



国庆节,各位妈咪宝贝都去哪里度假了呢?虽然外面是人山人海,就连记者都出去看了一回“人头”,游记已经发在前两天的现代快报悦生活微信平台上啦!现在我们来晒一晒获奖宝贝们的萌照!

现代快报记者 昂洁

我们一起玩耍的国庆节



最萌闺蜜党

张梓骁 4岁, 胡梓恒 4岁, 杨丝雯 4岁

妈咪说: 国庆假日三家人去了珍珠泉游玩。三个小话唠一路欢笑一路唠叨,到了珍珠泉安营扎寨后,小宝贝们就自嗨了起来,一会钓鱼一会捕蝴蝶。胡梓恒负责在岸上喊小鱼快到他的网里来;杨丝雯拼命喂小鱼吃东西;张梓骁直接跳下水把自己喂鱼啦,结果爸爸妈妈们就在太阳下晒鞋子晒袜子啦!



最机灵小姐

袁华泽 7岁

妈咪说: 古灵精怪小可爱,每次出去玩就像刚刚出笼的小鸟一样撒着欢地叫着、笑着、闹着,晒出各种造型,享受大自然带给她的一切。国庆节妈妈带她去了青奥村。因为宝贝是第二次去,所以下车就兴奋地跟妈妈说起她在上次演节目的舞台,伦敦眼的由来……俨然一个小导游!

下期“辣妈帮”话题:全家福

辣妈帮福利: 宝贝照片有机会登上《现代快报》版面秀一秀,线上线下活动名额优先选取

报纸呈现: 现代快报每周二、四《悦生活》刊版面

微信公众号: 现代快报悦生活

微博: @现代快报悦生活

辣妈帮加入方式

1. 一定要加关注公众账号: 现代快

报悦生活,回复“辣妈帮”,编辑想让宝贝见报的理由,并把活动微信分享到朋友圈截图发给主页君。

2. 加入“辣妈帮”QQ群: 78033868 (方便我们通知及发送宝贝大照片)

3. 在微信或者QQ私信我们宝贝的资料以及主题萌照(宝贝真实姓名、小名、性别、出生日期、妈妈手机、妈咪QQ号、宝贝学校)



“九雌十雄”,金秋品蟹正当时

金世尊正宗阳澄湖大闸蟹进入旺销期,今年,您吃了吗?

九月圆脐十月尖,持螯饮酒菊花天。吃大闸蟹是一种季节性的享受,懂吃的人都知晓“九雌十雄”,即阴历九月,雌蟹饱满,等到十月,雄蟹有膏,故阴历九、十两月,是食蟹最好的季节。有着“蟹中之王”称号的阳澄湖大闸蟹,无疑是众星捧月的美食。金秋时节,您吃了吗?

九雌十雄,金秋食蟹最美味

俗话说:“秋风起,蟹脚痒”。这蟹脚痒不痒姑且不讨论,但嗜“蟹”的食客此时必定开始心痒痒——那一只只色泽金黄、肉如玉脂、膏堆满壳的“尤物”,想着就已经让人垂涎三尺。

喜蟹者都知道,螃蟹最精华的部分,要数蟹黄和蟹膏。所以秋季吃螃蟹时,区分雌雄两性可享受到时节最鲜美的蟹餐。

大闸蟹这么受欢迎,还有一个因素,就是它营养丰富。据了解,大闸蟹有清热解毒、补骨添髓、养筋接骨、滋肝阴、充胃液的功效。同时,对于淤血、黄疸、风湿性关节炎等病症也有非常良好的食疗效果,而且还有抗病毒的作用。

蟹中翘楚,金世尊邀您品鉴

金秋品蟹,就要品正宗阳澄湖清水大闸蟹。阳澄湖清水大闸蟹,自古便享有至高无上的盛誉,青壳、白肚、金爪黄毛,肉质更为鲜嫩,膏黄更加滋补。阳澄湖大闸蟹作为蟹中“翘楚”,赢得不少食客的厚爱。作为阳澄湖大闸蟹的高端品牌,金世尊阳澄湖大闸蟹更是凭借诚信、品质与服务俘获人心。

据了解,金世尊大闸蟹的养殖基地就建在阳澄湖东湖核心水域,拥有千余亩广阔的养殖水面,从蟹苗到水质监管到分拣等环节严格把关,保证大闸蟹的质量,让市民不花冤枉钱就能品尝到货真价实、鲜



活美味的正宗阳澄湖大闸蟹。

时令美味,喜蟹者不容错过

在今年中秋、国庆双节时,金世尊阳澄湖大闸蟹迎来一波销售高峰。进入农历九月中下旬,金世尊阳澄湖大闸蟹南京太平门街81号旗舰店又迎来新一个销售高峰。昨日,笔者在金世尊南京店里看到,来购买新鲜大闸蟹和买蟹票作为赠礼的市民非常多,店里的咨询电话更是响个不停。

老顾客王先生表示:“在金世尊买蟹,吃到的是最正宗、品质最优、味道最鲜美的阳澄湖大闸蟹,吃得踏实,送人也有面子。”作为品牌专营店,金世尊在南京已经赢得了不少忠实客户。

(李芳玲)



韩式美味@锦厨全日制餐厅

锦厨全日制餐厅携手来自韩国的行政总厨Lee Kyoeh Ho,运用地道的韩国香料及调味品为您呈现来自“日出之地”的纯正韩式美味。超正宗的韩式炭烤美味,韩式卤肉以及闻名世界的各类韩国泡菜等最具代表的韩式美食,将给您带来绝妙的味蕾体验。每周五,行政总厨Lee Kyoeh Ho 将在他的美食课堂现场免费教学如何制作纯正韩国泡菜。

*活动时间: 2014年10月17日至11月17日

*每购买10张自助晚餐券即可获赠5张自助晚餐券,当场即可享用!

预订热线: 8371 8888 转 6650或6318

