

成绩未到分数线 收到录取通知书

“李鬼大学”招生 同学别上当

对于经历完高考的莘莘学子来说,这个夏天显得有些漫长,从高考后焦虑地等待分数,然后一家人围坐在桌前深思熟虑地填报志愿,再到翘首以盼等待录取通知书的到来,等到一切尘埃落定,心中的石头也就落了地。这不,家住齐村镇的小钟收到一份来自“西南财经大学”的录取通知书,这让一家人悬着的心也落了下来。可是正当一家人兴奋之余,将信将疑的小钟有些纳闷了,“不仅我的成绩达不到西南财经大学的录取分数线,而且我也从来没有填报西南财经大学的志愿,怎么就收到了压根儿想都不敢想的重点本科院校的录取通知书呢?”

“7月29日,我们收到一份来自西南财经大学某某学院的录取通知书,打开该录取通知书一看,也很有模有样,该录取通知书上除了显示孩子已被录取为该院新生,还介绍了如入学规则、院

系介绍及收费标准等内容。可是让一家人摸不着头脑的是我家孩子并没有报考过这个学校,因为觉得有些蹊跷,我便让孩子在网上查查,这一查就发现有些‘不对劲’了,孩子的高考成绩也就刚过二本线,怎么就被西南财经大学录取了呢?一时间,一家人都有些摸不着头脑。随后,我们根据录取通知上的电话联系了该校的招生办,刚开始,工作人员信誓旦旦地说是西南财经大学的分校,属于正规的二类本科院校,可是当我提出要到学校考察时,该工作人员含糊其辞地说了一个地址后便挂掉了电话。”小钟的父亲告诉记者:“高考结束后,家里已经接到了3份‘录取通知书’,这其中包括某职业类院校,还有一份来自某文理学院的录取通知书,我问孩子,孩子说这些学校他都没有报过志愿,我觉得很疑惑,孩子的资料是怎么外泄出去的?真怕

被骗啊!”
 随着录取通知书的录取送达,招生诈骗也随之进入高发期,一些不法分子打着正规院校附属院校的幌子或者以假乱真的“李鬼大学”名头的诈骗开始扎堆涌现,这些院校利用考生高考失利,但却急于升学的心态,将“录取通知”混杂其中,以此施行各种骗术诈骗钱财。“日前《第三批中国虚假大学警示榜(2014年)》已经发布,这些校名和正规高校的名称极其相似,在曝光的60所虚假大学中,不乏看似‘高



大上’的山寨版。”我市教育局的工作人员提醒广大考生及家长,随着录取考试的开始,考生们将陆续收到各类院校的录取通知书,与此同时围绕着高招,一些招生诈骗行为也紧随而来,一些“李鬼大学”也趁机兴风作浪,家长和考生要仔细辨别,切忌“病急乱投医”,自乱阵脚,经济损失事小,如果正常的教育机会流失将会后悔莫及。
 (记者 张莉萍)

烟酒 红包不送不放心 送了不甘心

婚宴“打点”厨师都是惯得毛病

“我和老公准备年底结婚,可是我们走了几家酒店却发现,所有的酒店其婚宴菜单上面都只有总价,然后下面是每道菜的名字,而对于每一道菜的分量和价格丝毫没有标记,看着这些菜单,就让我们觉得一头雾水。”叶女士说,“可是让我更不踏实的是,最近有朋友提醒我们说‘婚宴归婚宴,份量足不足、上菜快还是慢、菜品精细不精细……要看如何和厨师搞好关系。’这就意味着我们要出钱‘打点’厨师了。”

想要“特殊”待遇得“打点”厨师

按照民间的说法,今年“双春加闰月”,是结婚的好年头,因此,不少准新人都决定今年举办婚礼,而婚宴作为婚礼筹备的“大戏”容不得丝毫马虎,虽然动辄千元的婚宴让不少新人压力不小,但还是不能将就,而如何做

到少花钱,还能把婚宴办得“高端、大气、上档次”,就是一门“学问”了。作为消费者,是不是必须给厨师“意思意思”呢?其实有相当一部分准新人是很在意婚宴那天给厨师“表示一下”的,从象征性的烟酒、糖茶,到面值一二百的购物卡或‘红包’,给厨师的礼品也越来越丰盛。

“我们举办婚宴的酒店只能算是一家中档酒店,在朋友的引荐下,我们早早地就给厨师长送去了一条中华烟,厨师长也欣然接受,这‘招’效果还真不错,份量足不说,还每桌让了50块钱,这样算下来,我们还占了些‘便宜’。”刚刚步入婚姻殿堂的

小郭两口很是满意。记者在走访中发现,参加婚礼的人总会对份量足不足、上菜快还是慢、菜品精细不精细……做一番评头论足,一些精明的新人为了给客人留下好印象,都会用红包打点打点厨师。

送了一条香烟 上菜快了很多

“1288元/桌的菜品,还要我们去‘打点’厨师,虽然心有不甘,但只能听从过来人的‘指点’。”眼下,打算9月份结婚的小楚为给厨师送一份什么样的礼物成了两人最上心的事。“我们订酒席的这家酒店,是经朋友介绍的,前几日,朋友突然跑来告诉我‘要打点’厨师,当时我们还不相信,后来咨询了一些结过婚

的朋友,从他们那里我才知道现在连婚宴酒席也需要‘打点’,没有办法,也不差这点,人家都送了,咱也送呗。”在到底给不给厨师“好处”的问题上,小楚两口子在接受采访时称,不送不放心,送了不甘心,采访中,不少准新人都表达了和小楚夫妇俩共同的“心声”。
 “此前,我就听人说过办

婚宴要给厨师‘好处’,因为一直忙于应对筹备过程中层出不穷的突发事件,事先给厨师准备的‘好处’被家人抛到了脑后,就因为这一疏忽我们还真吃了亏:刚开始我们也没在意,酒席吃了不到一半,就有亲朋好友向我的家人反映上菜速度太慢,再看看和我们家在同一家酒店办婚宴的另一对新人,不仅

上菜速度快,菜的份量也特别足,我们家的菜上了不到一半,另外一家基本上都上完了,后来家人明白了其中的诀窍,拿了一条烟、一瓶酒送去厨房,厨师才‘友善’地答应尽快上菜,果然剩下的菜上得很快,而且份量也明显多了些。”曹先生讲述了自己5月份办婚宴的经历。

多数新人会给厨师好处

随后,记者随机采访了7位准新人,发现有5位表示自己会给厨师“好处”,1位明确表示不会给厨师任何“好处”,其中还有一位表示自己还在犹豫之中。说到底,准新人给厨师送礼其主要动机是希望前来参加婚礼的双方亲朋好友吃得满意,他们甚至希望自家的婚宴能够得到厨师们的“特殊”待遇,比方说

菜品的质量和份量上能多“照顾”些,有的或许还可以打个折。记者在采访中发现,准新人给厨师们送礼的目的都在于希望自己的婚宴能够得到厨师的特殊照顾。

“办婚宴本身就是大喜事,新人送点糖、酒让饭店人员分享一下喜悦也无可厚非,但眼下,给厨师买烟买酒、送卡塞‘红包’或请吃饭

已成为不少新人的策略。”一位从事烟酒批发的商户刘先生透露,“如今,婚宴已经成为整个婚礼中最为重要的环节,不少准新人摸不着这里的门道,婚宴菜单每道菜不仅不明码标价,而且也没有份量的介绍,这就使得部分厨师可以‘自由’掌控,而作为消费者多数只是得到婚宴的总体价格,并不会追究

菜品的份量和质量,也使得厨师们有机可乘,因此,即便有顾客明明知道厨师‘不尽心’却无计可施,只能自认倒霉。事实上,完全可以事先给酒店签订书面协议,对菜品的份量等作出‘条条框框’以确保自己不会吃亏。”
 (记者 张莉萍)

遇到烦心事
这里来说

小吃部吃包子 半截钢丝咯了牙

滕州市民梁先生29日在荆河路上某小区门前的小吃部吃早点时,却意外地从包子

里吃出了钢丝,还从稀饭里喝出了剩稀饭形成的疙瘩。梁先生说,过去并不经常光顾这家小吃部,这次也是偶然途经此处进去的。他买了几个包子、一碗稀饭,找了个桌子就吃了起来。但他咬了几口包子,感觉着咯牙,吐出嘴里的包子,这才发现里面有半截钢丝。

梁先生也没在意,心想这钢丝肯定是从刷锅刷碗用的钢丝球上掉下来的,在家里还经常吃到呢,并不是多稀奇。待吃完了包子喝稀饭时,梁先生感觉着有些不对劲,汤里咋又这么多的疙瘩呢,而且口感很不好。他用筷子挑了一下碗下面的稀饭,竟然发现疙瘩全是小米的结块,这才明白这稀饭是掺了昨天的剩稀饭。

于是他喊过来服务员问是咋回事,女服务员说她是新来的,不清楚此事,可能是面疙瘩。梁先生当即揭穿他们掺了剩稀饭的做法,而女服务员说啥也不承认,态度还很很不好,后来她对着楼上大声喊:“老板下来,这人说咱们的汤里掺了剩稀饭。”一位年龄大些的妇女闻声下楼,看过梁先生的碗后,陪着笑脸说:“兄弟,有话咱们外面说。”试图阻止梁先生的再次询问。但在梁先生严厉的问责下,这位妇女这才说她不是老板,但承认掺了剩稀饭。妇女说,这次就不要钱了。梁先生说,不是少要这一块钱的事,现在天气炎热,万一剩稀饭变质了,吃坏了肚子怎么办。该妇女连声称是,表示今后不再这么做。
 (记者 孔浩)

不用化肥 泉水浇灌 陈震:让市民吃上放心水果

一件深色T恤、一条短裤、一双凉拖鞋、黝黑的皮肤,脸上还挂着来不及清理的胡子……在记者面前的是齐村镇某葡萄基地的主人陈震。

他从2012年就开始经营这片水果基地,当时的想法很简单,就是想让市民吃上健康无公害的水果。“现在人们的生活节奏很快,农业水果种植也跟着‘提速’,有些普通品种自然成熟得到11月份,可是现在就能在市面上购买得到,不过在我这里种植的葡萄该是什么时候成熟就是什么时候成熟。”

记者跟着陈震走进葡萄基地,打开纸袋,一串沉甸甸的葡萄紫黑发亮、晶莹剔透,摘几粒放入口中,味道很甜。

“要种地先养地。这是我们做的第一步,从施肥开始,这片葡萄园大约70亩左右,别人可能种植之前对地进行施肥,我一斤化肥不用,施了上千吨粪,例如鸡粪、兔子粪等,而且种植的时候全部用泉水进行浇灌。”陈震一边说着一边给记者讲解他种植的葡萄品种,在这片葡萄园里我种植了至少30余种葡萄,绝大部分都是嫁接。像我市普遍种植的藤稔、夏黑在这片园子里也是大面积种植。“天气晴朗、阳光明媚的天气,葡萄的成长可以说是几个小时就能看到变化,不过前几天的一场暴雨对葡萄的损害特别大,很多葡萄都被雨水砸坏了。”陈震对着一串有破损的葡萄心疼不已。

说起种植这片葡萄园,陈震告诉记者,“现在的人吃的太不健康了,一些种植园主为了挣钱不管水果种植的好坏,想方设法地进行施肥催熟,都想赶在成熟期前推向市场。可以说不管是种植什么,只要是让老百姓吃的东西,当不在把利益放在第一位的时候,食品就安全了。”

面对市场上品种繁多的葡萄,陈震向记者介绍了怎样去辨别健康无公害的葡萄。“一串正常成熟的葡萄不仅皮薄而且颜色不统一,明显能够看到葡萄色泽的不同,而且分布不均。而一些葡萄不仅皮厚而且水多,这类葡萄绝大多数是催熟品种。”陈震说。
 (记者 苏羽)