



柔和粉綠妝

RMK化妝師Ann Lai利用RMK全新春夏Sprinkling Colors系列，化出一個舒服的粉綠妝容。大家要注意，因春夏眼妝較柔和，所以沒有使用eyeliner，如希望眼妝更突出可以使用mascara令睫毛更濃密。

Step 1

先使用Sprinkling Eyes base (#02 green) 在眼窩塗上薄薄的一層綠色creamy狀眼影打底，如想眼妝顏色較為突出可以塗兩層。



Step 2

然後，再在Sprinkling Eyes (#02 green)，把中間的淺藍色powder狀眼影重疊在綠色creamy狀眼影上，如想令眼妝較具立體感可把它掃至眉骨下的位置。每盒Sprinkling Eyes中均有3種不同色澤的powder眼影，選取心儀的顏色，重疊在creamy狀眼影上即幻變成3款不同的形象。



Step 3

以Sprinkling Cheeks (#01) 左面的creamy底色調整膚色，掃至眼下C字位置可令面部輪廓更明顯。再在蘋果位掃上右面的透亮珠澤的粉紅色胭脂令肌膚具柔和自然光澤感。濕式製法處理的creamy底色可令之後掃上的胭脂更貼服持久。



Step 4

春夏淡妝不用畫上唇線，只要在Irresistible Lips C (#26) 選擇喜愛的顏色塗上雙唇即可。



Gadgets:

Sprinkling Eyes

在Creamy狀的基本色上，從3種色澤與質感皆不同的粉狀眼影中隨心選一，你可調配出切合自己的色彩，亦可因應場合及當日心情而轉換3款眼妝造型，玩味十足。

售價：HK\$420

Sprinkling Cheeks

先以濕式製法處理的Creamy底色調整膚色，再於其上重疊透亮珠澤粉粒，締造仿如與生俱來的自然光澤感，透現柔和膚色。

粉色春妝 締造迷人 LOOK

天氣雖冷，但時裝與彩妝已急不及待地「搶閘」，為沉悶的冬天帶來鮮明的色彩。要表達春回大地的感覺，彩妝的趨勢也變得分外甜美輕柔，各大品牌的眼影和唇彩從粉色着手，春意洋溢，一會兒粉紅中帶紫，一會兒黃配綠，令人花多眼亂。今期由化妝師講解今年春妝的趨勢及重點產品，讓各位美女提早迎接春天。 ■文、攝：吳綺雯

純真娃娃妝

星級化妝師Gary Chung運用AUBE couture Spring 2012法式浪漫彩妝系列，以AUBE最新的色彩示範了一個既浪漫又純真的娃娃妝容。他提到，黑蒙蒙的smoky eyes已成過去式，今年的化妝應減少黑色元素，利用光影、閃爍的色澤建立層次感，令眼部看來更圓大甜美，精神奕奕。而眼尾加上銀灰或深暗的色澤，可減少浮腫感。加上假眼睫毛已過時，應利用睫毛液掃出濃厚的下眼睫毛，營造純真、楚楚可憐的古典少女味，這洋娃娃式的眼妝是日本女生們的最愛裝扮。而且，橙色胭脂比粉色胭脂更能塑造瘦面效果，只要於面頰側位置印上便可。而印上的方法能避免將先前的遮瑕膏/液拭去，是打造無瑕妝容的小秘訣。



Step 1

首先以AUBE couture 彩形明眸眼彩組合(綠色系#556)的光影色(A)塗抹眉骨位置，營造立體感；然後以綠調的中間色(B)塗抹眼窩位置，使眼形更凸顯。



Step 2

眼尾位置以深暗的銀灰綠色(C)勾劃一個三角形，可減少眼部浮腫的感覺。



Step 3

利用尖棒，從眼尾開始緊貼下眼睫毛根部掃上採用疏乎里配方的眼線粉(D)，這樣眼尾位置的色澤便會自然的較深色，並於眼尾的角位清晰的勾劃一個V形，可令眼部富神采，適合單眼皮、內雙眼皮的女生塑造圓大的雙眸。



Step 4

於下方的內眼角位置點上含和諧珍珠的下眼線粉(E)，立即令眼部明亮起來。



Step 5

將睫毛棒打直，於下眼睫毛掃上濃厚的睫毛液，然後再打橫掃將睫毛一根一根清晰地分開，便能營造純真、楚楚可憐的古典少女味。



Step 6

於面頰側位置印上AUBE couture 彩形閃爍胭脂(純橙色#413)，可達至修飾輪廓的效果，緊緻小顏瞬間展現。再於額部、鼻頭、下巴位置輕輕印上胭脂，令妝容充滿健康光采。



明眸眼彩組合
售價：HK\$240



Step 7

從唇部中央開始塗上彩形持久潤澤唇膏(粉紅色PK203)，然後將色澤向外蔓延，營造由深至淺的浸透效果，為雙唇添上如BB般的嬌嫩剔透感。

彩形閃爍胭脂

只需輕輕一抹，即可塑造出與膚色完美融合、自然健康的紅潤雙頰，附有胭脂導向環(Cheek Navigator)，讓你簡易掌握最佳塗抹位置，塑造高貴可愛、紅粉緋緋的妝容。

售價：HK\$230

Gadgets:

持久水感唇膏

全新持久唇膏採用了嶄新開發的「持久色澤及滋潤配方」，加入高保濕成分，持續水感潤澤雙唇，配合比以前更輕柔的油分，只需輕輕一抹，就能非常柔滑地延展在唇脣上。

售價：HK\$220

花後情人節

上星期並非刊期，所以沒為大家介紹甚麼送花攻略、花語新知等，但相信亦不難從電視雜誌的介紹當中得到有關資訊。作為花藝工作者，對此亦有留意，希望不斷學習，有所領悟。情人節後，跟大家分享二事。

在這個愛的節日，有從日本引進所謂「保鮮花」、「不死花」，宣傳此花能夠保持鮮花的質感及最盛開的形態，擺放數十年而不凋謝，所以象徵一生一世、矢志不渝的愛云云。了解其製作過程後發現，鮮花之所以「不死」，全因早已死掉於十二小時的漂白水浸泡中，本身的顏色亦失去，再被染上其他顏色。花兒之所以可貴，因其生長有時；花藝之所以獨特，因其乃人與植物的結合，不能勉強。愛是跟情人之間的交流互動，這種「不死花」讓人有種「跟標本戀愛」的匪夷所思之感哩！

此外，某機構的訪問調查顯示，年輕人覺得情人節送花流於形式化，批評收花全因面子問題。跟歐美人士相比，香港人在平日送花的習慣的確不算普遍，既然平日不多以鮮花來表達愛意，情人節的「年度」花束當然就變得更珍貴。正如受訪女士的心聲一樣，她們都愛收花，若男士們平日偶爾會送花給女朋友的話，相信情人節那束她們亦不會那麼堅持吧！

文：Henry Leung

■賈寶玉(何韻詩)送給十二金釵的精品桌花，每個均有不同的設計，別具心思。



■十二金釵送給賈哥哥的法式情人節花籃，浪漫醉人。



■「Whimsy Honey」選用荷蘭鬱金香、多頭小玫瑰，尤其喜愛那種時尚和浪漫的粉紅色。

Henry Leung (whim@live.hk)

自由花藝工作者，Whim首席花藝師。曾遊歷歐、亞、洲多國，考察與花藝相關的事物，最終希望創作出本土風格的花藝。此外，亦參與飾物創作及寫作等藝術工作。

著數Guide

荃新天地 iPhone Apps 下載Check-in 即送潮流迎新禮物

Citywalk荃新天地早前推出 iPhone Apps，讓大家免費下載，輕鬆一按查閱Citywalk荃新天地最新購物資訊及優惠，同時可於多間指定商舖專享多項獨家消費優惠。其iPhone Apps的設計貫徹「自然」與「購物」互相融合的概念，採用柔和的粉色設計，再配合花與蝶、兔與樹、魚與水、鳥與雲等圖像，清新悅目。

作為用家的全方位購物指南，Citywalk荃新天地 iPhone Apps內置功能包括「店舖」讓你輕鬆搜尋心儀商店位置，一目了然；「推廣活動」介紹商場各項不容錯過的精彩娛樂節目；「優惠」則助你搜羅各商戶提供的折扣優惠或獨家著數，電子優惠券隨時更新讓你下載。凡成功經「Citywalk 荃新天地 iPhone Apps」於Facebook

打卡，即可獲贈icoupon並專享各種購物優惠或禮品，稍後更會推出綜合Augmented Reality及Motion Sensor技術的熱門互動「igame」，以新版版本升級登場，集玩樂與著數於一身，讓你無論身在何方，都可透過手機鏡頭隨機「捕捉」各種精選非凡禮遇。凡成功下載及親臨Citywalk荃新天地Check-in的顧客，即可獲icoupon壹張，憑icoupon即可於禮賓處免費換領荃新天地潮流Ear Phone或精美iPhone Case(3G、4或4S)壹個。 ■文：雨文

荃新天地 送禮印花

香港文匯報 WEN WEI PO
荃新天地特別為本報讀者送出潮流禮品，禮品包括精美iPhone Case(3G、4或4S)及潮流耳筒，總值HK\$200，名額共30位。如有興趣的讀者，請剪下此文匯報印花，貼於信封背面，連同HK\$2.8回郵信封郵寄至香港仔田灣海旁道7號興偉中心3樓副刊時尚版收，封面請註明「荃新天地送禮」，截止日期2月26日，先到先得，換完即止。

香江最美韓餐館老闆娘 鄭雲美帶來最地道泡菜

香江最美韓餐館老闆娘鄭雲美出生於韓國中部小城堤川市的一個農夫之家，自小受祖母及母親熏陶，於10歲時便在耳濡目染下學會了各種泡菜的製作方法。韓國一般人家的日常飲食很簡單，一般就是泡菜、米飯再加一碗湯。韓國人對吃的方面並不講究，唯獨對泡菜情有獨鍾，飯桌上如果沒有泡菜，韓國人必是下不了飯的。由於韓國冬季寒冷而漫長，於是自古以來韓國人都用鹽來醃製蔬菜以備過冬。韓國泡菜主要以蔬菜為原料，配以各種水果、海鮮及肉料發酵，每個城市的做法都不一樣，口味亦有分別，但酸辣卻是其一大特色，而韓國菜中的辣和中國四川的辣不同，通常只辣不麻，且多為「冷辣」。



■伽伽

■鄭雲美

韓國人愛以泡菜佐飯，將不同蔬菜醃製的泡菜以碟分裝，如果家人丁興旺，則泡菜種類亦相應增加。而對一般韓國人而言，只有在節日或聚餐時才會吃到烤肉。烤肉種類很多，有烤牛肉、烤牛排、烤五花肉等，其中最常見的是烤牛肉。吃烤肉時，生菜、芝麻葉、生菜及小青椒是不可或缺的佐料，尤其是用芝麻葉包烤肉，真是別有一番風味。

童年的經歷令鄭雲美逐漸有了開餐館的夢想，她離開韓國來到香港，希望開設一間她心目中真正的「韓國味道」的餐館，於是在選址及僱用廚師方面必須深思熟慮，將店開在繁忙的銅鑼灣時代廣場對面，並親自回到家鄉一遍又一遍尋覓心中「家鄉的味道」，在人手緊張的時候，更曾以一抵眾，單獨挑起全部大樑。而且，她為餐館取名「伽伽(KAYA)」，伽伽是朝鮮半島歷史上的一个小國，在韓國人盡皆知。鄭雲美認為「伽伽」既可讓韓國人一目了然，其簡單的中英文字節又方便外國人辨認。

說起港韓飲食差異，不少人曾直言到韓國吃飯就像進了廟，言下之意即缺少油水，對此鄭雲美十分認同。她形容韓國料理多以燉煮為主，口味清淡，而粵菜則以炒、炸為主，油分較多。在「伽伽」的食客中，約20%為韓國人，50%-60%為本地人，餘下大部分是日本、中國內地及歐美遊客。鄭雲美十分重視韓國食客的的比例，在她看來，韓國食客能令餐館維持口味地道，若沒有他們，「伽伽」的口味很可能已愈來愈本土化。 ■文：張易