



责任编辑 / 项颖 / 于国涛



少年智则国智。爱迪生一生有一千多种发明,校园中不断涌现的小发明也悄然改变我们的生活。本报特联合市科技局开办《快乐发明》专栏,为这些小小爱迪生提供一个作品展示的平台,也为市民朋友的生活点亮一盏科技之灯。

## 可以画圆的卷尺

塘下镇鲍三小学 四(1)班 龚宇圣  
指导老师:戴秀雅 欧谢霜

### 问题发现

一次,我和几个小伙伴打算在我家院子玩打陀螺游戏,可是没有圆规,我们画的圆大小不一,小伙伴觉得这样比赛不公平,于是我们不欢而散。那时候我就在想,怎么才能随时画出相同的圆呢?

### 研究过程

暑假里,我拿着爸爸用的卷尺玩,玩着玩着,忽然想到:如果卷尺的每个刻度上钻个小孔,然后用图钉或者一支笔固定在所需圆半径的刻度小孔上,当圆心,另一支笔通过0刻度的小孔直接画圆。而且想画多大直接拉出卷尺在那刻度的小孔上定好圆心,随心所欲地画圆。我们还可以准确在操场上画,在院子里画,在沙滩上画,在墙壁上画,在纸上,在地板上,在各种材料上画圆……



不过,如果卷尺的头直接做成能定圆心的头,那就更便捷了。

这样就解决了生活中没圆规时可以在不同的地方、各种材料上,画大小不同的圆的问题了。

## 横向碗碟夹

发明者:湖岭镇中 八(4)班 姜佳雯  
指导老师:张文渊

### 发现问题

生活中的碗碟夹使用方便,造型简单,可以将装有食物的盘子在加热后拿起来,但是如果食物是放在微波炉里加热的话就会造成碗碟夹无法进入微波炉的问题。在经过思考后,我想能不能发明一种横向的碗碟夹来解决这个问题呢?



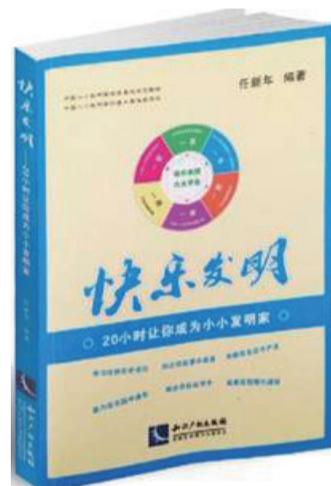
### 我的发明

我的发明就是在原先碗碟夹的基础上进行再次改造,在碗碟夹的侧面做上和底面一样的锯齿状,这样的话就可以横向进入微波炉,可以将里面的碗碟夹出来,而且原有的功能依然可以使用。

## 开发创意思维不得不看的一本书!

日前,快乐发明体系创始人、市莘塍实验小学任新年老师根据多年实践经验,结合最前沿的发明教育理论知识,推出最新力作豪华版本——《快乐发明——20小时让你成为小小发明家》。该书由国家百佳出版社——知识产权出版社出版发行,通过80位经20小时训练作品就获奖和获得国家专利的学生实例,揭开创造发明的神秘面纱,提升学生参与创造发明的信心,并用简单生动的实例指导学生掌握创造发明技法,并提供“快乐发明六大平台”,让每一位参与者都有出彩的机会。

全书采用铜版纸全彩色印刷,共168页,是提升学生创造力很接地气的教材,是老师指导学生开展科技活动的参考书,也是成年人开发创意思维的直观读本。



## 2014珠三角科技教育经验交流会在广州举行 莘塍实验小学教师应邀作专题报告

日前,2014珠三角科技教育经验交流会在广州隆重举行,莘塍实验小学教师任新年应邀参加了本次会议,并作了题为《我的快乐发明教育梦》的专题报告。据悉,此次交流会会有来自北京、上海、新疆、内蒙古等19个省市89所中小学校的194名代表参加。

任新年是我国快乐发明体系的创始人,他结合多年实践经验和最前沿的创新教育理论成果,推出了快乐发明教育模式。该模式突出的特点就是让学生通过一次讲座,树立信心,调动起创新激情,基本掌握发明技法,在短时间内拿出发明创意成果。是适合没有任何基础又想快速推进发明普及教育的一种发明普及教育模式。

目前,任新年在自己所任教的莘塍实验小学实践快乐发明课程,并取得了良好成效。同时,任新年及其团队在全国各地推出义讲,通过在公立的中小学建立中国小小发明家培育基地来推进快乐发明的普及工作。任新年认为:“真正的创新普及教育是要让中小学生在真正意义上参与到创意活动中去,真真切切地感觉到创意活动的意义。

要点燃学生的创造发明热情,让学生在快乐中学习发明技法,在生活中发散创新思维,在实际构思中发展创新能力。”

科技教育是我国科教兴国战略和人才强国战略的齿轮,目前已有一大批专家和学者投入到了科技教育领域的研究当中。相信在不久的将来,中国的科技创新普及教育体系将更加完善。



## 香江美食:一个音乐人与美食的妙遇

一直以来,人们对美食的追求从未停止脚步。中国特色餐饮名店——“香江美食”对美食的追求更是无止境。而香江美食的始作俑者却是一个音乐人。作为瑞安乃至温州地区流行音乐的资深人士,瑞安市流行音乐协会会长吴朝辉在1999年创办了瑞安香江美食,从此开启了他人生的跨“界”之旅。

一个音乐人在与美食的碰撞后,又会产生怎样神奇的反应?在香江美食我们找到了答案。吴朝辉说,流行音乐之所以广受民众喜爱,就在于它源于生活中的休闲、时尚与健康,而它与当今大众餐饮理念有着惊人的相似。流行音乐有着它的独特艺术表达方式,就拿流行歌曲唱法来说,它不过于讲究音色与

技巧,将感情灌输到每个音符,感动自己,打动别人,这又与当今的餐饮理念非常合拍。餐厅不求奢华,但要有文化;菜品不求高档,但要有品质;服务不苛求周到,但要有真诚,处处体现轻松。就是这样,吴朝辉把对音乐的理解,灌输到美食之中,形成了香江美食独特的文化理念,简单而言,即为“休闲、时尚、健康”。

如何诠释这六个字?拿香江美食的招牌菜(姜母鸭)来说,从浙江遂昌引进黑头鸭,采用30味秘制调料,砂锅慢火烧炖5个小时,整个过程不加味精等调味,讲究原料的品质、烹饪的健康、出品的原味,才形成如今的香江特色名菜。不过,也不是谁都有这样的运气,因为尊崇

健康的理念及对原材料、出品质量的严格把控,目前香江美食每天只限量供应10份这样的菜品。在香江,中国瓯菜大师郑佐波亲自指导研发香江特色美食,将传统菜品进行再创作,诸如姜母鸭、乡村鱼头王、水煮钉螺、“江蟹生”这样老记忆的菜品,既保持传承,又满溢出新意,做到原味、原汁、原生态地呈现。

将“休闲、时尚、健康”的理念延伸到环境设计上,这在香江美食也得到淋漓尽致地体现。锈迹斑斑的老旧窗户,年代久远的老青砖、老红瓦和老木头,这些宝贝都是吴朝辉多年肩行囊从大江南北淘宝积累的。可以说这里的一砖一瓦一木都有它们的历史与故事,更有创办人对文化孜孜不倦的追求与



情感。

对吴朝辉来说,音乐是他的事业,美食则是事业的延伸与提炼,就像是两个孩子一样,深爱着他们。

我们有理由相信,在“休闲、时尚、健康”理念的引领下,他的这两个孩子都会不断地茁壮成长……让我们拭目以待!