

一家大小親子樂 新春玩得更盡興

早年於添馬艦舉行的環球嘉年華深受市民歡迎，睽違港人8年，香港最大的戶外嘉年華——「友邦歐陸嘉年華」今年再度回歸，重臨中環海濱，帶來不少為人熟悉的機動遊戲，今天剛好踏入2月，嘉年華更以農曆新年為主題，亦有各式各樣的攤位遊戲，家長可與小朋友合作，有機會抱走各款公仔回家。同時，你還可以一家大小到澳門參觀亞洲最大型的年度室內冰雕展——「體驗夢工場」冰之歷奇冰雕展，這已連續第四年載譽回歸澳門威尼斯人，大家可欣賞由中國哈爾濱冰雪藝術雕塑家精心打造的一系列人見人愛的DreamWorks動畫人物冰雕，令你新春玩得更盡興。

文：吳綺雯 攝：張國威、梓希、雨文
模特兒：Debbie Lo、唐嘉賢



歐陸嘉年華 繽紛刺激

友邦歐陸嘉年華佔地約36,000平方米，早前筆者曾走訪其中，至今合共15個機動遊戲可供遊玩。要數較為刺激的，可算是最新推出的No Limits（即高速旋轉及滾動的機動遊戲）、Inversion XXL（即360度高空旋轉的機動遊戲）、Atmos Fear、Booster Max及Freak Out等，一同挑戰大家的膽量。

與此同時，一家大小喜愛的小型機動遊戲，當中有6個適合3至8歲的小朋友，包括Gallopers、Pony Express和KidZone（Mini Miami），一個令你可感受離心力的機動遊戲。

或玩意選擇，一般以2個金幣始。另外，其中一項吸引筆者的設施，是大會在場地中央打造全港首個戶外溜冰場，佔地約500平方米，收費成人每次6個代幣，兒童每次4個代幣，現場已準備了約100對溜冰鞋供市民借用，對於從未溜冰的筆者，有「海獅」協助，也總算溜得暢快。

還有，嘉年華其中一項較受歡迎的項目是「AIA 3D鏡幻之旅」，帶你於現實與虛幻之間遊走歐洲小鎮。這個項目將歐洲小屋冬日美景以一比一的比例製作模型裝置於地上，讓你可以躺在小屋模型上，擺出各樣趣怪動作及拍照，透過鏡子的投射，你便會恍如特技人般在建策物外牆上攀爬，帶給你如幻似真的經歷，樂趣無窮。這個嘉年華將於2月22日閉幕，如有興趣，或想懷念8年前的感覺，大家不要錯過刺激的機動遊戲，快與親朋好友一起來感受歡樂氣氛吧。



■戶外溜冰場，你可借助「海獅」而溜。



■會場內設有xbox One 體驗區，你可以免費首試樂園主題遊戲《ScreamRide》及多款嶄新遊戲，更有獨家遊戲及主機優惠，送出多款禮品。

着數Guide

文：雨文

Mikiki 浪漫溫馨日式春日庭園

在一個遙遠的地方，有一片名為「Maryland」的樂土，裡面住着一位人見人愛、甜美可人的粉紅小綿羊My Sweet Piano。適逢羊年將至，My Sweet Piano由2月8日至3月5日將會來到新蒲崗Mikiki，帶來全球首個My Sweet Piano場景裝置「My Sweet Piano My Sweet New Year @Mikiki」，設置浪漫溫馨日式春日庭園，由My Sweet Piano化身庭園主人，悉心佈置佔地逾2,000平方呎的春日庭園，包括充滿日式風格的城池、鳥居、祈願板、小木橋、日式園景及太鼓神橋，整個庭園更佈滿粉嫩嬌美的桃花樹，充滿浪漫溫馨氣息，讓人看着也心甜，當中大甜蜜春祭場景如鳥居、日本城池、祈願板、小木橋及太鼓神橋可以讓你參觀。



而且，由2月8日至3月1日期間，即以電子貨幣消費滿港幣\$1,000（必須累積兩張不同商戶發出之即日機印發票），即更可免费換領Mikiki x My Sweet Piano My Sweet New Year別注「甜心滿載利是袋」乙個，上面印有My Sweet Piano及日本新年傳統飾物，小巧精緻，方便置放於手袋內，適合盛載利是或化妝品瑣碎小物，既可愛又實用。

Mikiki 新春送禮

香港文匯報 WEN WEI PO

Mikiki特別為本報讀者送出新春禮品，禮品為Mikiki x My Sweet Piano My Sweet New Year別注「甜心滿載利是袋」乙個，名額共10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\$6 A4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「Mikiki新春送禮」，截止日期：2月8日，先到先得，送完即止。



新港城中心「潮藝吉祥賀新禧」

恒基兆業旗下新港城中心於新一年發揮無限創意，首度與法籍殿堂級塗鴉大師Kongo Cyril Phan合作，打造至潮農曆新年裝置，將中西創意crossover，玩轉經典與流行文化；更以被視為長壽、健康及好福氣的靈龜作主角，首辦「實至『名龜』珍稀品種展覽」，於場內展出由罕見以至世界一級受保護瀕危品種，讓大家一邊於潮藝花園行大運，一邊感受貴龜旺氣。

現在，商場的天幕廣場變身成揉合中西文化的潮藝花園，將西方流行塗鴉藝術，與中式傳統園林藝術完美貫



通。天幕廣場潮藝花園以寓意吉祥的奪目色彩作主調，由Kongo巧妙地將福龜圖案與賀歲祝詞「恭喜發財」及「財運亨通」結合，以擅長的密集式文字塗鴉奏成句句型格新春Graffiti，融合於中式的鏤空雕藝園林裝置。靈龜、塗鴉與中式園林和諧結合，營造出古今中外的嶄新國際時尚美感，突顯中西文化共存的創新意念。

新港城中心 新春送禮

香港文匯報 WEN WEI PO

新港城中心特別為本報讀者送出新春禮品，禮品為限量西班牙Sangria Lolea La Cala紅葡萄雞尾酒或西班牙Lolea Sangria白葡萄雞尾酒，名額共8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\$1.7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「新港城中心新春送禮」，截止日期：2月8日，先到先得，送完即止。



多煮意

文、圖：小松本太太

鮫鯨魚肝

鮫鯨魚的魚肝是珍貴的日本美食，在日本人心目中，它的地位足以媲美法國鵝肝。



鮫鯨魚外形頭大尾小，狀如飯勺，是日本料理的高級食材。一般的鮫鯨魚大約2公斤重，魚鰭、魚皮、魚肉、腮部、肝臟、胃臟及卵巢都可食用，由外至內七個部分合稱「鮫鯨七寶」。入冬至初春就是鮫鯨魚的時令季節，期間2月份的鮫鯨魚乃最肥美，北海道以南的海域，久慈、平潟、茨城、青森都可發現它的蹤影，茨城出產的「水戶鮫鯨」更被視為極品。

日本飲食界有句名諺「東の鮫鯨，西の河豚」，意思是關東地區烹調鮫鯨魚方法別樹一格，足以匹敵關西地區馳名的河豚料理。處理鮫鯨魚的技巧比剖割一條大型藍鰭金槍魚更講究，必須是資深的廚師才有能力操刀；因為鮫鯨魚的骨軟肉滑，極難將之固定在砧板上。剖鮫鯨魚在日本餐廳的廚房中可算得上是大場面，廚師會先將鮫鯨魚從頭部吊起，避免魚身在剖切時移位之餘，亦同時將魚的內臟定位，廚師要持刀凌空刺入魚腹，先將「鮫鯨七寶」的第一寶肝臟取出，然後再逐一將其餘六寶摘下，剖魚過程中廚師要手起刀落整條魚都不會沾在砧板上，絕對是經驗及手藝的完美配合。

烹調鮫鯨魚肝的關鍵是細心及耐心，做出來的成品自然會甘香幼滑，入口溶化。

材料
鮫鯨魚肝 120克
鹽 1茶匙
日本清酒 3/4量杯
調味
紅葉蘿蔔蓉 1湯匙
蔥花 1湯匙
日本酸汁醬油 1湯匙



製法
1. 以牙籤作工具，徹底除去鮫鯨魚肝的外膜；
2. 將已去掉外膜的魚肝放在淺盤上，灑鹽、靜置醃漬15分鐘；
3. 日本清酒傾注入淺盤把已醃漬的鮫鯨魚肝沖洗乾淨；
4. 吸乾鮫鯨魚肝上殘留的日本清酒；
5. 取微波爐適用的保鮮紙，整理鮫鯨魚肝成卷狀；
6. 用壽司席及橡皮筋將鮫鯨魚肝固定成型；
7. 大火蒸20分鐘；
8. 從蒸籠取出放入冰箱冷藏4小時；
9. 切約1厘米厚，加入調味拌食即成。

簡介：

小松本太太 Co-co，娘家香港，夫家東京，近年隨夫北漂，旅居上海，懂吃會煮，遊走工作於三地之間，邊走邊學，現正向日本語能力試N2級進攻；擁有野菜品嚐師Vegetable Sommelier及喇酒師Sake Sommelier這兩項在日本美食界備受推崇的認證資格。



網址：www.cococook.tips