

17年,五次蝶变只为服务更好的你——

永发宴升级为盛世开元喜宴酒店



(网络图片)

7月14日,永发宴-草原兴发品牌升级为盛世开元喜宴酒店,17年老店再次华丽蝶变,品牌升级、服务升级、菜品升级、宴会升级、模式升级,升级后的盛世开元喜宴酒店将给客户带来全新极致的就餐体验,这一切,只为了服务更好的你。

从2001年的草原兴发涮园到2002年的草原兴发美食广场,从2005年的永发家园到2017年的永发宴,再到2018年的盛世开元喜宴酒店,酒店的每次转身都不忘初心,只为给顾客提供极致的就餐体验。升级后的酒店欧式风格,大气尽显。酒店致力于打造一站式喜宴定制专家,无论是喜宴、米面宴、生日宴、同学宴、寿宴等,从预定策划到执行都有专人为你安排每个细节,保证每个宴会主题鲜明,特色难忘;“基地化养殖,全球化采购”,17年来酒店已形成了优质食材全球采购体系,好食材加之专注的研发制作,用心制作,安全、放心、营养、美味成为每道

菜的特色共性;给我一个主题,还你宴会精彩,专业的宴会定制服务团队,给你一个从未有过的体验;同时草原兴发羔羊火锅模式升级,智慧选餐系统,让就餐更随心。

盛世开元喜宴酒店升级当天将举办盛大庆祝活动,营销专家主题分享,本土歌手献艺,精彩纷呈的歌舞表演;现场还有令人心跳的抽大奖活动。即日起在盛世开元喜宴酒店预定各类宴席均可受邀参加本次活动;预定婚礼婚宴享受双重大礼:一、预定7~9月份婚宴和婚礼两位新人可免费参加永发集团第五季草原行活动(7日草原行程,限预定二楼大厅);预定一、三楼宴会厅婚宴和婚礼送单人草原游;二、婚宴以外的各类宴会(5桌以上)每桌加68元,送两瓶元青花每桌加38元,送两瓶明青花。⑨6 (程菊梅)

电话:0377-60179999
地址:建设中路与工业路交叉口(草原兴发)

身边的手工达人
让生活精致起来

□本报记者 程菊梅 文/图

一个平白无奇的蜡烛,压花以后,瞬间变得文艺精美;一块碎步或皮布经过剪裁、设计和缝制变为独具特色的精致手工作品;橄榄油、蜂蜡、精油搅拌均匀倒入模具变身成为可以吃的口红……近来,在南阳,有一群热爱手工制作的达人,他们活跃在一个个不同主题的手工沙龙中;在沙龙中,他们安静、专注沉醉其中,来一次美丽与手工的结合,一次匠心与美感的激情碰撞;收获着自己的故事和感悟,把美丽带回家。



展示手工口红

体验手工

手工DIY

享受精致“慢生活”

“温柔的晚风,轻轻吹过,很久没有这样温暖过了。手旁的烛光被小植物包围,洒下的微光也是深深浅浅。不如就借着植物的光芒写一封信,说说你的惦记。”这诗一样的语言是七越印象的李娜参加了手工压花蜡烛沙龙后在朋友圈发的感触。其实,在南阳有很多热爱手工的达人,活跃在各个手工沙龙活动中,有手工唇膏制作、手工箱包制作等等沙龙。他们以这种体验让自己在匆忙的生活

中静下心来,追求更好的自己、独一无二的自己。

每一位热爱手工的达人都是热爱生活的艺术家,他们乐于感受生活美好的情调。热爱绘画的张丽自从参加了U2B彩妆的手工拼布课后,就爱上手工制作,她说“手工既是一门手艺,更是一种心态。”张丽是一名老师,但艺术从小就在心里扎了根。“我从小就喜欢画画,最后因为种种原因放弃了。”手工拼布主要以棉麻作为原料,天然环保温

暖。设计和制作一幅好的作品,不仅需要构思完美,更要将各种色彩和多种手法完美地表达出来,才能得到好的效果。“一件手工拼布作品需要花很长时间。首先要构思,然后配色、画纸型、裁剪、熨烫,看起来很简单做起来却很复杂,稍有偏差,便要返工重新来过。”张丽说,“做拼布是个心细的活,不能急,否则就出不了精品。小时候的美术基础在审美上给了我很大的帮助,让我也喜欢上了创作。”

满载着心情和感悟

微友“夜秋雨”的复古手包制作沙龙吸引了很多人参加。在他们看来,制作包包的过程,更像是通过材料在塑造一个小小的生命。这些手工作品就是有温度的、值得收藏的物件。“因为它们每一个都是独一无二的。”每次翻看它们,都会心生温暖。

母亲节期间,位于梅溪路的罗莱家纺举办了一次手工口红制作沙龙,活动得到会员极大欢迎,他们对这种新奇的体验啧啧称赞。活动中嘉宾们围坐一起,在老师的指导下,把蜂蜜、橄榄油、蜜蜡、精油搅拌均匀倒入模具,就制成了一支可以吃

的口红。活动组织者刘锐说,考虑到自制的口红天然无化学添加,是送给妈妈最健康贴心的礼物,我们就组织了这样一个活动,这个活动得到了客户们广泛好评。

在电台上班的一涵特别喜欢手工制作各种布艺,她说,“手工就像是一扇窗,让我看到了一个美好的世界。这些都让自己努力成为一个美好的人,积极自信地面对生活和工作。特别是在制作的过程中,能够审视世界、审视生活、审视自己、丰富自己、强大自己。”白岩松曾经说过,世界上最贵的东西往往是‘无用’的。现在应该提倡人们都

去做些看似无用的事。你的人格就是在这种无用事情的熏陶中,慢慢地健全独立起来。我觉得他说得很好,这些看似无用的东西实则可以滋养精神。”

手工不是闲来无事的人用来消磨时间的。手工达人一涵说:“20年了,我一直喜欢淘各种各样的布,我在特别忙乱或是心情特别糟糕的时候,会拿出针线,然后整个人就安静下来了。”在她看来,女性的手工与刺绣,男性的木工或皮具制造,都是一种“无中生有”的技艺。殊途同归,二者都在追求一种匠人的内心——专注、技艺和对完美的追求。⑨6

小暑食疗 健脾消暑

小暑接大暑、热得无处躲。小暑之后很快“入伏”,虽然高温天气对一些农作物生长有利,但很容易让人感觉身体有些不适。在民间,有一系列饮食养生方面的习俗,调节脾胃。由于高温高湿会导致人体“阳气”丧失较多,所以需要适当进补,此时该如何调理养生呢?本期,为大家推荐几个养生食谱。

冬瓜煲鸭

功效:清热解暑、滋阴降火

食材:宰杀干净的光鸭250克、香菇(鲜)250克、黄酒5克、盐3克、味精2克

做法:先将光鸭放在水里滚熟,捞起后冷却。再将冬瓜用水滚过捞起,用清水浸过,捞起放在炖盅里,把滚熟的鸭斩好放在冬瓜的上面,炖至稔,取起撇去汤面油,撒上盐便成。

绿豆糖水

功效:绿豆性甘凉,有清热解毒之功,能够清暑益气、止渴利尿

食材:绿豆、海带、陈皮、冰糖

做法:将海带、陈皮放入水

中泡开,然后切片;绿豆泡水,洗干净;将材料一起下锅,刚开始要用大火煲,水开后改小火;半小时后把火调到最低档,维持水沸即可,把飘上来的绿豆皮捞起来;再过半小时后,出锅加冰糖即可食用。

苦瓜黄豆煲排骨

功效:苦瓜黄豆排骨汤气味苦甘、清润,具有消暑除热、凉血解毒的功效,也可用以治疗暑热烦渴、暑疖、痱子过多、眼结膜炎等症。

食材:苦瓜500克、黄豆200克、猪排骨250克、生姜3~4片

做法:先用清水把苦瓜、黄豆、排骨、生姜洗净;苦瓜去核切块,然后用盐水浸泡大约15分钟,黄豆浸泡两小时,排骨切成段状;然后一起放进煲里,加入清水1200毫升(约6碗水量),再滴少许食醋。先用武火煲沸后,改用文火煲1个小时,直到600至800毫升(约3~4碗水量),调入食盐少许,饮汤食苦瓜及猪排骨。⑨6

(钟合)