

戴维斯研究计划

08年春季

第二期第四刊

首席研究员 Su Yeong Kim 致辞

本期摘要

首席研究员 Su 1

Yeong Kim 致辞

奖学金 1

美味食谱 3

我们很高兴您的家庭继续参与戴维斯研究计划。这一期通讯的内容包括奖学金和几道简易食谱！

请注意，本计划现在是由德州奥斯汀大学主持。我们希望您的家庭能够继续支持本研究。请使用下列方式与我们联络：

电子邮件：projectfamilies@yahoo.com

或来电：(415) 271-0390 或 1-(866)7-FAMILY (免费号码)

或者上网：<http://webspace.utexas.edu/syk343/>

您打算搬家吗？请上我们的网站来更新您的联络资料。感谢您的家庭对本计划长久以来的支持和热心参与！

奖学金



奖学金颁发的对象是学业优良、积极参加课外活动、有做义工的记录或是在体育方面表现杰出的学生。虽然奖学金是免费的，但申请奖学金的程序很可能漫长而又复杂。比方说，申请一份奖学金可能需要自传、成绩单和至少一封推荐信。因为写推荐信很耗时，你至少要提前一个月告诉你的推荐人你需要推荐信。

我们了解并不是每一位参加本研究的学生都有上大学的计划。同时，我们也知道并不是每一位准大学生都计划上加州戴维斯大学。我们鼓励你上你地方学校的网站去查寻更多有关经济资助的信息。然而，因为许多参与本研究的学生都有上加州戴维斯大学的计划，我们选择把焦点放在该大学。

加州戴维斯大学相关的信息

加州戴维斯大学的在校生可以在十二月一日前用大学肄业生奖学金申请表 (Continuing Undergraduate Scholarship Application) 来申请奖学金。自十月一日起，你可以上 www.financialaid.ucdavis.edu/scholarships 来填写申请表。有3.25或以上的平均学绩分的大学在校生应该每年都申请加州戴维斯大学的奖学金 (UC Davis Scholarships)。其它申请的条件包括一封推荐信。推荐信必须在十二月二日前完成并归档。

加州戴维斯大学的学生有很多申请奖学金的机会。下列是一些奖学金的简介。请上以下网站去查寻更多相关的信息。

Thomas R. Pickering 外交奖学金

颁发的对象是准备参加美国外交服务部门（US Department of State Foreign Service）联考的大学生和研究生。<http://www.woodrow.org>

Barry M. Goldwater 奖学金

颁发的对象是对往数学、自然科学或工程学的职业内发展具有深厚兴趣的学生。
<http://www.act.org/goldwater>

National Institutes of Health Undergraduate 奖学金

颁发的对象是对追求生物医学的职业有兴趣的学生。<http://ugsp.info.nih.gov>

**Donald A. Strauss 基金会奖学金**

颁发的对象是欲在大四那一年做公共服务的大三学生。奖额为\$10,000（必须是与教育相关的开销）。<http://www.straussfoundation.org>

Harry S. Truman 奖学金

颁发的对象是对美国政府或公共服务的职业有兴趣的学生。<http://www.truman.gov>

Morris K. Udall 奖学金

颁发的对象是对追求公共环境政策的职业有兴趣的学生以及攻读健康服务或部落公共政策学的学生（必须是印地安人或阿拉斯加本土人）。<http://www.udall.gov/>

你或许想知道：每年有多少人申请加州戴维斯大学所提供的经济资助？你能够成功获取你所申请的奖学金的机率是多少？

在2005-2006学年，将近68.5%的加州戴维斯大学大学生获取了经济资助。加州戴维斯大学在那一年颁发的经济资助的总额高达\$196百万。

另外，加州戴维斯大学又颁发了\$5.1百万的奖学金给它的大学生。\$2.6百万的奖学金则来自外来的机构。请记得：奖学金的来源并不只限于大学。

重点是，申请奖学金永远不嫌晚。就算你赶不上申请今年的奖学金，你还是有机会申请来年的！

美味食谱

下列几道菜是特别为繁忙的人所设计的食谱。它们不但省钱省时间，也很方便有趣！



火腿生菜卷

花费: \$5.00 以下

时间: 1 分钟

难度: 初级

材料 (每份) :

- 少许火腿 (切成薄片)
- 新鲜生菜
- 牙签

作法:

1. 将生菜洗净
2. 将生菜以一片火腿包住
3. 用牙签来固定好，就成了可口的火腿生菜卷！

香脆花椰菜

花费: \$5.00 以下

时间: 6 分钟

难度: 中级

材料 (每份) :

- 1/4颗花椰菜
- 蒜头数粒 (用量随意)
- 调味酱 (蚝油、酱油膏)
- 预制的芝麻和海苔



作法:

1. 将花椰菜和蒜切块
2. 将花椰菜和蒜块放在碗内并以保鲜膜覆盖。放进微波炉加热两分钟
3. 沾调味酱 (蚝油、酱油膏以及预制的芝麻和海苔) 吃即可



自制酸奶

花费: \$3.00

时间: 12-24小时

难度: 初级

材料 (每份) :

- 一杯牛奶
- 原味酸奶
- 纸巾与橡皮筋

作法:

1. 把牛奶放进微波炉加热15秒
2. 将三汤匙原味酸奶放入杯中与牛奶轻轻搅拌
3. 将杯口以纸巾和橡皮筋包住，在室温下放置一晚即可
4. 要吃时以干净的汤匙将酸奶取出，放在另一杯中加水即成酸奶饮料。原来杯中的酸奶不要吃完，只要继续添加牛奶就可以继续制做酸奶



您打算搬家吗？

以便和您保持联络，如果您打算搬家，
请更改您的联络资料！

请使用下列方式与我们联络：

致电：(415) 271-0390

或 (866) 7-FAMILY (免费号码)

致电子邮件：

projectfamilies@yahoo.com

网站查询：

<http://webspace.utexas.edu/syk343/>

下列是一些提供健康食谱的网站：



大学生简易食谱：

<http://www.dvo.com/easy-recipes.html>

好品尝 - 给繁忙大学生的快易食物：

http://www.unh.edu/health-services/good_eats/index.html

简单食谱和烹饪博客：

<http://www.elise.com/recipes/subject-index.php>

The University of Texas at Austin
Su Yeong Kim, Ph. D.
Davis Research Project
Department of Human Ecology
1 University Station, A2700
Austin, TX 78712