



秧秧大稻 好米生活節

插秧日

A. 插秧、製作芝麻糊 | 3月26日、4月2日

親身體驗赤腳陷泥濘，彎身插秧苗的樂趣，認識傳統稻米栽種農具，製作及細味濃香的芝麻糊。

B. 插秧、清理福壽螺、禾草小手工 | 3月26日

親身體驗赤腳陷泥濘，彎身插秧苗的樂趣，認識傳統稻米栽種農具，動手清除福壽螺，製作禾草小手工。

味遊米麴 - 鹽麴及醬油麴 | 4月2日

米麴，已有數百年的歷史，學會將之發酵製成鹽麴及醬油麴，可讓食材提升鮮味，令料理的味道更有層次，並以之製作美食，細味濃濃古風。

味遊米麴 - 甘酒。甜品 | 4月2日

學習以米麴及米發酵甘酒，品嚐熟成的甘酒，並親自做出三款香濃的甜品，包括桂花甘酒丸子、甘酒奶凍、甘酒松露朱古力。

農村古早味點心工作坊 | 4月9日

農村米食種類多元化，學習自製客家養生擂茶、鹹香的茶粿及紅豆甜水板，體驗在地的古早味。

生活創意篇：稻禾手工扇 x 禾草再造紙 | 4月9日

以稻草製作獨一無二的稻禾手工扇，同時亦以禾草及大自然素材製作再造紙，另親手搗米打粢粿，細嚐傳統農民在節慶時必做的宴客美點。

稻米種植工作坊 | 4月9日

親手以鹽水、雞蛋篩選出健康飽滿的稻米種子，學習浸穀催芽起秧及劃秧，認識傳統稻米栽種農具，以及親身體驗插秧。

詳情/報名：www.producegreen.org.hk 查詢：2674 1190

地點：粉嶺鶴藪村 18 號綠田園基金鶴藪有機農場



※ 另有「稻米之旅」（自組團體活動）、「非常慈善·非常稻」（企業贊助活動）及相關的外展活動，詳情請參閱本會網頁。/ 除特別註明外，所有活動費用大小同價。/ 名額有限，先到先得。