

母亲节征集活动——“我的妈妈,我的女神”

妈妈很美,岁月请别伤害她

本周三,我们发起了“我的妈妈,我的女神”的母亲节征集活动,收到了许多读者的投稿。那些泛黄的照片,褪色的流年仿佛在讲述着蕴含爱的故事,让我们一起穿越时空,一起来看看妈妈们不施粉黛,没有PS的盛世美颜。

我们的母亲节征集活动还在继续哦!

活动参与形式:
1.扫一扫二维码,
关注我们的公众微信号



2.找到“我的妈

妈,我的女神”活动链接,发送一张妈妈年轻时的照片+你最想对母亲说的一句话

3.我们将在下期的版面上刊登出你和妈妈的故事

主持人:朱伊丽



照片提供者:Kanya

这是妈妈30岁时候的样子,说实话,看到的时候,我有点惊到,她好美!清爽的短发,修长的身材,有些高冷范儿;淡淡的眼眸和微笑,却又好温柔,令人心动!在那个没有Ps和美颜相机的年代,妈妈绝对是颜值、气场全在线的女神!妈妈,你年轻的时候没能陪你一起,以后的日子陪你慢慢变老!爱你,么么哒!



周末厨房

我做的海鲜芝士焗饭,味道好极了

前不久,女儿幼儿园布置了一个家庭作业,学会念诗歌《大家都爱这个家》:

热腾腾的饭菜谁做的?

是妈妈,

妈妈像个大厨师,

每天都做好饭菜。

家里的东西谁修的?

是爸爸……

娃娃们一朗诵,班级群里就讨论开了,说现在的教材得换了,得与时俱进些,很多妈妈还自我调侃了一番,一个班里半数以上妈妈都不下厨,就连我们家女儿也说:热腾腾的饭菜谁做的?是爸爸。的确,我也只是偶尔周末比较闲散的情况下做下。但是作为半资深吃货,周末比较空的时候我也会花心思研究新菜,玩

玩烘焙,捣腾西餐,孩子爱吃,家人喜欢,朋友欣赏我便万分满足。这一期跟大家分享的是海鲜芝士焗饭,大家也可以一起试着做。

海鲜芝士焗饭

准备食材:

米饭 1份

虾 若干

蛤蜊 若干

小鱿鱼 一只

青椒 一只

红椒 一只

洋葱 半个

马苏里拉奶酪(用过比较多牌子的奶酪,这个拉丝最好) 100克

牛奶或番茄酱(我用的是番茄酱,因为女

儿酷爱)看口味调

黄油 25克

盐、胡椒粉,料酒适量

1.海鲜类洗净,小鱿鱼切片或圈,在烧开的水中焯30秒左右,迅速捞出,沥干水份。(虾焯过水会比较容易去壳)

2.青红椒,洋葱切片,黄油入锅软化,倒入蔬菜类炒香,再倒入海鲜类,加入盐,胡椒粉,料酒去腥,翻炒均匀半熟,关火。

3.米饭加番茄酱拌匀,拌好的米饭平铺在烤盘上,撒点胡椒粉,铺少量奶酪,然后再将炒好的海鲜蔬菜均匀地铺在上面,最后再在上面铺一层奶酪。

4.烤箱160度预热,入烤箱160度烤15-20分钟。

翟克邪

