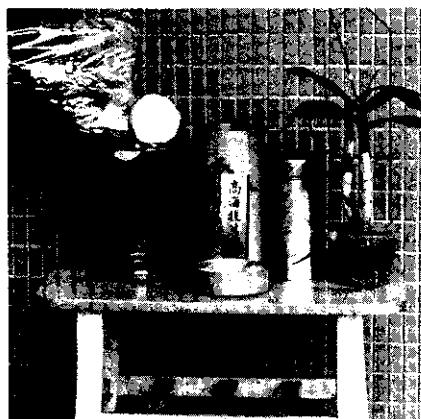


風味特佳的 木瓜壺茶



泡「木瓜壺茶」將茶葉倒入木瓜內

喝茶可以解渴，又可提神，幫助消化。一般人都用小茶壺沖泡，如果改用「青木瓜」當茶壺，沖泡出來的茶水，具有木瓜香和茶葉香，風味特佳，喝起來清雅可口，令人舒暢，與老人茶（用小茶壺沖泡）相比較，風味有過之而無不及，尤其是木瓜有一種特殊的「乳汁」，泡茶後，乳汁與茶水混合，喝在口中，香氣四溢，風味無窮。可以清喝，亦可加糖，如果加糖，再滴上幾滴檸檬汁，風味更好，大家不妨試試。

沖泡「木瓜壺茶」很簡單，用未熟的青木瓜一個，先將整個外部用清水沖洗乾淨，再用乾淨布擦乾，距頂部約3～5公分處橫切，切

下後的頂部可當蓋子用，不要丟掉。瓜身的種子，用湯匙刮除乾淨，再倒入茶葉，沖入開水，蓋上蓋子（瓜的頂部），約3～5分鐘，倒出茶水即可飲用。與一般泡茶方法相同，可沖泡5～6次，再換茶葉沖泡，但是沖泡5～6次後的木瓜，即使不熟也已軟化，可以食用，甜度雖然稍差，但削皮切塊後，沾糖亦很好吃，或拿來燉牛肉和豬肉（紅燒），味道可口。

除了用木瓜當茶壺泡茶外，亦可用鳳梨當茶壺泡茶，更有特殊風味呢！（將鳳梨果肉挖出，倒入茶葉沖泡開水，方法與木瓜壺茶相同）。

經常喝木瓜壺茶，因木瓜乳汁

含有木瓜酵素，吃後能幫助消化，有助消除便秘、口渴、口臭、和疲勞等功效。

喝木瓜壺茶時，要注意下列四點：

(1)泡茶用的木瓜，要選用未熟的青木瓜，成熟的木瓜不宜用來泡茶。

(2)隔夜的茶水不宜飲用。但是患有香港腳者，不妨拿來沖洗，頗具療效，因茶葉中的單寧酸有殺菌作用。

(3)服用西藥時最好不要同時飲茶，或用茶水下藥。

(4)胃酸過多者，宜於飯後飲用，更不宜空腹飲茶。（劉斌）

華茂園藝溫室

全棟材料供應

溫室配件供應

溫室設計施工

專業供應各型簡易溫室整棟材料給各地農友自行搭建以節省時間及成本。

（各種拱型結構鐵管彎管代工、供料，可作為各種溫室及小型菜園用設施。）

詹德全

9520531
電話：9946401
6719772

板橋市民有街22號2F
新莊市思源路220號新莊花市(353)

