

附件二：六月份農學講堂

六月份端午節，迎接即將來臨的夏天，農學講堂教大家手做創意冷粽及香包彩繪 DIY 課程，邀請許玉惠老師來教大家。6/1 巧克力的製造及可可豆的變化課程；6/15 火龍果的季節到了，邀請到廖麗華老師來教大家紅龍果饅頭及紅龍果麵疙瘩教學；6/22 田園在我家系列課程；6/29 夏日限定綠竹筍果凍教學更是不能錯過，有興趣的朋友們千萬別忘了揪親友一起來報名參加喲！（課程內容如下表）

時間	時間	課程內容	預定講師	備註
6/1	14:00-15:00	巧克力的製造 從可可開始	林偉勛 老師	• 採現場報名 • 限 65 個名額
	15:20-16:20	可可豆的變化		• 採現場報名 • 限 65 個名額
6/8	14:00-15:00	粽香飄濃端午 (香包教學)	許玉惠 老師	• 採現場報名 • 限 65 個名額
	15:20-16:20	創意粽子 DIY (涼夏凍粽教學)		• 採現場報名 • 限 65 個名額
6/15	14:00-15:00	火龍果的營養價值 (紅龍果饅頭教學)	廖麗華 老師	• 採現場報名 • 限 65 個名額
	15:20-16:20	紅龍果紅白營養 大不同 (紅龍果麵疙瘩教學)		• 採現場報名 • 限 65 個名額
6/22	14:00-15:00	水中精靈 ～浮水植物世界	賴淑美 老師	• 採現場報名 • 限 65 個名額
	15:20-16:20	水中精靈 ～浮水植物 DIY		• 採現場報名 • 限 65 個名額
6/29	14:00-15:00	創意米食 (涼米粿佐沙沙醬教學)	柯麗玲 老師	• 採現場報名 • 限 65 個名額
	15:20-16:20	夏季綠寶石 (創意綠竹筍果凍教學)		• 採現場報名 • 限 65 個名額

農學講堂 報名方式：

※農民市集消費向攤位索取收據即可獲得一個名額報名參加農學講堂一堂課，（依報名順序，額滿為止），換取上課證，並應填妥報名資料、選擇座位（對號入座）；農學講堂課程開始五分鐘後開放剩餘名額候補。

※為照顧身心障礙者，農學講堂將優先保留 10 個參加名額，請於平日預先向台北市農會報名，電話(02)-2707-0612 轉 269 余小姐，請於上課當天攜帶身心障礙手冊或證件，必要時需有家屬隨行協助照顧。

～ 歡迎大家踴躍報名 ～