

神吐槽 熊爸熊妈典型特征 请对号入座

有一种爹妈,宝宝一哭,他们就掏出手机。有一种爹妈,黑娃黑得连最基本的信任都没有了。有一种爹妈,总喜欢捏着你的脸,让你笑一笑。那些你最不堪回首的瞬间,深深地存在他们的镜头里,熊爸熊妈已彻底暴露,宝宝们求别黑。

现代快报记者 乐媛



特征1 急于晒娃的人生第一照

当娃的眼睛还没有睁开,身上的黄疸还没有退去,额头上可能还有明显的湿疹,人生的第一张照片就已经传遍父母的朋友圈了。因为急于分享初为人父(母)的喜悦,他们为数不多地发了原图,没有使用任何PS的工具。如果娃是男孩,很有可能还是裸照。

特征2 娃哭得越凶拍得越猛

哭是娃的第一种语言,“快来给我换尿布、给我喂奶、我要睡觉……”娃从哼哼,到大哭,再到号啕,终于有人来了。他们拿来了奶瓶,还夹着尿布,却不会给娃换上。先拍一张,“看这熊孩子又闹了,当妈容易嘛!”

特征3 娃洗澡的照片不能缺

澡盆真的没啥讲究,圆的长的,只要能洗就行。用洗菜的盆洗澡真的好吗?洗完一股菜味,说好的奶香呢?“家丑真的不能外扬,这也要拍,让我长大了怎么见人。”

特征4 娃滚下床,抓拍好机会

娃刚学会翻身,一不留神,就翻到了床边,这个体验不错,继续,床已不够宽,翻滚的体验变成了高空落体。熊爸戴着耳机,沉浸在游戏的世界里。熊妈闻声赶来,先拍了大哭的娃,又拍了大笑的爹。是不是亲生的,好好体会体会。

特征5 表情就是这么酸爽

如果娃没有被喂过柠檬、喂过可乐,父母就配不上熊爸妈的称号。人生第一次酸涩,表情也要够酸爽。相机一定是提前准备好的,视频同步,这一刻,你值得拥有。



特征6 娃摔倒不去扶先拍照

娃可能刚开始体会独立行走的乐趣,可能太兴奋,摔倒了,还是脸着地。这么困的时刻,娃多希望有个人能拉他一把。可是熊爸妈却拿起了相机,“趴着别动。”

特征7 为赢奖品也是蛮拼的

“晒萌宝就有机会赢奖品,一等奖iPhone 6,二等奖……”奖品不错,照片还不是秒秒钟的事,“宝贝给妈妈笑一个!”熊妈捏着娃的小脸,“你倒是笑啊,剪刀手,茄子……”要是妈妈被整成这样,还笑得出来吗?



南京 踩问题

第32期



大家好,我是南京阿课。
南京通就是锅,锅就是南京通。

走在街上突然内急,随地大小便是不行的,你得去公共厕所。那么,在老一辈人的历史传说中,南京最早的公共厕所是由谁出资修建呢?

A、朱元璋 B、秦始皇 C、沈万三 D、孙中山

猜一猜,这是南京哪儿



漫画 胡晓晶

生活 百科

菜炒得好不好除了火候、调味等因素,水也是关键。炒菜的时候如果水用得好,不仅能提高菜的口感,使其色泽更好看,还能在最大程度上保留营养。接下来,就给大家介绍几个炒菜加水的小窍门。

宋新晨 整理

想炒一手好菜 先学会如何加水



本版图片除署名外,均为资料图片

炒青菜: 加水要用开水

炒青菜时如果加入凉水,锅内的温度会突然下降,使青菜在锅里烹炒的时间延长,会让菜变老变硬。可以加少量开水,这样炒出来的青菜会相对脆嫩一些。无论炖肉还是煲汤,中途加水都应该首选热水。

豆腐: 下锅前用热水泡一下

豆腐是一种可塑性极强的食材,但很大一部分人却难以接受豆腐的豆腥味。其实,去除豆腥味的方法很简单,在下锅前将豆腐放入热水中浸泡5~10分钟即可。此外,如果在热水中加点盐,还能让豆腐更紧致,不易破碎。

煮鱼: 用冷、热水效果不同

煮鱼加热水和冷水都可以,但加不同水的效果有所不同。如果是喝鱼汤,应将鱼放在冷水中,大火煮开换小火炖,这样可以将鱼的鲜味全部煮进汤中。如果是吃鱼肉,则要热水下锅,防止冷水破坏鱼肉的口感和营养。

炒鸡蛋: 加水不粘锅

在打鸡蛋时把清水和鸡蛋白一起打匀,放入锅中小火慢炒,鸡蛋口感会特别嫩滑蓬松。一般炒5个鸡蛋,加50克左右的水较适合,最多不超过100克。此外,煎蛋时在蛋黄即将凝固之际,浇一小勺凉开水,会让蛋熟后又黄又嫩。

莲藕: 边炒边加水, 防止变黑

莲藕中富含多酚类物质,切开后在空气中极易因为氧化而变黑。所以,最佳的炒藕方法是,先用清水泡泡,然后沥干水分,在锅中用沸水烫一下后马上捞出过凉水,再进行炒制。炒的过程中用中火,边炒边加入适量开水上。

南京踩问题答案:C 看图猜南京答案:宝塔桥

露一手 花生牛轧糖:过年零食学起来

花生牛轧糖对于很多人来说,是一种特别的美味零食。香浓、甜蜜,每嚼一口都能感受到浓浓的满足。然而,小时候常吃的牛轧糖到现在吃已经不那么可口了,香精的味儿太过明显,现在,大伙儿时兴代购台湾的纯手工牛轧糖。其实,你可以自己在家动手制作牛轧糖。现在,生活读本就教你一个简单易上手的方子。

现代快报记者 戎华

原料: 200g无糖奶粉 300g白色无夹心棉花糖 300g熟花生 100g无盐黄油



步骤

1. 把300g花生去壳去红衣,放烤箱以130度的上下火,烤8分钟左右,看着差不多就行,别糊了,取出来,切碎。喜欢小粒的就切小点。小粒香一点。没有烤箱的话,这步可以省略。
2. 把黄油放进不粘锅里,小火,融化。黄油融化后,把棉花

糖倒进去,微火融化,和黄油完全搅拌在一起。
3. 倒入奶粉,搅拌,还是微火。完全搅拌后,铺开,倒入花生米,花生米一定要搅拌均匀,关火,揉成团。
4. 铺在砧板上或者别的容器内,按压平整,厚度正好。等变硬后,用刀把糖切成小块即可。

贴士

1. 熟糖浆一定要用小火,将糖浆滴入水里,如果糖浆在水里冷却后能形成坚硬的小糖珠,就表示煮好了。
2. 花生可以换成大杏仁、腰果、开心果等其他坚果。
3. 切的时候还感觉黏可以洒上些面粉,以免粘在刀上,形状就不好看了。