員山鄉農會辦理休閒農業區宜蘭梅香黃金柑DIY教作體驗活動

時間:103年12月13、14日共二天

地點:本鄉各休閒農業區共6處

參加對象:一般民眾

活動內容:

1. 梅香宜蘭黃金柑(金棗)DIY教作每份600g，每日10時、14時、

16時\*2天，共辦理6場次，每場次50位民眾參加(各區可採預約報名)額滿為止。

二、各休閒農業區連絡人:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. | 二湖鳳梨館 江朝清 03-9230-046 0920-999450員山鄉湖西村隘界路150-6號 |
| 2. | 花泉(有機)休閒農場 李麗秋 03-9221-506 0919-221506員山鄉尚德村八甲路15-1號http//ktp.hotweb.com.tw |
| 3. | 勝洋水草休閒農場 徐志雄 03-9222487 0932-163466員山鄉蓁巷村惠深二路二段125號http//sy-water.efarming.org.tw |
| 4. | 可達休閒羊場 嚴國順 03-9225650 0919-214691員山鄉蓁巷村惠深二路二段125號http//keda.ho.net.tw |
| 5. | 蘭城花事休閒農場 張宏安 03-9229990 0912-299979員山鄉深溝村惠深二路一段87號 |
| 6. | 大礁溪農場 游溪池 03-9225567 0935-172968員山鄉枕山村坡城路18-6號http://blog.yam.com/chiou225567http://chiou225567.pixnet.net/blog |

員山鄉農會推廣股03-9222161分機22、24

**黃金柑(金棗)簡易DIY製作方式**

一、材料準備：金棗600g、鹽3-5g、糖30g、梅子粉20g(調味料可依個人喜好適量添加)、透明厚塑膠袋（1斤裝）、肉鎚或小木棒一隻。

二、作法：

●1.將金棗洗淨後放入塑膠袋內。

●2.倒入適量的鹽後再反覆搓揉約1~2分鐘，如洗衣服般以適度力量來回搓揉，但不可擠破。

●3.將塑膠袋內金棗放平整放置，不可重疊(避免槌打時果品破爛)，並將塑膠袋口壓緊。

●4.肉鎚或小木棒，槌打金棗，直至每一顆金棗表皮出現裂痕即可(果肉不可分離)。

●5.倒入適量的糖及梅子粉等調味料。

●6.將塑膠袋口旋轉2~3圈呈半真空狀，放在手上左右搖晃來回數十次，讓糖及梅子粉均勻融入金棗果肉之中。

●7.將成品倒入碗盤中，即可食用。

●8.冰涼後食用，口感更佳。