

## 二月份小家庭活動: 有機蘿蔔糕, 有機雪菜及有機酸蘿蔔

今年天氣寒冷, 造就了農作物的豐收, 我們今年的品種非常多: 生菜, 油麥, 紅蘿蔔, 紅菜頭, 荷蘭豆, 茼蒿蔥蒜苗更不在話下, 而白蘿蔔更長得滿滿的, 正是做蘿蔔糕的好材料, 我們乘著過農曆年前騰空的一個星期天, 會齊集各方好友來農舍落田拔白蘿蔔, 學習自己做蘿蔔糕, 除了主角之外, 我們還會教大家醃雪菜和酸蘿蔔, 至於午餐當然貫徹「一對手」的「自作自受」傳統, 餐單包括蘿蔔煮魚 (要自己在儲水池捉, 捉到有得食, 捉唔到就雪菜肉碎煮蘿蔔嘞!)、越式香茅雞翼、桂花酒釀, 杞子桂圓糕, 仲有田裏的唐蒿和黃芽白等。歡迎各方好友, 聯同姨媽姐姐一齊為農曆年準備 DIY 美味, 詳情如下:

日期: 3/2/2013(日) 年廿三

時間: 上午 10:00 – 下午 4:00

集合地點: 大江埔村村公所

集合時間: 上午 9:45

- 內容:
- 1.採白蘿蔔, 紅蘿蔔, 蒜苗, 葱, 茼蒿做蘿蔔糕
  - 2.煮飯仔 (捉魚, 採白蘿蔔, 香茅, 唐蒿, 黃芽白)
  - 3.午餐 ( 蘿蔔煮魚或雪菜肉碎煮蘿蔔, 越式香茅雞翼, 桂花酒釀, 杞子桂圓糕, 粉絲蝦米黃芽白, 灼唐蒿, 紅米飯 )
  - 4.醃雪菜
  - 5.醃酸蘿蔔

費用: 1.\$180/人(入場費, 午餐及包一底兩斤重蘿蔔糕)

2.\$80/人 (入場費及午餐)

截止報名日期: 31/1(四) 下午 6:00

報名流程: 請上傳附件報名表, 並以電聯確定營位後, 於 1/2(五)下午 6:00 前入賬匯豐銀行 183-106897-288(Leung Ka Po)



