

# 插花：美化你的人生

黃呂文鳳 技術指導 • 高淑貴

插法：

(1) 取一枝姿態較美的油加利為第一主枝，使其枝梢之一儘量

向左斜傾，在空中構成一個半弧。再取一枝短枝補於前方，使枝梢也略向左偏（圖2）。

花材：油加利、黃菊（圖1）  
花器：淺色長方型皿一個、半橢圓同色皿兩個。

構想：淡綠色的油加利樹的花和子的造型奇特可愛。把它當做花材，除了用黃菊的花和葉的豐腴來陪襯以外，也應善選適當花器，使整盆花更形生色。

聲色相投

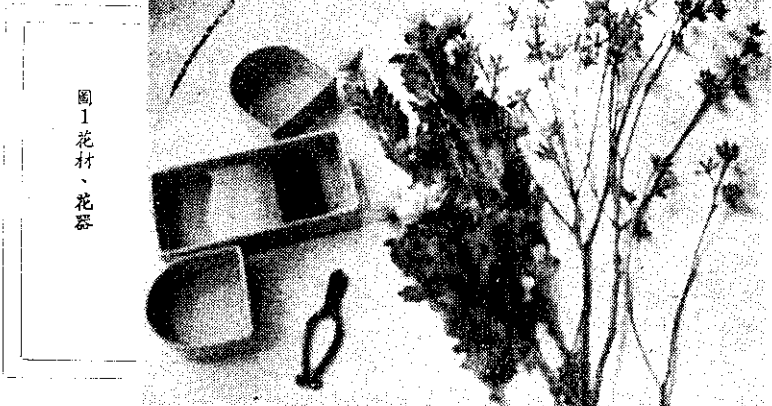


圖1 花材、花器



郵政劃撥第一五五三九帳號中視週刊  
洽購電話：七五二二四七轉二八七  
全省各地書報攤均售

<p><b>奇妙的星星</b> 馮騰年／編著 實售75元 全書200餘頁，32開本 今天，天文知識已是必備的知識，「奇妙的星星」揭開了星空的奧秘，是作者繼「神秘的地球」後又一力作。請看： • 我國古代的星座表 • 真有火星民嗎？ • 人類能移民到金星嗎</p>	<p><b>神秘的地球</b> 馮騰年／編著 實售65元 全書近200頁，32開本 盡管人類科技發展已經到了相當的程度，但是地球上仍然存在著許多不可思議的事物，您一定想進一步了解： • 失蹤的瑪雅文明真象 • 兩千多年前的太空船 • 木乃伊是怎麼來的？ • 達摩是外星人嗎？</p>	<p><b>關心您的孩子</b> 何立武編著 實售215元 全書300餘頁，24開本精裝 如果，現在有人告訴您：龍生龍，鳳生鳳，老鼠的兒子會打洞。您千萬不要相信！ 根據現代科學的驗證，說明人類的後代是可以由後天的培養加以塑造的。這本書，告訴您如何善盡父母的責任。</p>	<p><b>關心您的身體</b> 何立武編著 實售215元 全書300餘頁，24開本精裝 您一定知道：健康的體是一切事業的基礎。但是，您對自己的身體究竟認識多少？對您的健康到底注意了那些？您，不要再粗心大意了！趕快來看這本書，使您全家的生活更幸福。</p>
<p><b>媽媽的女兒</b> 中視周刊社／主編 實售165元 全書500餘頁，32開本 少女有煩惱，媽媽要操心。「媽媽的女兒」是兩代之間的橋樑。這本書以一個少女的故事，用小說的筆法，描寫一位成長的少女所面臨的種種煩惱，並提出解決的方法。很多的心理學家、教育學家、社會學家共同參與完成此書</p>	<p><b>婦女手冊</b> 中視周刊社／主編 實售215元(精裝) 185元(平裝) 全書500餘頁，32開本 每一個人都有生活上的小困難與大困擾，「婦女手冊」是針對您生活上的需要，為您解答難題而編著的。只要您想得到的問題，它都包容進去。如：美容與化粧，衛生與疾病，幼兒保健，生活小常識，實用家常食譜……。</p>	<p><b>女性必讀</b> 中視周刊社／主編 實售165元(精裝) 120元(平裝) 全書近600頁，32開本 「女性必讀」是「婦女手冊」的續集，是家庭的百科全書，幸福生活的導航，更可以幫您發展簡易的家庭副業。請看：家庭與設計，編織與鉤針，生活與禮儀，應酬與書信，子女與養育，食物與營養……。</p>	<p><b>果菜美容</b> 艾倫／編著 實售185元 全書300餘頁，32開本 從各種食物的成分與功能，深入淺出地分析食物與健康、美容的關係。如： • 有益美容的果菜汁 • 美化頭髮的果菜汁 • 健美身材的果菜汁 • 增強體力的果菜汁 • 有益牙齒的果菜汁</p>

(2) 菊的花和葉正是填補左下角空缺的最佳材料，高低前後經過細心的構思，極具立體美(圖3)。

(3) 剩下的材料可以再插一盆。看！一枝獨秀美不美？是否讓它略為向右偏呢！(圖4)。

(4) 牡丹雖美，還得綠葉襯。一長一短的菊花在它的前方，使它重心頓增不少(圖5)。

(5) 圖2、4及圖3、5也可以擺在一起，時分時合，很有趣(圖6、圖7)。

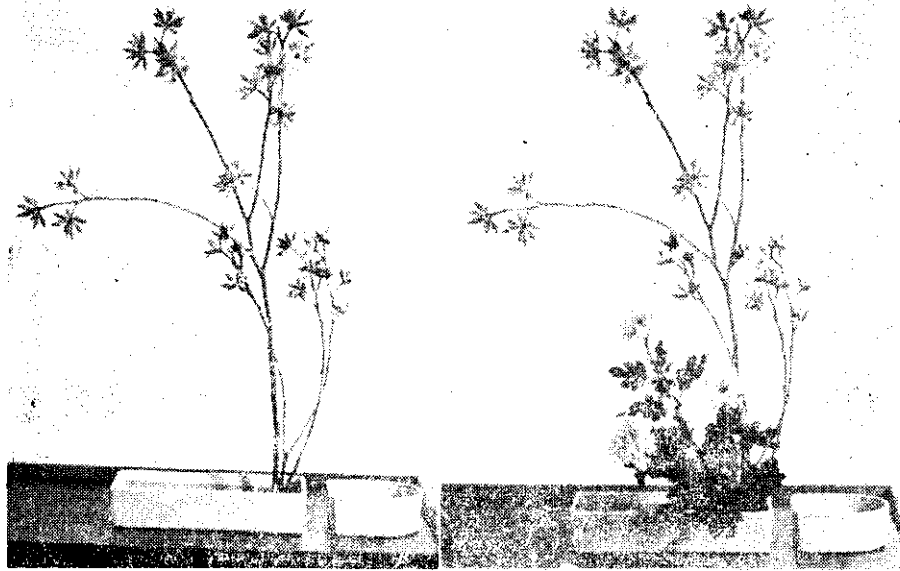


圖2：姿態較美的油加利為主枝，另一枝插於前方，使枝梢都向左偏。

圖3：三朵菊花加上去，豐腴的花和葉為整盆花增添無數生命。



# 臺灣銀行

## 限額支票存款

軍公教機關  
 公民營事業 } 編制內正式職員  
 金融機構 }  
 現役軍官及本行優良存戶



均得集體或個別向本行總行營業部及各地分行開戶。  
 首次存入最低五千元。  
 簽發支票金額，每張最高限額五千元。

**使用簡便 攜帶安全**  
**彩色印刷 歡迎開戶**

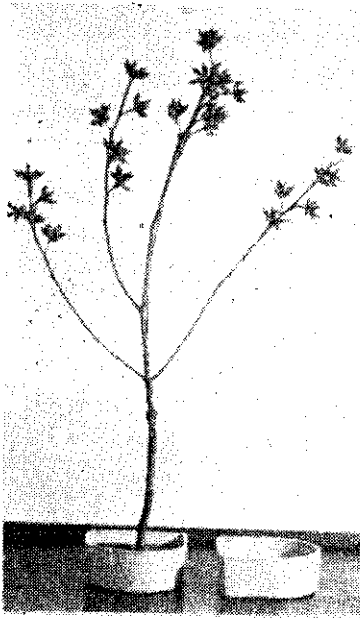


圖4：一枝獨秀也蠻好看的。



圖5：一雙菊花視得油加利更加可突出。

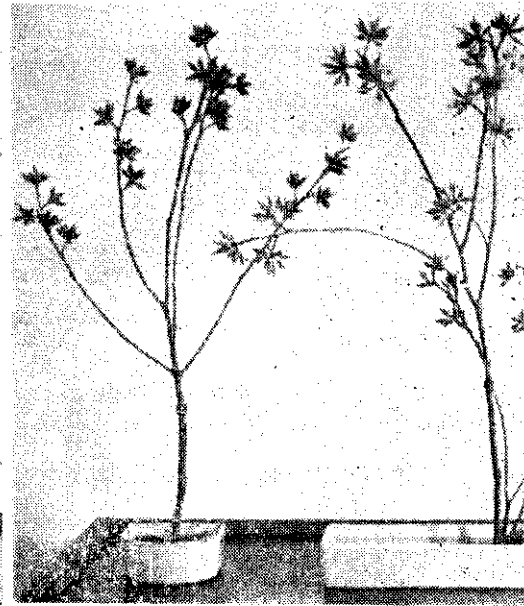


圖6：將圖2、4擺在一起，也很別緻。

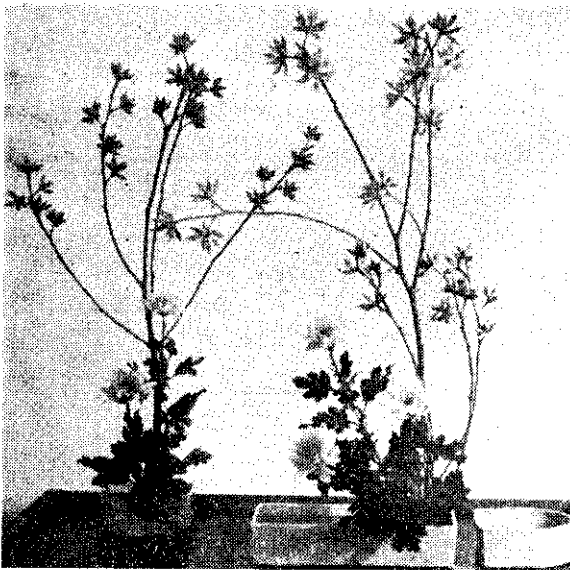


圖7：將圖3、5擺在一起也很好看。

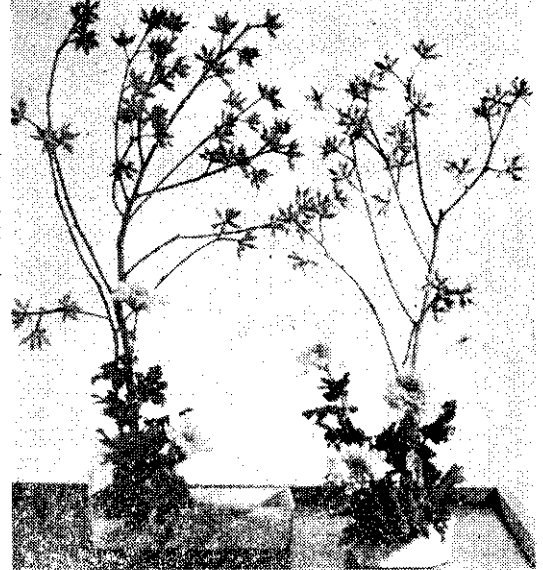


圖8：又是另一種插法。

### 銀耳香菇

材料：白木耳（濕）4兩，肉4兩，香菇3朵，胡蘿蔔半條，竹筍半支，水5杯，油3大匙，太白粉2大匙。

調味料：酒2大匙，糖2大匙，黑醋2大匙，清醋2大匙，鹽2小匙，麻油1小匙，胡椒粉少許。

作法：（1）白木耳撕成小片

，豬肉洗淨切絲，香菇泡軟切絲，胡蘿蔔、竹筍洗淨去皮切絲備用。

（2）鍋內入水5杯，加1料及油3大匙煮滾煮熟後，加調味料，並以太白粉勾汁即可。

### 糖醋銀耳魚

材料：白木耳（濕）4兩，魚肉（無刺）4兩，油3大匙。

調味料：（1）酒1小匙，鹽1/4

小匙，蔥2支，薑3片。

（2）蔥末1大匙，薑末1大匙，蒜末1大匙，番茄醬4大匙，鹽1/4小匙，糖1大匙，醋1/2大匙，水2大匙。

作法：（1）魚肉切小片加（1）料醃10分鐘。

（2）白木耳撕成小片備用。

（3）油3大匙燒熱，將（1）倒入拌炒數下後，加入白木耳續炒再加（2）料拌炒均勻即可。