

萧友圈 萧山人的朋友圈



家中风景墙、自制黄桃、今天“珠光宝气”地回家！金蝉脱壳、我在东蜀山上等你……

新的一周，萧山发布萧友圈优秀帖选出来了，作者分别是：

@伊娃菲、@摄影师龙哥·毛建伟、@大图囡珍、@燕燕姐小陈、@蝴蝶飞、@黄氏人家、@碎冰冰

他们每人将获得萧山发布客户端送出的1500个金币(价值15元现金)。

接下来，一起来分享他们的帖子：

萧山发布客户端《萧友圈》是由萧山区融媒体中心倾情打造，旨在为所有爱分享、爱交流、爱学习的“萧友”们提供交流讨论、创作分享、情感表达的萧山本地生活线上互动平台，平台内设签到、积分、话题、报料、奖励机制等，让发帖用户真正成为内容的生产者、线索的提供者、资讯的参与者。

发帖方式：

分享欲是最高浪漫，如果你乐于分享生活，如果你有职场秘籍，如果你有娱乐出游攻略，如果你有原创有料的内容……欢迎你扫描下方二维码进入萧友圈发帖分享，寻找志趣相投的搭子。



@伊娃菲 家中风景墙

我们小时候家里最美墙就是奖状墙，把自己得到的奖状都排排贴到墙上。

现在家中风景墙，是孩子们的涂鸦作品，不管画好还是差都会上墙给予展示一段时间。



@黄氏人家 金蝉脱壳

树上的蝉已经存在一星期了，从来也不叫，连姿势都没有变化。我好奇地凑近一看，原来是一只已经“金蝉脱壳”的蝉壳。



@大图囡珍 这个夏天有点甜:自制黄桃

采购黄桃5斤(偏硬一些)，洗干净去皮(这个过程比较辛苦，削皮削得手抽筋)，将去皮的黄桃冲洗干净，放到盆里洒入适量食盐，静置5分钟，倒水沥干。

下一步，对切开去核(这个对切的过程我也不太擅长，用勺子去核也比较费手)，全部处理好之后，切成合适的大小。

然后拿出锅，放入适量清水，淹没过黄桃即可，喜欢这个甜甜水的可以多加一些，再加适量冰糖和白砂糖。

接下去就是咕嘟咕嘟煮上20分钟，根据自己的喜好，喜欢软一些多煮一会。煮好之后放凉。最happy的时刻，吃黄桃啦，甜甜的黄桃，让人快乐一整天的黄桃。



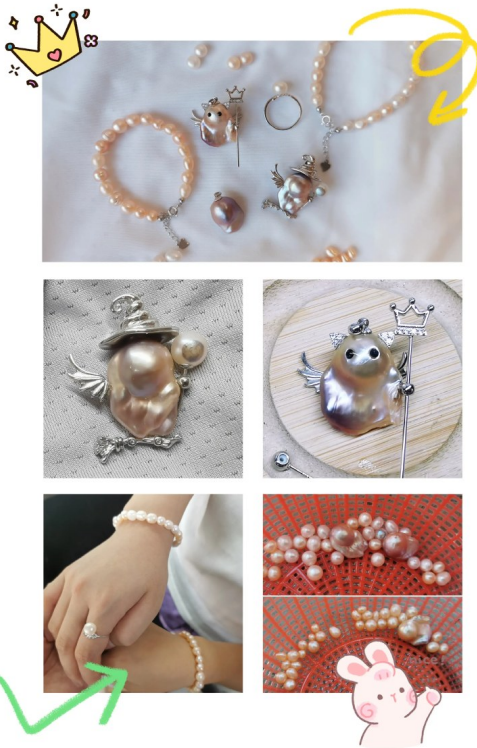
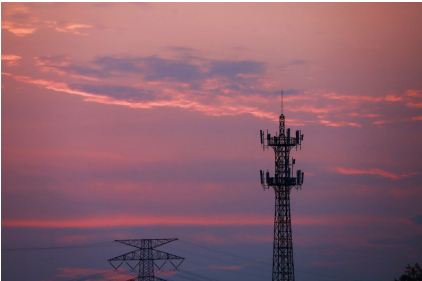
@蝴蝶飞 夏天少不了的一种食材——毛豆

干菜薏头毛豆汤、盐水毛豆、肉饼蒸毛豆、咸菜肉片炒毛豆，还有沙地区的霉毛豆……



@摄影师龙哥·毛建伟 我在东蜀山上等你……

想象一下，你站在山巅，晨曦初露。你调整镜头，屏住呼吸，等待那完美的一刻。“咔嚓”一声，你捕捉到了日出的瞬间。那一瞬间的心情，全世界你最舒畅！——记8月9日凌晨在东蜀山山顶与旭日同行。



@燕燕姐小陈 今天“珠光宝气”地回家！

导航“诸暨新桔城村”，一个多小时车程。到了村里沿路挨家挨户都做“开蚌体验”生意，找了个商家，坐船去湖里自己捞蚌，开完可以选择在他们家加工，挺有意思的体验，就是太热！



@碎冰冰 跟着小某书在潘水找吃的

找到了一家还不错的手工面，点了他们家的特色面，从此就爱上了。今天去吃了第二次！他们家的手工面非常筋道，分量和料都很足。面、肉、笋、西葫芦、霉干菜，混合起来特别香，汤也有一股猪油香，非常对我的胃口。(PS:他们的辣椒也可以试试，一个新鲜剥辣椒，还有个蒜香油辣椒。)