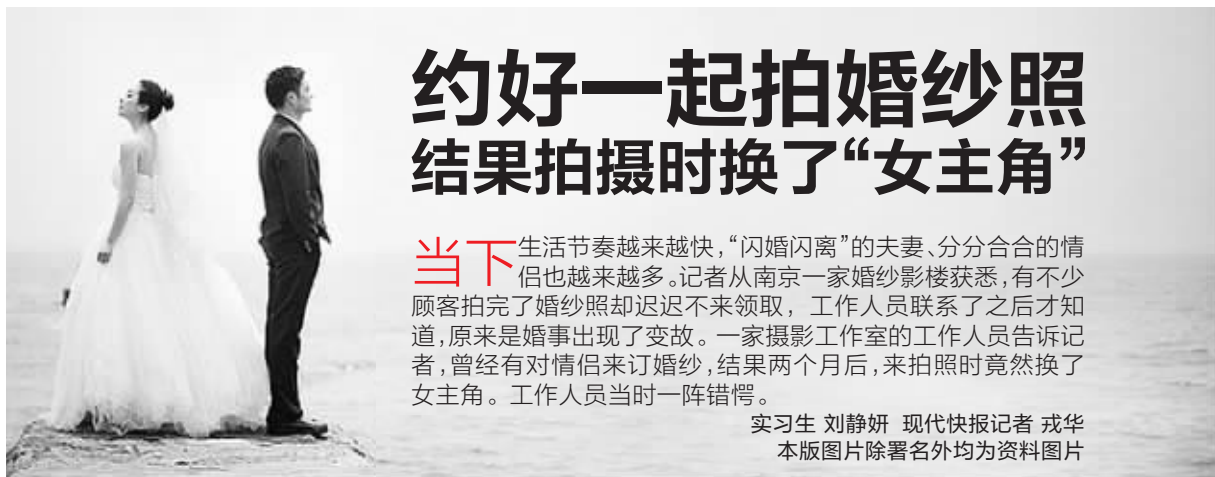


都市爱情



## 约好一起拍婚纱照 结果拍摄时换了“女主角”

**当下**生活节奏越来越快,“闪婚闪离”的夫妻、分分合合的情侣也越来越多。记者从南京一家婚纱影楼获悉,有不少顾客拍完了婚纱照却迟迟不来领取,工作人员联系之后才知道,原来是婚事出现了变故。一家摄影工作室的工作人员告诉记者,曾经有对情侣来订婚纱,结果两个月后,来拍照时竟然换了女主角。工作人员当时一阵错愕。

实习生 刘静妍 现代快报记者 戎华  
本版图片除署名外均为资料图片

每日一图

最简便切菠萝法



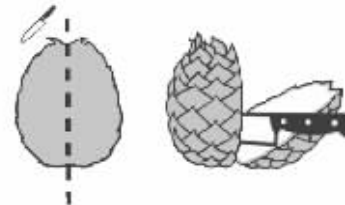
### 1. 去掉菠萝叶:

记得在叶柄处留下一点,这样切果肉时就不容易碎了。

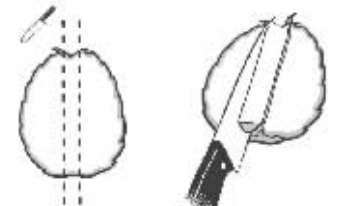


### 2. 剔除菠萝心:

把切掉叶子后的菠萝纵向剖成两半。

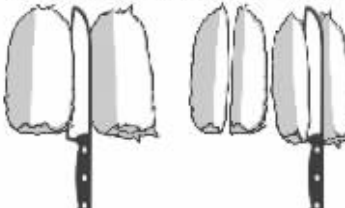


切两刀就可以把果心剔除。

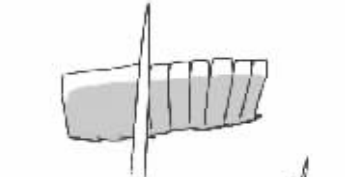


### 3. 切成小块:

果心剔除后将每半菠萝再对半切两次。



然后横向切成小块(不要切断果皮)。



### 4. 削去果皮:

最后切掉果皮。



取一盆清水,把切好的菠萝肉轻轻放进去,加入少许盐浸泡30分钟后捞出即可享用,是不是很简单快捷呢?

漫画 胡晓晶

## 影楼:给“有需要”的情侣 延长订单有效期

南京玄武区一家影楼里,到处都挂满了幸福甜蜜的合影。记者通过客服人员得知,之前店里来了一对情侣。听他们说话,好像两人都是马上要毕业的大学生,准备一毕业就结婚。一开始来影楼的时候,两人是甜甜蜜蜜的,询问客服的时候还不时地打情骂俏,看着真是羡煞旁人。那个女生很漂亮也很活泼,男生很俊朗但有点腼腆,都给工作人员留下了深刻的印象。最后,两人订下了一套价值3480元的浪漫套系,并且支付了一定的定金。

没想到,过了大概一个月不到,男生打电话来说要取消订单了,声音有点沮丧。又过了两天,男生又打电话来说订单不用取消了,还约定好了拍摄时间。只是,拍摄的那天,客服惊讶地发现,男生还是那个男生,“女主角”却默默地换了人。

记者从南京各大影楼了解到,现在婚纱摄影订单的有效期一般都是3-5年,就是特地给“有需要”的情侣准备的。有的客人早早地下了单,却在这段期间婚事发生了变化。所以拍婚纱照有时也像拍电影一样,临时“换主角”的情况早已屡见不鲜。

## 情侣:拍完婚纱照,突然不想结婚了

南京一家影楼的工作人员告诉记者,在他们的影楼里有一个专门的归置区,用于存放客户逾期未取的照片,其中不乏一些婚纱照拍完了却不想要的了。

记者问到这些照片的主人,工作人员分析道,很多人结婚就是跟风,看周围朋友结婚了,自己也想结婚;有的人是到了一定的年纪之后被家里逼的,或者是婚前恐惧症等,反正各种原因。等到婚纱照也拍完了,又开始犹豫了,甚至是后悔了。

市民李小姐和蔡先生就是这样。李小姐是一位标准的白领丽人,可是,眼看着马上就要30岁了,却还没有对象,家里人都很着急。于是,在亲戚的

介绍下认识了蔡先生。两人相处不到半年时间就被家人逼婚。于是,家人开始为他们筹备婚礼,两人也拍摄了一套价值上万元的婚纱照,还准备布置婚礼现场的时候。

然而,就在影楼修片这段期间,李小姐突然不想结婚了。就像拍电视剧一样,因为一个“不愿意将就”,剧情来了个大转弯,两人的婚纱照现在还躺在影楼的归置区等待主人。

据悉,拍完婚纱照不取,不仅在婚纱摄影行业中折射出“闪离”现象,一些婚庆酒店也有类似情况发生,预订婚宴后,筹备婚礼一方迟迟没有动静,马上到婚期了才知道已经离婚。

## 难题:分手后,婚纱照归谁

情侣分手、夫妻离婚后,原本赏心悦目的精美婚纱照也难免会让人触景伤情。

市民陈先生透露,他以前有个对象,两人已经到了谈婚论嫁的地步了,于是去拍了一套婚纱照。没想到双方在讨论婚礼细节和礼金的问题上发生了分歧。陈先生遗憾地说:“原本以为可以牵手一生的两个人,居然为了聘金闹到分手,幸运的是还没领结婚证,

只是之前拍好的婚纱照怎么办?”由于当时留的是陈先生的联系方式,影楼已经给他打了好几通电话了。程先生为此感到有点纠结:“丢在影楼不拿,觉得不好,毕竟是自己的照片;带回家嘛,又明显不妥。”

婚纱照本是夫妻不惜花重金精心拍摄的,原本以为会是婚后的甜蜜记忆,没想到,婚姻破裂,竟然成了谁都不愿意接的“烫手山芋”。

有此一问

## 椰油入饭,热量减半?

专家:其实剩饭热量就比刚煮好的低

**在**这个不减肥就要徒伤悲的季节,一切和减少热量、降低脂肪有关的文章都会成为人们关注的焦点。最近,一篇“科学家发现煮饭时放入椰子油可以使米饭卡路里减半”的报道赚足了点击量。“不过,这事靠谱吗?”营养师告诉你,剩饭的卡路里都比刚煮好的低,这和加不加椰子油可能没关系。

现代快报记者 乐媛



### 放椰油+冷却 米饭热量可减半

记者找到了这篇报道的原文。文中写道,“水煮饭时先别放米,而是先放入相当于生米重量3%的椰子油。再把煮熟后的米饭放在冰箱里冷却12小时。只要把日常煮饭的方法做些改变,摄入的卡路里就会减半。”这是斯里兰卡学习化学的大学生詹姆士和他的导师在实验中得出的结论。

他们还解释了卡路里减半的原因,椰子油会改变淀粉的结构,产生更多不易消化的抗性淀粉,由于人体缺乏消化这些淀粉的能力,因此摄入的卡路里较少。

基于这一原理,詹姆士和他的导师又用了8种方法,在38种米上做了实验。煮饭的方法都是在煮饭前先加入油脂,然后迅速冷却。这样做出的米饭,化学成分都发生了变化。

他们还打算把这一理论应用在其他的食物上,比如面包。詹姆士和他的导师都觉得这是个不错的方法。

### 煮米饭先加油 热量真的不会高吗

加油然后冷却,化学成分的变化,是油在发挥作用,还是冷却的结果?南京市中医院膳食科营养师吴欣耘更倾向于后一种。

吴欣耘说,大米里的淀粉是直链淀粉,直链淀粉容易老化。淀粉老化后会产生人体不容易消化的抗性淀粉。“不管加没加油,这个过程都是存在的,冷却后的米饭吸收率都会下降。”吴欣耘说,我们常吃的粉丝,也是利用淀粉老化的原理。所以,吃同量的粉丝和新鲜米饭,人体对米饭的吸收肯定比粉丝高。

和米饭不同,糯米中的淀粉是支链淀粉,支链淀粉不容易老化,即使冷了再吃也不会影响吸收率和口感。

“如果只是为了减少摄入的热量,天天吃剩饭就可以。”吴欣耘说,“不过这样生活质量会下降很多吧。”对于加入椰子油改变化学成分的说法,吴欣耘说,“这个不太了解,不过加了油,不会增加热量吗?”

生活神器

## 一卷一拉 做寿司就这么简单

“带着女儿做寿司。”有朋友在朋友圈晒成果。虽然娘俩热情很高,但看相实在是太差了。其实做寿司不用这么折腾,一卷一拉就可以,只是你需要一个神器。这个神器叫“寿司饭团机”。

寿司饭团机的使用方法很简单,操作也全部围绕那条内置的卷帘。

第一步,要清洗干净。

第二步,把准备好的海苔以卷帘为标准,剪成等宽等长的大小。

第三步,把卷帘铺在寿司饭团机里。填充内容可根据各人口味,黄瓜、蟹棒、三文鱼随意搭配。就这么任性。

最后一步,把卷帘卡入机身的卡槽,一卷一拉,寿司就大功告成了。

各种口味的寿司在“寿司饭团机”前面都根本不是事。对于这款神器的评价,有人点赞,“太方便,速成”。有人觉得口味比纯手工的稍微差了一点,“不过如果技术不那么过关,这个还是不错的,至少用这个做出来的寿司,看起来就很有食欲。”

现代快报记者 乐媛

