

“双沟青花瓷杯”美丽新娘艺术摄影大赛参赛作品选登

周口日报报业集团、周口市摄影艺术学会 主办 周口晚报 周口豫东集团好莱坞影视城 协办



拍摄主题:梦想“伊甸园”
摄影师:侯俊岭
拍摄时间:2013年8月3日
拍摄地点:周口公园



拍摄主题:幸福来临时的娇羞
摄影师:段坤
拍摄时间:2013年7月29日
拍摄地点:好莱坞影视城



拍摄主题:门里门外
摄影师:庞富华
拍摄时间:2013年5月3日
拍摄地点:好莱坞影视城

嘉宾点评

“美丽新娘” 美在“新娘”

周口市艺术摄影学会主席 岳献甫

“双沟青花瓷杯”美丽新娘艺术摄影作品大赛已经拉开帷幕,精彩纷呈的摄影佳作肯定让您目不暇接。

当您看到摄影家们的佳作时,您的眼球是定格在美丽的“新娘”形

象上,还是着意这张佳作是如何拍摄的呢?其实,这并不是一个两难的选题。当一幅优秀的人像摄影佳作进入您的眼帘时,您的第一视觉印象肯定是画面中的人物形象——她

怎么这么美呀!而后您可能会有一个内心提问——摄影师怎么照得这么美呀!

爱美之心人皆有之。人物的形象美与摄影的艺术美是欣赏者的权

利。

“双沟青花瓷杯”美丽新娘艺术摄影作品大赛的宗旨是评“作品”,这就要向“美丽新娘”们道一声对不起。大赛不是“选美”,而是选美的

摄影作品,一幅优秀的摄影作品将来得奖的是摄影师。为此,我们要郑重地、恭敬地向“美丽新娘”们致敬,您的美丽激发了摄影师的创作灵感,您的美丽让读者感受到了摄影艺术的魅力,您的美丽让响彻世界的大爱之歌中多了一个动人的音符。

摄影是一种珍贵的记忆,您自己和熟悉您的人与不熟悉您的人都会把“美丽新娘”铭记。

夏季消暑巧吃瓜

夏天,吃西瓜是一件很美的事。把瓜切开,一看,脆沙瓤,甜如蜜,凉爽,解渴,消暑降温,真惬意。

其实,除了这种最简单的吃法外,吃西瓜的乐趣还有很多呢。

动手制作西瓜酱,非常简单。用汤匙挖出瓜瓤放进锅内,添少量水,文火慢煮,放入白糖、葡萄糖和适量果胶,小火熬成酱即可。早餐时,面包上抹上西瓜酱,香甜可口。

西瓜烙饼,风味独特。将瓜瓤切成小丁和入面粉中,拌匀,放进一个鸡蛋、一杯牛奶、适量的白糖,入锅煎熟,非常好吃。

西瓜鸡也别有情趣。把一个西瓜从2/3处切开,掏出里面的瓜瓤,把事先洗净切块的鸡肉放进去,添水没过鸡肉,再放调料,然后把切下的1/3瓜盖上去,上笼屉蒸40分钟就好了。打开西瓜鸡,既有鸡肉的醇香,又有西瓜的清爽味道。

西瓜排骨汤,也算是夏季的时令佳品。把瓜瓤切成小方块备用。把排骨放进锅里煮至八成熟时,再放入西瓜,小火炖几分钟就好了。这碗汤,颜色漂亮,营养丰富。

炎炎夏季,要是吃上一盘凉拌西瓜皮,那就太爽了。吃过的瓜皮不要扔掉,也算是废物利用,别有情趣。先把西瓜外皮那层硬皮削掉,然后把瓜皮切成细丝,放点盐腌渍一会儿。随后用凉开水冲洗干净,浇上芝麻香油、几滴酱油,就可以吃了。口感爽脆,好吃极了。

切成条的西瓜皮也可以和肉同炒,滋味独特;与青椒同炒,口味爽而辣,非常好吃。

(夏爱华)

广告