提升城市知名度和美誉度

"咸宁八景"呼之欲出

本报讯 咸宁日报全媒体记者叶子、通讯员柴倩、延艳琴报道:日前,由市委宣传部、市旅游委、网乐科技公司联合主办的"咸宁八景"评选活动正式启动。

"城市八景"是我国独特的文化现象, 宋元时期就已兴起,明清时期尤为盛行。 随着历史文化保护的日益重视和旅游事 业的发展,"城市八景"越来越受到人们的 重视。发现、评选、征集"新八景"对提升 城市形象力和号召力,提升城市知名度和 美誉度都有深远的意义。

"咸宁八景"评选活动由市委宣传部 发动组织,初评阶段将在咸宁市区评出8 个景点,评选活动将于8月31日结束。市 旅游委相关负责人表示,此次参选景点应 具有咸宁特有的文化价值和人文内涵;具 有较好的景观作用,好看可游;具有一定 研学价值;具有一定的珍贵性和稀有性及 具有持续发展前景和长久价值。

为便于社会公众参与,市民可在咸

宁市旅游委官方平台上下载《八景评选申报表》,也可在市旅游委或咸宁广播电视台取领《八景评选申报表》。旅游景区、社会景点、社会单位和个人均可报至市旅游委、中国·咸宁"八景"组委会办公室。推荐人需将填写完成的《八景评选申报表》、5张景区照片、推荐视频等资料的电子档材料发到邮箱jyt@jy1914.

·。 记者获悉,所有参评作品采取群众投 票和专家评选相结合的办法。9月1日至9月14日,组委会办公室对上报资料进行初审后,在"云上咸宁"客户端、"智慧旅游"客户端进入群众投票环节。9月15日至25日则为专家评审阶段。9月25日至30日,评选结果将在第二届香城美食节闭幕式上进行宣布和公开展示,并对推荐积极者进行奖励。最终评选结果将在咸宁日报、香城都市报、咸宁电视台及各大门户网站公布。

暑期,来一场"涨姿势"的出走



布拉格广场的天文钟



暑期来临,不妨来一场能触及灵魂的文化之旅吧!

重走丝路,去敦煌看飞天

在河西走廊的西端,敦煌以莫高窟 闻名于世,其壁画、塑像、文献,被誉为 20世纪最有价值的文化发现。

瞻仰绝世遗产之前,有一个特别惊艳的游览环节:在莫高窟数字展示中心,你可以半躺着坐在舒适的座椅上,眼前是巨大的球幕,头顶洞窟穹顶,精美的佛像触手可及,绚丽的壁画近在咫尺,听解说娓娓道来莫高窟的前世今生……

这是世界上第一个将石窟艺术通过 数字技术虚拟实景再现的体验场所。这 种"数字体验+实体洞窟"的模式,先科 普,再参观,大大提高了游览效率和质 量。

另外,到了敦煌,鸣沙山、月牙泉、玉门关、阳关、雅丹地貌魔鬼城也是不容错过的哟!

布拉格广场无许愿池,但有天文钟

布拉格广场的代表性建筑是老市政厅南面的天文钟。这是一座精美别致的自鸣钟,中间是天文表盘,代表着太阳和月亮在天空中的方位,能显示各种天文细节;最上面是耶稣和十二信徒,由发条装置控制着,整点开始旋转,形成使徒从窗子现身的效果;天文表盘下面是由代表月份的纪念章所组成的日历钟盘。

天文钟是根据当时的地心说原理设计的,上面的钟一天绕行一圈,下面的一年绕一周。其中最古老的部分,机械钟和天文日晷的制作时期可以追溯到1410年。这座反映中世纪科学理念和机械工艺的老钟,至今仍走时准确。如此"硬科技"的古董,被布拉格整座城市的文艺气质蒙上浪漫色彩。

既然来到文艺的布拉格,就还有一件必做的事:去黄金巷22号、伏尔塔瓦河畔、Louvre咖啡厅寻访卡夫卡的足迹。

漫步伦敦, 观感工业文明"日不落"

游船划开水面徐徐向前,看浪花拍打长着苔藓、黑灰斑驳的河堤,泰晤士河两岸,摩登的现代化楼宇和沧桑的工业文明早期建筑林立。这恰是伦敦的迷人之外。

泰晤士河上共建桥15座,从河口算起的第一座就是伦敦塔桥,有"伦敦之门"之称,是伦敦的象征。塔桥,顾名思义,由塔和桥组成。塔看起来是维多利亚时代的砖石塔,实际上塔身的结构主要是钢铁的,里面装有用来开合桥梁的机械;桥分上下两层,上层联通支撑两边的塔,下层走人走车。巨轮鸣笛而来的时候,上升机械将下层桥面升起只需一分钟。

塔桥自1886年建成至今,机械功能 从未发生故障。在塔桥地下的博物馆, 过去的蒸汽机机械构造依然保留着供参 观。

游河至格林尼治下船,走一段即到格林尼治天文台。双脚跨在地面上镶嵌的铜线——零度经线,就是中学课本里的本初子午线,感觉一下自己同时脚踏东经和西经两种经度的神奇吧!

在澳门,逛街比赌钱有意思

杂揉了东西方建筑风格的澳门历史 城区,和敦煌莫高窟一样,也在列《世界 遗产名录》中。

徜徉在窄窄的葡式石子路街道,你能寻访中国最古老的修道院、基督教坟场、西式炮台建筑群,第一座现代化灯塔,第一所西式大学……澳门是欧洲国家在东亚建立的第一个领地,老城区记载了澳门400多年来中西方文化交融、共存的历史。

在作为澳门名片的大三巴牌坊拍照留念后,不妨登上其左侧的西式炮台建筑群——当地人称之为"大炮台",始建于1616年。炮台内备有水池及军需库,容量足以应付长达2年的包围。这座炮台是当时澳门防御系统的核心,构成一个覆盖东西海岸的宽大炮火防卫网。在大炮台上的澳门博物馆里,能看到关于炮台历史的详细介绍。

值得一去的还有妈阁庙对面的澳门海事博物馆,展示了传统捕鱼、海上贸易、航海技术、中葡的海事历史等,体现了航海文明如何推动澳门由渔港走向今日繁华。



干煸土豆丝

记者 马丽



在近日的一次家庭聚会中,朋友何何亲手做的一盘干煸土豆丝被一扫而空。几位极少下厨的朋友纷纷求教,表示要回家做给孩子吃。

"简单得不能再简单啦!"何何不吝赐教,并在聚餐结束后现场操作起来。

"煸土豆丝是一道以土豆作为主要食材,姜丝、细葱段、干辣椒段、花椒粉、精盐、味精、淀粉、色拉油、黑芝麻、红油作为辅料制作而成的,具有咸,辣口味的家常菜。"何何说,原材料包括土豆一斤,姜丝5克,细葱段10克,干辣椒段10克,花椒粉2克,精盐10克,味精5克,淀粉50克,色拉油750克,黑芝麻20克,红油10克。

看着何何熟练地用家庭电子秤称着原材料,那几位极少下厨的朋友咋舌称赞,称要拜她为师。

只见何何麻利地将土豆除皮切成宽土豆丝,漂洗后倒入漏勺沥干水。接着,将土豆丝加入精盐,拦匀后撒入干淀粉,用筷子拌散,直至均匀地沾上一层淀粉为止。

然后,净锅置于旺火上,倒入色拉油,待油温烧至 六成热时下入土豆丝,用筷子划散。炸至颜色浅黄, 水气将干时倒出沥油。

最后一步是回灶。下入葱段、姜丝、干辣椒段炝锅,再下土豆丝、精盐、味精煸炒至味精化掉。进而撒入花椒粉,淋入红油,翻久起锅装盘。

颜色金黄、麻辣鲜香、干爽酥松的干煸土豆丝出炉了。没一会又被一群吃货抢光,那情景真可谓是风卷残云啊。

何何看着这一切,佯装生气地说:"你们这群吃货,还能有点节操吗?""真正的吃货从来都是没有节操的!"面对朋友的回话,何何无话回击。

最后,她温馨提醒三点:一,干煸土豆丝可以根据各人口味选择不放或者少放辣椒和花椒;造型可以根据各人喜好拼摆;二,土豆的营养成分主要含有碳水化合物和脂肪,所以有心脑血管方面疾病和肥胖者不宜多食。三,干煸时,火候一定要掌握好,如果火太大,会造成土豆外焦内生;如果火太小,水分来不及蒸发就会不够酥。所以一般都用中火。







更多精彩活动和免费礼品等你来

本报电话:社长办公室8128711 总编办公室8128722 记者部8128123 专刊部8128771 广告部8128778 摄影部8128773 咸宁新闻网8128155 广告经营许可证号422300011 湖北省邮政公司咸宁市分公司发行