

我是天才小廚師

五結鄉農會四健指導員 / 陳哲森

宜蘭縣五結鄉農會四健會在今年暑假開辦了一期2個月的「天才小廚師」研習活動。

這個研習課程，講師是邀請農會協和家政班林秀蘭班長擔任，上課日期是從7月5日開始，每星期4午2時到4時，連續上8個星期。在這7、8月份的8堂課中，老師分別教導小朋友們製作米糕、糕渣、芋泥、麻糬、魚丸、糟餅……這些傳統料理。在上第一堂製作米糕時，由於同學們對於這些傳統料理都很生疏，故在起刀、落刀時都非常小心謹慎，生怕一個步驟沒聽清楚，就會做出一個失敗的成品。好在每位參加的學生都很優秀，每一次均可以做出不輸大人的料理。而在每一次做完這些傳統料理後，小朋友們都會拿幾盤到樓下與本會員工一起分享他們學習的成果，而本會同仁



四健會天才小廚師正聚精會神的「上課」

在品嚐到這些料理時，都非常驚訝這麼小的年紀，竟然會做出如此美味可口的料理。

這次參加的學生共有20名，大部份是國小學生，其中年紀最小的是在九月份要升小學三年級的小女生，可別看這位小女生，她上課可是非常認真的，她每次上課都把老師所教的步驟一點一滴的抄下來，回家後再買材料，自己再做一遍。

8月23日結業式，每位參加的學生除了帶來老師所教過的傳統料理，也帶來了自己已會的料理（老師沒教的），如羊羹、果凍、山藥料理……等。這許多的料理都是小朋友們精心的傑作，每一樣都非常好吃。



天才小廚師的成果：糕渣