心排练的舞蹈《吉祥中国年》、诗朗诵《善待暮年》、独唱《我像雪花天上来》、民乐合奏《喜洋洋》等节目引人入胜,著名的洛阳海神乐社也来为联欢会助兴,精彩的演奏赢得了热烈掌声。

在志愿者联欢会现场,数名志愿者获得表彰,其中朱学贵、崔素华、李燕铭、杨敏四位志愿者累计服务时间均超过50小时,获得“二星志愿者”荣誉称号,王振华、曲广莉二位志愿者累计服务时间均超过20小时,获得“一星志愿者”荣誉称号。

咱爸咱妈老友聚乐部志愿者团队创建于2017年7月,组织过多场公益活动,大家在奉献中体会着幸福和满足。如果您也想加入这个志愿者团队,可以和“小棉袄”杨柳(18838866877)联系。赠人玫瑰,手有余香,我们欢迎您!

老友聚乐部 队伍又壮大了



咱爸咱妈老友聚乐部骑游协会正式成立!骑游协会的前身是洛龙骑行协会,该协会的700余名会员已全部成为咱爸咱妈老友聚乐部的注册会员。今后,咱爸咱妈老友聚乐部骑游协会将定期开展骑行、健走、旅游、文艺演出等活动,丰富老年人的生活。如果您想加入咱爸咱妈老友聚乐部骑游协会,可与协会于会长(15937988478)、付秘书长(13592053139)联系。

记者 杨柳 摄影报道



“欢欢喜喜迎新年”系列活动之三

新年新发型 美丽从头开始

□记者 杨柳

很多女士都有年前美发的习惯,做个美美的发型过新年,在亲戚朋友面前也有面子。您知道今年流行什么发型吗?您知道什么发型和发色最适合您吗?下周,我

们邀请专业发型师为您设计发型、答疑解惑。

活动时间:1月23日(下周二)9时30分至11时

活动地点:321形象会所(涧西区珠江路与辽宁路交叉口向南100米路西)

公交线路:乘坐21路、28路、32路、40路、45路、46路、75路公交车可到

报名人员:咱爸咱妈老友聚乐部会员,限20名。

报名电话:18838866877(杨柳)

报名时间:今日10时至18时