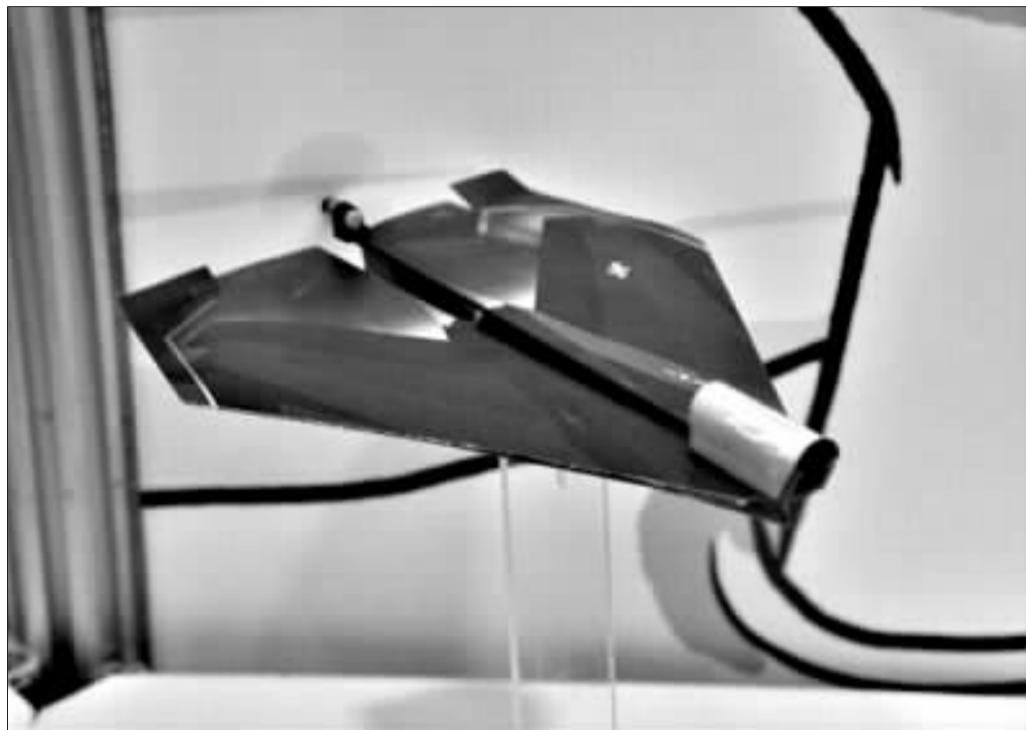


2013年纽约玩具展落幕 电子魔方能玩贪食蛇 纸飞机装上马达



纽约玩具展上纸飞机装上了马达和螺旋桨。

2013年纽约玩具展前不久刚刚闭幕。除了一些知名游戏或漫画厂商推出的新款玩偶外，一些包含新技术的小玩具也吸引了观众们的眼球。这些小玩具或许只是在一些传统的玩法上稍加改动，但就足以让人们在这些老游戏上重新投入大量时间。

本报记者 陈臻

Futuro 魔方



一般的魔方虽然已经出现了不少变种，但游戏的目的无非是将相同颜色的色块移动到同一平面上，但这个名为Futuro的电子魔方实际上却是一个包含了多款游戏的游戏机。

这个魔方的内部有速度感应器、重力感应器和微处理器，感应器可以探测到玩家移动魔方的方式和对魔方表面的拍打。魔方每一个外表面上则有九个红绿蓝三色LED灯。在玩传统的魔方游戏时，玩家可以通过不同的拍打方式改变LED灯显示的颜色，这对于追求速解魔方的玩家来说或许是一个新的挑战。

包括魔方游戏在内，Futuro一共预装了12款游戏，其中包括俄罗斯方块、贪食蛇等经典，如果有两个魔方，玩家还能在五米内进行对战。由于这款“游戏机”有着特殊的显示方式，这些老游戏自然衍生出了新玩法。如果想挑战难度的话，可以尝试一些魔方的“钢琴”功能，通过六个不同的旋转角度，魔方会发出六个不同的音符，想要完整地演奏一首曲子，肯定需要把它在手里好好把弄一番。

PowerUp 3.0纸飞机套件

几乎人人都在童年时都折过纸飞机，衡量一架纸飞机“施工质量”的标准自然就是它飞行的高度和时间。

PowerUp 3.0套件由一个机鼻

位置的马达和一个机尾位置的螺旋桨组成。有了它，纸飞机就摆脱了“哈一口气再扔出去”这单一的动力来源，飞行时间也将从几秒钟延长至最长十分钟。

据介绍，这个套件可以轻易地与任何“款式”的纸飞机组合。与前两代套件不同的是，PowerUp 3.0首次开发了与之匹配的智能手机APP。通过蓝牙将手机和套件连接后，就可以通过手机上的“仪表盘”对飞行状态进行监控和操作。如此一来，纸飞机飞行的领域就不仅仅是教室了，即使是标准体育场，有了螺旋桨的纸飞机也能飞到每一个角落。

格斗机器人Cloudrobot



只看名字或许会让人以为这又是一个云端服务，事实上却是一个迷你版的“铁甲钢拳”格斗机器人。

电影和现实的差距不仅仅在于机器人的大小，在电影里，格斗机器人会通过学习人类的动作掌握擂台格斗技巧，但这款40多厘米高，由21个马达驱动的机器人做出的出拳、防御和步法移动等动作还是要通过蓝牙摇杆来输入命令。

另外，由于这款机器人价格不菲，电影中机器人互殴至支离破碎的场景相信并没有玩家愿意看到。事实上，目前格斗机器人虽然能做出有模有样的拳击动作，但对战时真正的接触却鲜有发生，每个机器人的拳头上也装有专业品牌的拳套以减小零件损坏的几率。即使真的被击中，机器人脚底的电磁也能支持它们稳稳地站在擂台上。最终的胜负由模拟器统计的得分决定，胜

利之后机器人还会摆出高举双手的喝彩动作。

目前，成对出售的格斗机器人每个售价300美元，相信在量产化后，价格会有所下降。

Zometool Design Series

这或许可以算得上是一款积木，但估计就算是七八岁的小孩子很难把它玩得转。这“积木”仅仅由球形节点和长短不一的各种棍子组成，但每个球形节点上有62个不同的开孔，开孔的形状包括三角形、四边形、五边形等。只要有足够的想象能力，就能搭出完美的雪花晶体，阿基米得立体，甚至是病毒的样子。

遥控飞行器AtmoSphere

这是一款球形的遥控飞行器，同时还具有红外探测的功能，当它下面有一个小型物体时，它就会跟随盘旋。也就是说，把手放在它的下面，就会看到一个旋转着的“能量球”悬浮在手掌中的场景。如果家中有宠物的话，请注意，它很可能成为好奇的宠物攻击的目标。

俄罗斯方块叠叠乐

传统游戏俄罗斯方块和叠叠乐的组合物，原本统一的长条变成了俄罗斯方块中各种方块的形状。由于这些木块形状各异，重心位置也有所不同，所以无论是抽取还是叠放，难度都会比传统的叠叠乐高上不少。难道输家的惩罚会是让人跳上一段俄罗斯方块里小人的舞蹈吗？



》知乎问答

为什么煮饺子的时候要加几次凉水？

网友问：为什么煮饺子的过程中要加几次凉水，有什么作用？

@张峻：在煮饺子时加凉水有一个通用的解释，就是“大火收汁，小火收熟”。

先用牛排来举例，用烤箱烤出来的牛排没有平底锅煎出来的好。

牛排入锅前要用大火将锅烧热，放入牛排后，牛排的两面很快就能熟，然后再用小火慢慢煎熟。用大火煎熟表面后，牛排的汁水就不会再外流，这样把牛排的味道都锁在了肉里面。这就是所谓的“大火收汁”，明确一点说就是用高温让食物表面快速变熟，改变它的表面部分的物理特性。

表面熟了就需要把火调小，然后用小火慢慢地烤熟。如果还是大火，那在牛排内部熟之前，它的表面肯定全部都焦掉了。原因就是在食物内部无对流的情况下，热量传递其实是非常慢的，和高温相比更加重要的因素是时间。所以“小火收熟”其实就是降低温度，等待热量慢慢的传递到食材内部，让食材熟透。

为什么烤箱烤的不好吃，因为用烤箱烤牛排时，不会先将牛排表面烤熟，而只是将牛排整个烤熟，导致在这一过程中会有很多的汁水外流，这

样牛排的味道也就无法保留了。

转入煮饺子的话题。

如果在冷水的时候就把食材扔到锅里煮会怎样呢？饺子这种面食类的食品从冷水开始慢慢煮的话会很容易变糊，所以需要等水开了再将之下入锅中，此时食品的表面接触到开水会很快的变熟。

如果有心观察过就会发现，全生的速冻食品往往是黏黏的。所以刚入锅的时候是这类东西最容易粘锅，可能需要你用铲子搅动一下。开水下锅后，应该就会发现，它们很快就失去了黏性，基本不太会粘锅了。这个就是食材表面变熟的表现，也是好处之一。

而如果之后不把火调小又会怎么样呢？特别是像速冻水饺这种皮和肉都不连的东西，如果一直不把火调小，那么很容易会出现饺子皮煮的都烂了，但是里面肉甚至可能还没有解冻完全的情况。其他的食品也是类似，如果一直温度很高，会很容易煮烂。

所以如果明白了这个道理就可以知道在煮东西的过程中加入凉水的原理了吧？就是为了控制温度，避免将食品表面部分煮烂，同时将内部的馅煮熟。

为什么很多人不喜欢吃香菜？

网友问：为什么很多人不喜欢吃香菜？

@kun_yu：对香菜的喜好与人体基因有关。

东亚裔有21%，白种人有17%，非裔14%，南亚7%，西班牙裔4%，中东3%不喜欢香菜。

而在另一个研究中提到，如果11

号染色体上的位点rs72921001有A，就不会讨厌香菜。

很多人问小时候不喜欢吃但长大了喜欢，小时候喜欢吃的长大了反而不喜欢。我觉得，也可能是单纯的讨厌或喜欢吧，小孩子对味道很敏感，其实讨厌的食物挺多的。

(以上内容由知乎网提供)

》IN 词

网络飞行模式

某些时候，一个人会感觉很烦，不想跟任何人讲话，只想自己静静待着。这时，他关掉手机，断开网络，让自己处于“网络飞行模式”。这种情况通常在遭遇分手或者经过一周艰苦工作后出现。

点评：除了在遭遇挫折，有时自己主动远离网络，“飞”一下也不错。

机养宝宝

年轻的85后为人父母后，多采用一些科技用品来进行育婴生活。常见的机器有，婴儿监控器、催眠玩具、奶嘴式的体温计、踢被提醒器等。机养并不完全适用于宝宝生活，但也不可对这些机器持完全否定的态度。网友将用这些机器养大的孩子称为机养宝宝。

点评：要让高科技的机器代替传统经验，“机养宝宝”的父母和爷爷奶奶外公外婆肯定争过很多次。

麦凯斯菱

人体臀部中间的裂缝上方有块菱形空间，脊柱骨上的肌肉比其他部位要薄而紧，因而形成一个微微

突出的菱形体。这个菱形体表明了骶骨脊柱的位置，为医学界所共识并以发现者的名字命名“麦凯斯菱”，也叫“腰涡”。有人说这种现象只出现在少数年轻女性身上，是理想的人体模特的标志之一，也有人表示胖一些的人的身上更容易出现“腰涡”。

点评：看来造“麦凯斯菱”的整形手术的出现是迟早的事了。

酷抠族

“酷抠”是当下一种流行的抠门，这是一种褒义下的“抠”，因为酷抠族崇尚的是“节约光荣，浪费可耻”。酷抠族精打细算不是吝啬，而是一种节约的方式。喜欢高质量、优雅的生活，具有很好的审美眼光和高雅的生活品位。

酷抠族不是没有消费能力，而是不愿追随失去理性的消费浪潮；酷抠族也绝对不是不舍得花钱，而是比以前更明白该怎样把钱用在该用的地方。

点评：有钱和浪费不该画上等号，适当“抠”一些确实挺酷。

记者 陈臻