

月饼盒巧“变身”，教您学几招

□见习记者 裴希婷 记者 郑凤玲 文/图

中秋节前，不少读者给本报打电话求助，想知道月饼吃完后，月饼盒如何处理。月饼盒制作精美，扔了吧，觉得可惜；留着吧，大大小小的盒子又占地方。

中秋节这天，记者来到几名巧手又热心的市民家，请他们为如何让月饼盒变废为宝支几招。您需准备剪刀、刻刀、胶水等工具，当然，若您家里有彩纸或布头就更好了。动动手，您家的月饼盒就会变成各种可爱的小物件。



左图：月饼盒“变身”杂物收纳盒。
中图：月饼盒被改成简易储物盒（左）、
小笔筒（右）。
右图：月饼盒成了相册收集盒。

▶▶ 第一招：“变身”杂物收纳盒

难度系数：☆☆☆
“变身”用时：30分钟

这个杂物收纳盒是家住西工区洛浦路的马女士的作品。她对这个作品的评价是：实用性特别强。她建议选择方形的大月饼盒做杂物收纳盒，这样收纳的物件比较多。如果月饼盒的图案、颜色和大小都合您心意，您直接在盒子上进行改造即可。如果家里有漂亮的花布或者彩纸，您也可以根据

个人喜好给盒子“穿”上外套。让我们看看她制作的过程吧——

先选取材质较硬的纸板，按照月饼盒内部的长宽高裁出两块纸板备用。如果家里没有合适的硬纸板，装月饼盒的纸提袋多折几层粘起来，也是不错的办法。

接着，用刻刀在两块纸板的任意位置各挖一个槽，槽的高度大约在纸板宽的三分之二处，槽的宽度约是纸板的厚

度。把两个纸板的槽一交叉，它们就呈“十”字形。如果您想多分几个隔层，可以多做几个纸板，交叉成“田”字形、“井”字形均可。

最后，把交叉后的纸板放在月饼盒内，再调整一下长短高低，收纳盒就完工了。

收纳盒做好后，马女士把孩子的小玩具、自己的化妆品、老公的杂物等统统收纳其中，真可谓方便实用。

▶▶ 第二招：“变身”简易储物盒、可爱小笔筒

难度系数：☆☆
“变身”用时：约20分钟

“可以用那种最普通的方形、掀盖的月饼盒做储物盒。”涧西区的杜女士说着开始演示，只见她拿起剪刀将盒子“一分为二”，“高”的那部分做“盒身”，“矮”的那部分做“盒盖”。

“要将盒子的开口处都粘牢，以免使用时盒底突然崩开。”杜女士用一些较硬的纸板，比着盒子的宽度和厚度各裁出两块2厘米到3厘米宽的小纸板，将小纸板一侧的边缘部分剪成弧形，再将4块小纸板沿盒身内侧粘牢，并将弧形边缘露出盒身1厘米到2厘米高。“这些小纸板很重要，用

它来充当内衬，盒盖和盒身才能紧密吻合。”杜女士说。然后，用您喜欢的彩纸或者花布将盒身和盒盖完全“覆盖”，一个小巧可爱的储物盒就完成了。

另外，只需将月饼盒的任意一个侧面剪去，再将盒身包上彩纸，一个简易小笔筒就做成了。

▶▶ 第三招：“变身”相册收集盒

难度系数：☆
“变身”用时：1分钟

这个“变身”方法实在是懒人的一大发明。不过前提条件可不低，必须得用“豪华版”的月饼盒。

您看，这是在我市某知名蛋糕房购买的巧克力月饼，月饼盒是用丝绸面料

做成的，上面绣着典雅清丽的花朵，还精心粘贴上去一轮“明月”，“明月”里有身材窈窕的“嫦娥”。这精美的图案，任谁看了都爱不释手。

翻开这个月饼盒的盖子，盒子里面用丝绸铺垫，还用纸板隔成了大小不一的格子。好啦，现在就把平时胡乱堆在抽屉里的小相册

都拿出来，依盒内格子的大小分别放进去，喏，一个赏心悦目的相册收集盒就OK啦。

亲爱的读者，这几种改造月饼盒的方法您学会了吗？也许，您还有更好更妙的方法改造月饼盒，那么，就充分发挥您的聪明才智，给您和他人的生活增添乐趣和色彩吧！



热线电话：66778866

中秋节已过， 吃不完的月饼咋保存？

有关人士称，月饼宜放在室内阴凉干燥处，切忌当早餐食用

□记者 武逸民

“月饼到处走，基本不入口”。中秋节过去了，没吃完的月饼如何保存？这成了令很多市民头痛的问题。

不少市民家中月饼没吃完

中秋节一过，市场上月饼已难觅踪影，不少市民家中的月饼却没吃完。记者采访发现，不少市民家中少则剩下两三盒月饼，多则五六盒，有的甚至有十几盒。家住丽春路的居民胡先生说，节前他和爱人所在单位都发月饼，再加上朋友送的，他家里现在还有5盒月饼，吃吧吃不下，扔了太可惜，他只好将月饼都放进了冰箱。

“离八月十五还有一周时，子女、亲戚、朋友就来送月饼，有些我当回礼转送了出去，但现在家里还剩下七八盒月饼。”家住南昌路滨河新村的市民王女士说，她年纪大了，甜食不敢多吃，这两天她天天为家里剩的月饼发愁。

记者在采访中发现，与胡先生、王女士有同样苦恼的市民不在少数。

把月饼存放在冰箱里不科学

记者在采访中发现，不少市民因担心月饼变质，纷纷将吃不完的月饼放进了冰箱。月饼适合在冰箱里存放吗？记者为此采访了月饼生产技师田师傅。

田师傅说，月饼大都采用焙烤方式制作，其用料大多为面粉、油、糖和果仁等。因月饼的主料淀粉有焙烤后膨胀的特性，月饼熟化后多会松软可口。

“熟化了的月饼在低温条件下会析出水分，不但会很快变硬，口感变差，还容易发霉，所以大部分月饼并不适合低温储存。”田师傅说，月饼最好放在室内阴凉干燥处，随吃随取最适宜。

田师傅提醒，已拆封的月饼更不宜放在冰箱里，因为月饼含蛋白质较高，细菌很容易侵袭它并大量繁殖，食用后轻则引起肠道病变，重则导致中毒。

切忌把月饼当早餐食用

记者了解到，不少市民有拿月饼当早餐的习惯。对此市区一医院的营养师汪晨表示，不可用月饼当早餐，空腹吃月饼，会增加胃酸分泌，引起胃部泛酸，个别有胃病的人还容易导致胃痉挛。

“因月饼属于高热量、高油脂和高糖类的‘三高’食品，一般提倡在饭后三小时把月饼作为点心食用，每次吃最好不超过半个，要细嚼慢咽。另外食用月饼时，最好能喝些普洱茶、绿茶，以消甘腻。”汪晨说。

洛阳人看洛阳手机报

洛阳本地新闻资讯内容丰富，总量占到了
60%以上。

定制方法	移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅，3元/月，不收GPRS流量费。 联通用户发送短信 712 到 10655885 订阅，3元/月，不收GPRS流量费。
-------------	--