

研学游持续火热,家长要怎么选?

家长注意甄别“只游不学”的研学机构



在“双减”大背景下,家长越来越重视让孩子开阔眼界、增长见识。暑期临近,研学市场再次变得火爆起来,很多家长开始提前为孩子规划暑期研学路线。而研学机构也不断增加研学路线、丰富研学主题、拓宽研学范围。

市内研学路线丰富多彩

研学旅游是一种“教育+旅游”的全新模式,教育属性为主,旅行为载体,通过开展探究性学习,鼓励学生走出校园、拓宽视野、丰富知识。这种教育形式被教育部门、学校、家庭广泛认可,因此各种研学机构如雨后春笋般涌现。

“我们研学基地已经创办了七八年的时间,研学主题丰富,有民俗文化、农耕文化、非遗文化和手工制作等众多类型,可以让孩子实现研中有学、游中带学。”仙居一研学营地负责人朱福伟告诉记者,他们的研学基地推出了富有地方特色的研学产品,像是无骨花灯非遗文化、竹编艺术、

省外研学活动日益火热

记者了解到,疫情在近几年间加速了台州市内研学市场的发展,而市外省外的研学市场也随着疫情结束开始加速复苏,北京、陕西、江苏等跨省的研学线路多了起来。

“之前两年市内的研学基地特别火热,现在开放后大家都想往外走,所以省外的研学活动开始兴起了。”国内一大型旅行社台州营业部负责人陈丽萍表示,最近来旅行社咨询研学的顾客中,对市内、省外有意向的顾客几乎是各占一半。

高品质研学应重研轻游

当前市场上的研学机构和基地数不胜数,但最终研学效果让家长满意的却少之又少。“去年暑假我给孩子报了一个研学机构,结果就和旅游一样,孩子只是玩了几天,啥也没学到。”市民谢女士无奈表示,和普通的报团旅游并没有什么太大的区别。

“研学游,要以研学为主,旅游为辅。如果研学游变成了‘只游不学’,也就失去了研学游的意义。”温岭一生态农业园旅游部工作人员乐建介绍说,“农业园的研学项目主推农业课程,像是割麦子、挖土豆、开荒播种等体验项目,都是现在的孩子很少能体验到的活动,可以从中学习

农业知识。”

“我们公司是现代化的农业种植公司,有一批专业的农业专家和现代化的农业设施,所以说我们具备相当好的农业研学教育基础。有些研学基地做不下去的最大原因就是缺少专业的研学老师。”乐建认为。

因此,面对众多夏令营、研学游产品,相关部门提醒:“在选择夏令营产品前,家长要仔细甄别,优先选择经过文化和广电旅游体育局公示的研学实践教育营地、基地和能提供旅行社资质的研学机构。他们在价格和品质方面相对有保障。”

记者 杨梦倩/文 采访对象供图

榴莲冰粽、乌米百合蛋黄粽……

五花八门的粽子已经抢鲜上市

一口“糯叽叽”的心动 台州人偏爱传统肉粽



离端午还有不到20天,台州的粽子市场已经热闹起来。日前记者走访发现,早在5月份,粽子就在台州各大商超、农贸市场大量上市。在各式各样的传统或创新口味粽子中,肉粽略胜一筹,俘获大多数台州人的胃。

端午粽上市,销售“热”起来

昨日,在椒江的大润发东海大道店,各式各样的粽子礼盒被摆在了通道最显眼的位置,悬挂着“粽情端午”海报、竹篮子,氛围感十足。一旁的摊子上,工作人员现包粽子,吸引了一些市民驻足学艺。

仅从粽子礼盒来看,多为纸盒包装,价格在五六元至200元。

“我们准备了三四十款粽子礼盒,还有一些等过几天再摆出来。”大润发东海大道店快消品经理曾志君告诉记者,3月他们就开始为端午粽子备货,目前产品均已进仓库。10多天前,超市就陆续摆放粽子礼盒、袋装粽子等。

台州人更爱吃肉粽

台州传统风味的粽子有甜咸之分。甜粽大多是蜜枣粽、赤豆粽、豆沙粽。咸粽花样更多,有肉粽、蛋黄肉粽、栗子肉粽、排骨粽等。但这两年,甜咸已经不能概括“粽子之争”了。

记者走访中发现各类“奇葩”口味的粽子让人眼界大开。榴莲冰粽、乌米百合蛋黄粽、梅干菜猪肉粽、香辣植物肉粽、血糯米粽子……口味独特的粽子不止这些,在电商平台上,椰椰紫薯麻薯粽、元气菠萝海盐粽等奶茶口味的粽子更是吸睛。

台州人最爱什么口味的粽子?市区多家粽子店的老板不约而同地给出一个答案——传统肉粽。

早做准备的还有农贸市场边上的粽子小店。陈忠右和老伴在椒江花园菜市场附近经营着一家“佑家粽子”。每年临近端午,都是他们忙碌的时候。“我们做粽子十多年了,口碑不错,回头客也多。去年端午节,我们卖了四五千个粽子。”陈忠右已备好充足的粽叶,用来包粽子。

陈忠右的粽子店也陆续接到一些团购订单。“都是老顾客。”陈忠右说,按照往年,端午节前半个月,订单开始迎来爆发式增长。他建议顾客早下订单,“去年端午节,有人要买四五百个粽子,但我们接不下这单了。”

“我这卖的有肉粽、蛋黄肉粽、白米粽、蜜枣粽、豆沙粽、豇豆粽等。大多数人还是喜欢吃肉粽。”徐春兰在椒江洪家街道卖粽子已有七八年,熟知周边顾客喜好。她说,4.5元一个的肉粽卖得最俏,3元一个的蜜枣粽也有不少人购买。每到临近端午节那几天,平均一天能卖出几百个。

值得一提的是,眼下天气渐热,市民购买粽子后要注意储存和及时食用。尤其是新鲜粽子,最好现包现吃,暂时吃不完的放置在冰箱冷藏室,两三天内吃完。如果买多了,可在冰箱冷冻室存放3个月,再次食用时须彻底加热。 记者 邱琳敏



“六一”儿童节前,台州市学院路小学二年级11班的小志愿者们把几个月来捡烟头换取的小礼品送给了云南招银小学。一份份礼物,一封封书信,是友谊的见证,更是爱心与希望的流淌。图为同学们参与“烟头换好礼”活动。 通讯员 吴柳芳 摄