

秋收冬藏~農事體驗&農產品手作

2025.11.29

認識雜草

在這片有機玉米田裡，田埂間隨處可見各種雜草。農場老師帶著大家認識這些植物，說明哪些野菜可以採來食用，哪些雜草則會影響作物生長而需要拔除。



拔蘿蔔

等到白色的蘿蔔冒出土壤表面才可以拔！雙手握住蘿蔔葉靠近根部的位置，垂直向上用力拔起。



清洗蘿蔔

將蘿蔔切塊製作醃蘿蔔

加鹽脫水，按壓把水分濾掉。加入特殊配方調味料（鹽、糖、醋、梅子等）。放入罐子中醃製，等待入味。



燒柴升火煮蘿蔔湯

學生們撿柴升火，加入貢丸和黑輪，煮成一大鍋的蘿蔔湯。



醃漬蘿蔔葉作雪裡紅

學生們在蘿蔔葉上加上鹽巴後，按摩蘿蔔葉，之後會是一道料理！



蘿蔔餅製作

將白玉蘿蔔刨成絲，混合在來米粉、太白粉，加水調成麵糊。倒入鍋子後，煎至金黃就可以上桌了！