

粽子

雖然，我們每天都可買到市場裡的鹹粽或冷凍粽子，但是，在端午節這天吃粽子，意義特別不一樣。



(鄭元春 攝)

甜鹹粽子



鹼粽



甜鹹粽子

材料：糯米 2 斤、豬肉（肥瘦）1 斤、醬油 3 大匙、粽葉 3 兩、鹽 3 小匙、草繩 40 根。

醃肉用料：醬油 4 大匙、糖 1 大匙、五香粉 ½ 小匙。

拌米用料：鹽 1 大匙、醬油 4 大匙。

做法：1. 先將豬肉切一寸半長，一寸寬之長條，放入大碗中，調入用料醃漬 6 小時。

2. 糯米洗淨浸泡 4 小時後瀝乾水分加鹽、醬油拌勻。

3. 粽葉及草繩煮 20 分鐘後取出洗淨剪去尾端硬的部分。

4. 取兩張粽葉放入 1 大匙糯米然後放一塊豬肉，上面再加 1 大匙糯米將肉蓋住，再包裹好用繩細好。

5. 煮開水，六分滿，開後將包好之粽子放入，大火煮開，水如不足再加，（一定要超過粽面）開後改用中火煮 2 小時即可熟。

鹼粽

材料：圓糯米 10 兩、食用鹼粉 ½ 兩、粽葉 20 片、粽繩 10 條。

醃料：糖 ¼ 杯（熬成糖漿）

做法：1. 糯米洗淨瀝乾，加入鹼粉拌勻，放置一夜。

2. 將煮過洗過之粽葉、粽繩把糯米包成角粽。

3. 將鹼粽放入煮沸，改中火續煮 4 小時。（水要蓋過鹼粽，水若不夠要加沸水）。

裸粽

材料：糯米粉6兩、麵粉2兩、砂糖1大匙、絞肉4兩、香菇5朵、紅蔥頭5瓣、蝦米½兩、粽葉20片、粽繩10條、油6大匙。

調味料：鹽1小匙、醬油1大匙、胡椒粉少許。

- 做法：
1. 1½杯水加¼小匙鹽、1大匙糖溶解，分數次拌入糯米粉及麵粉中，慢慢揉搓成光滑的粉糰，分割成10個（為皮）。
 2. 起油鍋將紅蔥頭末、蝦米末爆香加香菇丁、絞肉炒香，放入調味料炒勻（為餡）。
 3. 將皮壓平包入餡，搓成圓形表皮沾油，用煮過洗淨之粽葉粽繩包成角粽。
 4. 鍋中水煮沸，將裸粽放入蒸籠中蒸15分鐘，稍涼即可食用。

竹筒飯

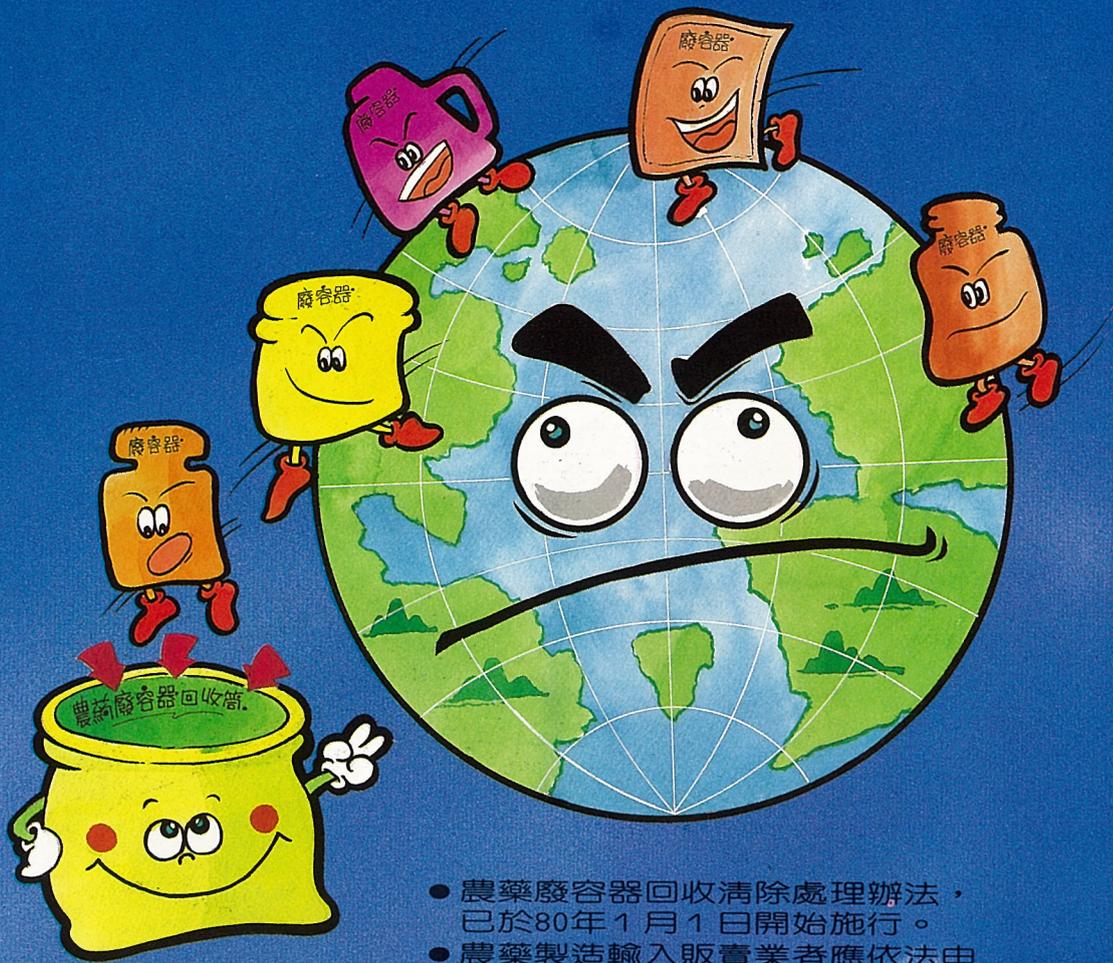
材料：青竹子3節、米1斤。

- 做法：
1. 米洗淨浸水3小時。
 2. 選二端皆有竹節的完整青竹筒，在筒上面以鋸子鋸開一個2吋×1吋的四方形蓋子。
 3. 將米盛入竹節中，米裝至八分滿，再加入水至九分滿，把蓋子蓋上，以鐵絲綁牢。
 4. 將竹筒放在中火上燒烤，至水分燒乾了，再轉動燻烤，使其均勻，即可得到竹香撲鼻的竹筒飯。



回收農藥廢容器，恢復大自然整潔

—— 清除農藥廢容器，農藥業者需負責回收
農民請配合各項回收措施



- 農藥廢容器回收清除處理辦法，已於80年1月1日開始施行。
- 農藥製造輸入販賣業者應依法申請辦理登記。
- 農藥業者應負責回收農藥廢容器，並自行或委託公、民營廢棄物清除處理機構處理。每季向(省)市主管機關申報處理量，並報中央主管機關備查。
- 違反農藥廢容器回收清除處理辦法者，最高罰以新台幣15萬元，情節重大者，並可命其部份或全部停工。



行政院環境保護署

地址：台北市襄陽路1號
電話：(02)311-7722轉517