

李青高温颜色釉瓷上绘画展在沪开幕

由中国民主促进会景德镇市委主办,锦雅轩、上海徽轩文化传播有限公司、景德镇市开明陶瓷书画院承办的“炉火纯青”——李青高温颜色釉瓷上绘画展今日在上海市淮海中路1413号——上海徐汇艺术馆隆重开幕。

民进上海市委副主委许政涛先生、民进江西省委副主委欧阳剑雄先生等相关领导及社会各界人士将出席此次展览活动,可谓众星云集,大咖毕至。活动现场近千人到场观展,济济一堂,盛况空前。

此次在上海徐汇艺术馆展出的“炉火纯青”——李青高温颜色釉瓷上绘画展,是李青历经多年的创作之后的一次集合,充分展示出李青这几年对陶瓷创作材料在运用中的游刃有余,泥与火的艺术的浑然天成。其绘画中的唐宋诗意,萦绕在笔尖铮骨深情,“大胆地破与立”的创作理念,都是一位艺术家对于生活和诗意饱含的专注。

高温颜色釉陶瓷人物绘画艺术始于上世纪80年代末,是由中国工艺美术大师李菊生教授首创,为陶瓷艺术领域开辟了新的天地。其“烟火凌空星满天”、“夕阳紫翠忽成岚”的特点,让陶瓷艺术作品如璀璨的明珠,迅速吸引了世人的眼球。同



时,他的高温颜色釉瓷上人物绘画作品也成为拍卖、收藏界的追捧对象,如今已是奇货可居。

而自幼跟随父亲李菊生学习陶瓷创作的李青,多年来已是诗书饱读、学有所成,尤其是在高温颜色釉瓷上绘画领域完全得到父亲真传,对材料挥洒自如的运用,使得他在艺术中获得更为宽阔的发展空间。

李青,1975年1月出生,江西鄱阳人。1997年6月参加工作,2005年6月加入中国民主促进会,江西师范大学艺术学院美术系艺术教育专业毕业,中央美术学院硕士研究生。在陶瓷领域积极探索,融合现代语言表现形式,辅以色彩绚丽的颜色釉,为陶瓷注入了激情与活力,形成了笔法洒脱、墨韵淋漓、诗情洋溢、清新隽永的风格。2015年在卢森堡举办个展。

杜海涛牵手脂老虎邀网友参加明星减脂营



8月11日,杭州脂老虎生物科技有限公司在上海举行发布会,正式签约杜海涛代言脂老虎健康减脂技术。

发布会上,杜海涛宣布将牵手杭州脂老虎,通过大健康移动社交电商平台百e国际,向全国甄选百名网友,跟他一起参加明星减脂营。

据了解,今年杜海涛在录制芒果TV的节目《香蕉打卡》期间,通过100多天的时间,亲身体验了以运动搭配脂老虎健康减脂技术,身形发生了令人惊讶的变化。

杜海涛坦言,经历了减脂过程后,也让他更清晰地认识到如果体内脂肪堆积

过多会对身体健康带来怎样的危害。但是,减脂一定要科学,通过专业人士指导,提供个性化的方案,健康运动加营养餐,结合健康减脂新技术,将会带来让人意想不到的效果。

杜海涛认为,想要真正的健康,除了坚持运动,培养健康的饮食方式同样非常重要,简单运动再加上脂老虎健康减脂技术,你就可以很轻松地改变你体内脂肪含量,之后你会发现身体的很多让你兴奋的变化。

杭州脂老虎今年下半年开展的明星减脂营,杜海涛将参加,他希望能跟网民一起分享减脂体验。

据悉,甄选活动将在线上平台百e国际上进行,将选出符合要求的网民,届时杜海涛将带领大家,通过运动加脂老虎健康减脂技术,为大家提供减脂新体验。

百e国际CEO郑炜表示,希望通过明星减脂营,让明星与网民互动,这种接地气的方式让明星带着你减脂。

“舞美人生”七夕演绎浪漫爱情

七夕,又名乞巧节,对每一对相恋的情侣来说,是一个值得纪念的日子。娇艳的鲜花,甜蜜的巧克力,用心的礼物,优雅的氛围,到处洋溢迷人的浪漫气息。

今年的七夕,HARVEST臻仕壁纸邀请到著名外籍艺术家Elyse Ribbons柳素英担当主持人,助阵8月9日的史迪曦“COLORS OF LIFE 舞美人生”跨界摄影展 & Aly Rose编导的“TASTES OF LIFE 苦甜酸辣”舞蹈表演揭开序幕。

此次摄影展的“COLORS OF LIFE”系列Michael Shi坚持了三年,缘起他在美国创业时了解到当地年轻舞者的生活境遇,舞台上的光鲜与生活中的不易,反差下依旧保持高昂的敬业状态和对生活的热爱。正是被这种精神打动,才有了这个系列的初衷。开幕式现场,大家有机会近距离了解他的摄影历程,了解他作品背后的那些故事。

正是受史迪曦舞蹈作品的启发,编



舞 Aly Rose 创作了最新作品“TASTES OF LIFE 苦甜酸辣”,这出舞蹈将在开幕式中演绎人生之百态:冰冷的孤独、一见钟情的甜蜜、生育的苦痛与喜悦、疯狂而有趣的琐碎亲情。现场,Aly将带领10位舞者,为大家细细讲述那些藏在舞蹈中的点滴艺术,感受最真实的爱情故事。

静享HARVEST臻仕壁纸“COLORS OF LIFE 舞美人生”主题活动,从相识,到相恋;从陌生,到亲密;从路人,到爱人,用舞蹈演绎你们的浪漫爱情,给你的Ta一个最难忘的艺术七夕。

杏花楼:从生产源头筑起安全防护墙

食品安全关乎生命健康,所以“食以安全放心为先”。在一年一度中秋佳节来临之际,人们也就自然而然地为月饼安全问题而格外牵肠挂肚起来。

杏花楼自1928年开始做月饼,当时杏花楼人就认识到要生产出好的月饼,必须选用优质原料,以确保其“先天足”,于是他们到全国各地选购优质原料,如:赤豆是海门的;杏仁是新疆的;榄仁是广东西山的;椰丝是海南的;生油是青岛的;白糖是台湾的;莲子是湖南的等等。

杏花楼月饼始终以用料讲究、色泽金黄、皮薄馅丰、松软可口的产品博得顾客的好评,其鲜明特色就是有手工精制的感觉,这是杏花楼月饼品质出众的一种特色象征。从过去的作坊式、前店后工场到如今的工厂化、机械化、自动化流水线生产,杏花楼小心翼翼地平衡着传统工艺与技术进步的关系,糅合出不失经典传统又有时代气息,既安全卫生又保持月饼特色的产品。

走进杏花楼智能型的现代化食品厂,我们看到:全封闭的生产车间,采用隔音、散热、防震的新颖建材,铺设了世界最先进的电脑自动化程控食品生产流水线,设置电脑彩屏监控器,使食品加工流程清楚显现,从月饼摘馅、包馅到成型、烘焙,一次完成。其特有的16道工序、8个关键控制点,实现了与现代化加工技术的完美组合。严密精确度流程设置和电脑监控,进一步稳定了产品质量,提高了产品的安全系数,使杏花楼月饼多年来在全国各地的市场抽查中,全部合格达标。

杏花楼的食品检测中心有十几间不同类型的食品检测化验室,可同时开展各项



不同理化指标的食品检验检测,尤其能精确地检测出原料中的食品添加剂、农药残留、重金属、色素等关键指标,在生产源头筑起了一道科学严密的防护墙,确保使用安全、优质的原料。同时,食品检测中心对生产加工全过程进行无缝隙监控,在食品的各个关键点建立“防护墙”,确保食品生产在严格的监控程序下进行,保证产品在加工过程中的品质具有一致性。从产品的设计、原料把关、制作规范、包装严密、准确检测到储运安全、销售卫生等全方面都确保在可控的范围之内。

杏花楼的食品安全保障体系,不仅建立于整个生产过程,而且还延伸到储存、配送等后续环节。在杏花楼2万多平方米的物流配送中心里,设有0-(-18)摄氏度的低温冷冻库房和0-10摄氏度的高温库房,中央数据处理系统24小时记录每个库房的温度和湿度,并配备GPS全程跟踪运输车辆,并通过物流监控系统对各连锁店的运行情况进行监督,使监管达到“无缝化”。

长期以来,杏花楼始终坚持“品质第一,百年如一”的品牌精神,并把它细化到企业的每一个细节,使其成为不断提升品牌内涵的经营内核,从而在中国月饼行业中不断创出了一个又一个商业奇迹。杏花楼的成功,就在于它以品质为核心,传递给消费者以经典的、地道的、放心的收获。

关爱三高人群公益活动

价值: 2148元
免费体验

本次公益活动针对三高人群,面向社会征集1200人体验团。

请扫码进入线上报名页
了解活动详情
第一期上海地区报名进行中

名称 | 澳琳达牌甲壳素胶囊
批准文号 | 国食健字J20150001
保健功能 | 辅助降血脂
不适用人群 | 少年儿童
注 | 本品不能替代药品

澳琳达牌甲壳素465mg/粒×60粒
市场价: 358 特惠价: 238.4