

「臺北野市集之食農探險隊特展」活動訊息

*市集時間：109年11月14、15日（星期六、日）10:00-17:00

*地點：臺北市花博農民市集入口前廣場

*Goole map 網址：<https://reurl.cc/d5pl16>

*交通資訊：

- 1、捷運圓山站（玉門街）：搭乘21、28、208、247、42、542、677、紅2、紅33、紅34（假日行駛）、紅50 步行約1分鐘抵達目的地。
- 2、中山足球場站（停靠民族東路）：246、208、542、紅33、紅34（假日行駛）、218 步行約3分鐘抵達目的地。
- 3、搭乘捷運淡水信義線於圓山站下車，於圓山站一號出口旁。
- 4、活動當天開車的朋友可停在花博公園圓山停車場，入口處於民族東路花博圓山公園入口處。每小時30元。

[DIY 食農體驗活動場次]報名網址 <https://reurl.cc/m9p5A7>

第1場 北投社大青菜社：雪裡紅

主題：芥菜變身雪裡紅的DIY大解密

內容：選自北市北投區域芥菜，友善耕作，農地海拔高、氣候濕冷，吃起來甜而不澀；從挑選芥菜(刈菜)的方法，醃製的過程全都不藏私，歡迎親子一同來參加，體驗做菜的樂趣！

講師：林靜文（北投社大青菜社社長、臺北在地農友）

時間：11/14（六）11:00-12:00

人數：20人

第2場 石定自然農園：愛玉

主題：當我們洗在一起！臺北愛玉甜點DIY！

內容：前人種愛玉，後人洗愛玉！臺灣特有愛玉臺北也有喔！位於士林區的石定自然農園，力推洗愛玉食農DIY體驗活動，成為台北在地頗具特色的農場之一，也特別移師到花博現場，讓民眾吃吃看，臺北的愛玉有什麼不一樣！

講師：張志仁（臺北在地農友）

時間：11/14（六）14:00-15:00

人數：20人

第3場 八仙六代園+豹紋喵喵：臺北米製甜點

主題：臺北米製西點，夠臺北！夠本土！夠前衛！才敢大聲！

內容：誰說西點一定要用麵粉？本場活動DIY邀請到留日冠軍烘焙師傅林志豪特別親身公開米製西點的秘訣。本場活動，不只是用臺灣米為原料，更是使用臺北關渡平原最後稻米自耕農使用友善環境農法栽種的無農藥、無化肥稻米，讓臺北朋友品嚐到真正在地穀物製作的西式甜點，感受一下多元文化融合的滋味！

講師：林志豪（留日冠軍烘焙師傅）、王宣智（臺北在地農友）

時間：11/15（日）10:30-12:00

人數：20人

第4場 椿萱農場：香椿麵線、香椿豆腐

主題：長在樹上的蔬菜！香椿入菜大公開！

內容：很多人不知道，香椿可是亞洲第一抗氧化蔬菜！可是，香椿要怎麼吃卻是一門學問。香椿營養成分高，但味道也特別，許多人不知道怎麼食用它，特別安排臺北在地專業生產香椿的有機農場主人，跟大家分享香椿入菜的技巧。

講師：林明淑（臺北在地農友）

時間：11/15（日）14:00-15:00

人數：20人