

高招专科补录志愿明天填报

□记者 傅纪元

本报讯 市招办昨天公布通知,根据普通高招录取工作安排,我省普通高招专科层次补录志愿填报时间为9月26日8:00至9月28日18:00,考生可登录河南省招生办公室网站的高招填报志愿系统,按规定程序和时间完成网上志愿填报操作。

据了解,我省对所有高校本科层次招生,在常规录取工作结束后,不再组织补录;参加专科

层次补录学校、专业、人数将于9月26日前通过河南省招生办公室网站、河南招生考试信息网等渠道向社会公布。本次公布的补录人数是原招生学校及专业,未完成的招生计划和新生报到后的缺额总数。本次补录实行远程网上录取,执行集中录取时的分数线或备档分数线。

按要求,专科补录包含提前批(体育、艺术)高职高专、普通类高职高专及对口招生专科等,艺术类可填报1个至2个院校志

愿,每个院校可填报1个专业和是否同意调剂专业,其他每个批次可填报1个至6个院校志愿,每个院校可填报1个至5个专业志愿和是否同意调剂专业。不同批次的院校可以兼报,但是提前批体育、艺术类之间不能兼报。

按照要求,凡达到相应分数线且尚未被任何学校录取的考生,可以填报本次专科补录相应批次、相应类别的志愿。拟填报补录志愿的考生,可按规定程序和时间网报志愿,填报系统

关闭后,考生将无法再进行任何填报操作。已被录取的考生,无法再补报或改录。补录将于9月29日开始,仍实行远程网上投档录取。

另外,对于已被录取未到校报到的学生,省招办汇总后将考生不报到的事实载入考生个人电子档案诚信记录,在次年招生录取时提供给高校参考。如果考生未及时向高校说明情况,省招办将视其为高校在校学生,下学期不得参加高考。

留言板

●市民葛女士捡到一钱包,内有朱金钟的身份证、银行卡等物,请失主拨打电话18768952221联系认领。

●市民郭先生捡到两把钥匙,请失主拨打电话13837545411联系认领。

●市民谢女士昨天乘坐车牌号为豫D91701的20路公交车时,不慎将手机、公交IC卡忘在车上,该车司机捡到后归还,失主通过晚报表示感谢。

我省评选“双百佳”文艺团队和文化能人快报名

□记者 娄刚

本报讯 记者昨天从市文广新局获悉,我省在全省范围内开展“百佳民间文艺团队”和“百佳民间文化能人”评审命名工作,目前已开始报名。

据介绍,各类公益性民办文艺团队、民间文艺工作者都可以参加,营利性演出团队不在此次评选范围内。“百佳民间文艺团队”的评选条件主要有,坚持公益原则;成绩突出,有较高的艺术水准和社会影响力;积极参与当地文化建设,在传播先进文化、丰富群众文化生活、提高群众文艺修养、提升城乡文明程度、传承优秀民间文化等方面发挥积极作用;具有完备的组织架构、相对固定的排练场所、齐全的艺术资料档案、合理的排练计划等。

“百佳民间文化能人”的评选条件主要有,在某一艺术门类中有突出艺术成就和特殊贡献,在当地乃至全省范围有较大影响;自觉培育和践行社会主义核心价值观,模范践行“爱国、为民、崇德、尚艺”价值导向,有强烈的社会责任感和高尚的职业操守,社会形象良好,追求德艺双馨。

省级摄影展开展 鹰城7名摄影师作品入展

□记者 娄刚

本报讯 记者昨天从市摄影家协会获悉,我省100名摄影家的100幅精选作品,9月23日集体亮相于郑州一处3000多平方米的工地上,这就是河南摄影百家巨展《摄影·中原——100家》,我市7名摄影师的作品入展。

据介绍,1995年,河南省摄影家协会曾在当时的河南省博物馆举办《95摄影·中原》摄影展,轰动了全国摄影界。时隔20年后,社会的发展与进步使摄影进入了一个数字化的新纪元,摄影已经成为一种语言深深地渗入到了人们的日常生活之中。河南省摄影家协会主席于德水亲自策展,精选100位摄影家的100幅作品,打造出20年成长版的“摄影·中原”,作为河南摄影20年来的总结。据悉,我市入列此展的摄影师有张惠宾、高鸿勋、张国通、李宗献、武强、牛国政、王森7人。

一场秋雨一场凉

昨天上午,市区建设路中段,秋寒让骑车市民穿上了夹克。当天,市区秋雨绵绵,最高气温降至23℃,市民外出明显感到寒意,加厚着装。

本报记者 张鹏 摄



月饼降价

□记者 王春生

本报讯 临近中秋节,正是月饼销售旺季。记者昨天采访时发现,目前市区一些商家的月饼已开始降价促销。

“月饼便宜了,过来看看吧。”昨天上午,在市区光明路与曙光街交叉口处一大型超市,月饼销售人员不时招揽过往市民。“这盒蛋黄莲蓉月饼原价149元,现在买一送一。”看到有顾客经过,一名销售人员上前热情推荐。

记者注意到,该超市销售的大都是本地品牌的月饼,多款月饼降价促销。除了盒装月饼外,标价3元一个的散装豆沙月饼买二送一。一名销售人员告诉记者,这是月饼生产厂家搞的促销活动。

在市区开源路南段一家超市,月饼销售展区摆放的大多是广东品牌的月饼,盒装的或散装的很多都有买一斤送半斤(1斤=500克)或买二送一的活动。该超市销售人员告诉记者:“与往年相比,今年月饼价格降幅明显,标价在200元以上的盒装月饼,整个卖场也就只有两三种。”

据业内人士介绍,以往每年在中秋节前降价的多是外地品牌的月饼,本地品牌的月饼在中秋节前就开始降价促销,今年尚属首次。

在一家超市,一对年轻夫妇花99元买了两盒包装精美的铁盒月饼,他们告诉记者:“今年的月饼价格便宜多了,去年这样的价钱只能买一盒。”

美女教你做冰皮月饼

□记者 杨元琪/文 禹舸/图

本报讯 市面上的冰皮月饼价格不菲,既要吃到美味,又要省钱,那就只能自己动手了。近日,记者采访到了一位美女料理高手,让她教你在家制作冰皮月饼。

教大家制作冰皮月饼的美女名叫贾田田,家住新华区矿工路街道,今年24岁,虽然年龄不大,但厨艺不错,尤其善于制作各种美味甜点。昨天一大早,贾田田就开始准备各种原料了,闺蜜王紫逸也前来给她帮忙。下面是记者整理出来的冰皮白莲蓉月饼的制作方法。

首先要做冰皮。

原料:糯米粉45g、黏米粉35g、澄面20g、牛奶160g、糖粉35g和植物油18g。

将牛奶、糖粉、植物油混合搅拌均匀。注意,不要有特别气味的油,比如橄榄油、花生油等,这些油的特殊气味会影响冰皮的口感。

将过筛后的糯米粉、黏米粉、澄面倒入第一步制成的混合物中,均匀搅拌,呈稀面糊状态即可。

将制成的面糊盖上保鲜膜,静置25至30分钟。随后将面糊置于蒸锅中,大火蒸制20分钟。

迅速搅拌蒸熟的面糊直至顺滑,冷却后放在冰箱冷藏1至2小时后取出备用。

然后做白莲蓉馅。

原料:白莲子300g、细砂糖150g、植物油120g。莲子一定要选用无莲心的,也可以自己去莲心,一定要把莲心全部去掉,不然味道会很苦。

将莲子泡水3至4小时,加略高于莲子的水煮至软烂,也可以用压力锅闷,会更省时间。冷却后,将锅内的水和莲子一起倒入料理机,打成泥状。

将打好的莲蓉倒入锅内

小火加热直至水分蒸发,分三次加入植物油,每次都要在油完全被吸收后再加。加细砂糖,可根据自己的喜好增减砂糖量,家里有不宜食糖的人也可用木糖醇代替。注意要一直翻炒以免粘锅,最后炒至莲蓉油亮即可。

最后将皮和馅分成3:2的比例,用皮包住馅料,用模具压制成月饼状。刚做好的冰皮月饼会有些黏,在冰箱里冷藏后口感更好。



►贾田田用模具压制月饼。
▼贾田田向记者展示美味又精致的冰皮月饼。