



创意速递

“便携式汽车”WalkCar:
再也不用担心没有停车位

这货可能要红。

日本 Cocoa Motors 公司 26 岁工程师 Kuniako Saito 及其团队自称开发出一种“便携式汽车”——WalkCar。它的体积非常小，小到甚至可以被塞进公文包。所以，这位工程师也称 WalkCar 为世界上“第一款可以塞进你包包的汽车”。

不过准确地说，WalkCar 就是一款电动滑板，只不过造型相比于现在市面上已有的电动滑板更加独特。

这款 WalkCar 完全由锂电池驱动，大小和一台笔记本电脑差不多，“苗条”的车身由铝合金打造，目前分为室内版和室外版两个版本。根据用户所购买版本的不同，WalkCar 的车身重量约在 2-3 千克之间。而这看似轻盈的铝制板，它的承压能力要比你想象的要强得多——它最高可承受 120 公斤的重量。

WalkCar 的最高时速可达 10 公里每小时。充电大约 3 小时后，就可以运行 12 公里。使用者只需站在 WalkCar 上面，它就会自动开机，而当你下车后，WalkCar 也会跟着停下来。至于转向，使用者只需稍微改变一下重心位置，即可实现。

用上 WalkCar 后，你完全不用担心找不到停车位。不用的时候，只需把它塞进你的包包就可以了。目前，WalkCar 的售价大约为 10 万日元（折合人民币约 5000 元）。而发货时间有望定在 2016 年春季。

Hello 睡眠监测器



将这个精致的发光圆球放在床头柜上，帮助你更好地睡眠和起床，显然是一个不错的主意。它不仅发出助眠光线，还内置了丰富的传感器，能够监测到环境温度、湿度、噪音、微粒粉尘等数据，发送到你的智能手机上，让你了解到影响深度睡眠的种种因素，帮助你更好地休息。当然，它本身也是一个时尚的家居摆件，能够提升房间的整体品位。

摘编自凤凰网

乐活一族

“追新族”：
追一追更健康

1 年半内去电影院看了 270 部新片，63 岁的“老广”章振山的生活好新潮。当下，追赶潮流、活出潇洒的“追新族”越来越多。他们包容新事物，愿接受新知识、新科技，对生活质量也越来越讲究。

一年半追了 270 部电影

平均 2 天去趟电影院，1 年半内章振山追了 270 部电影。“《归来》、《太平轮·彼岸》，每部新片都看。”章振山说，看电影让他跟时代更接近，这些年自己穿着越来越时髦，性格更外向了，“浅粉等亮色 T 恤配休闲裤，让人年轻 10 岁”。

看这么多电影是不是很花钱？章振山说，大部分电影院有老人看电影的优惠价，他因此受益。

“看电影提高生活品质。喜剧片带来欢乐，爱情片带来感悟，勾起回忆。”章振山说。

朋友圈里玩起海外购

“学新东西能让生活不一样。”48 岁的陶敏甚至比很多年轻人更早玩起了海外

购。

6 年前，陶敏在儿子帮助下学会网购，此后衣服、零食、油都从网上买。“比超市便宜，还不用自己费力搬。”玩了两年网购后，开始有邻居和朋友请她帮忙买东西。陶敏帮忙代购的事很快传开，她家成了伙伴们的聚集地。大家围在电脑前选东西，凉席、狗粮、衣服，看准了一起下单。

今年 5 月，陶敏还接触到海外代购，她下载了手机软件“洋码头”，首单便是给儿媳买礼物。“因为怀孕她掉发严重，出门都要戴帽子遮掩。我在‘洋码头’上看到法国的一款孕妇防脱洗发水。买回来送她时，她抱着我大叫‘您怎么买到的’，还说好崇拜我。”陶敏谈道，“其实就 180 多元钱，却让我俩感情更亲近了。”

用好“公众号”运动有动力

“接触新科技后，才知道什么叫享受生活。”深圳 50 岁的张解民说。上月，张解民听女儿说有款智能手环，既能计步，还能监测睡眠质量，心动了，“原以为很贵，一打听才 90 多元，就买了”。每天早上，张



解民戴着手环快走 6000 多步，到了晚上戴着入睡，“早上起来，它还会显示睡了几个小时，是深睡眠还是浅睡眠”。张解民觉得，与其花几千上万买保健品，不如享受科技带来的健康。

“好多有益于健康的新科技是免费的。”55 岁的冯智英透露，最近她接触到的微信公众号“微信运动”，让她难以坚持的慢走运动一天都没落下，“它会出排行榜，我微信里有不少年轻人很厉害，每天走 1 万多步，排在我前面，我大约每天走七千步”。冯智英清楚，走路太多伤膝盖，所以她也盲目跟年轻人比，“但大家互相比对监督，也就有了坚持运动的动力”。

摘编自中新网

乐活吃货

家中自制放心小零食

超市购买的零食都会添加一些防腐剂，对身体造成潜在的危害。但这些零食确实是好吃，尤其是孩子根本就控制不了自己馋嘴，那不妨自己动手，制作好吃又放心的小零食。

奶香薯条

原料：红薯 1 块、黄油 20 克、白糖少许

做法：

- 1、红薯洗净，放入锅中，蒸至能用筷子轻松穿透；
- 2、取出红薯，自然晾凉，剥去红薯皮；
- 3、将红薯用刀切成条状，均匀地码在碟子内，切记不要重叠或者挨在一起；
- 4、将碟子放入微波炉内，小火加热 2 分钟，拿出来翻一下，再加热 2 分钟；
- 5、将黄油放进微波炉，高火半分钟至融化；
- 6、每根薯条都均匀地抹上少许黄油；
- 7、将薯条重新放入微波炉内，中火



5 分钟，拿出来看一下，再改为 4 分钟，每次递减 1 分钟，直至软硬度满意为止；

8、在薯条上洒少许白糖即可。

五香锅巴

原料：米饭一小碗，盐、五香粉、虾粉、食用油各适量

做法：

- 1、米饭中放入少许盐、五香粉、虾粉，再放少许食用油，用手抓匀；
- 2、取一张保鲜膜放在砧板上，铺上米饭；
- 3、把保鲜膜对折，用擀面杖反复擀几次，擀至大米微碎成薄饼状，放入冰箱冷藏 30 分钟；
- 4、取出冷藏完的大米饼，去掉保鲜膜，用刀切成小正方形；
- 5、在平底锅上刷少许油，把切好的锅巴放进去；
- 6、微火，一面煎至金黄，再翻面，两面都煎至金黄色即可。



摘编自新浪网

江米条

原料：糯米粉 300 克，麦芽糖 75 克，水 200 克，白糖、熟白芝麻各适量

做法：

- 1、将麦芽糖倒入锅内，加入 200 克清水，搅匀，大火烧开；
- 2、取 2/3 糯米粉放入大碗内，倒入麦芽糖水，边倒边搅拌；
- 3、慢慢加入剩下的 1/3 糯米粉，揉成光滑的面团；
- 4、用擀面杖将面团擀成 5 毫米厚的面片，切成直径约 1 厘米左右的条状；
- 5、用手分别将每根面条搓成圆棍，再切成长约 5 厘米左右的小段；
- 6、锅中倒入适量油，直接下入切好



的小段，再开小火炸制；

7、用筷子轻轻翻动浮起的江米条，待炸至表面全变为金黄，捞出控油；

8、趁江米条热的时候，先裹上一层白糖，再裹上白芝麻，均匀铺开，晾凉，即可食用。

摘编自凤凰网