

鮮花大餐

吃花是十分賞心悅目的事，但別忘了事先應將花朵洗乾淨。

“吃花”是近幾年來時髦的新流行，台北省立博物館在今年3月29日曾舉辦“花卉大餐品嚐會”，準備了2000份花食以饗來賓，結果被搶食一空。秀色可餐，真不是蓋的！

糖玫瑰

材料：①玫瑰花10朵。②白糖10小匙。

- 作法：①清晨趁蜜蜂、蝴蝶尚未光顧前，採含蕾待放玫瑰花10朵，將花瓣撕下洗淨瀝乾備用。
- ②乾淨的小瓷罐或大口玻璃瓶準備妥。然後一層花瓣一層白糖放在容器中封口（密閉）。
- ③待容器中的花瓣溶化後即可食用。

玫瑰粥

材料：①糖玫瑰5小匙。②番茄大2個。③太白粉5大匙，白糖3大匙，清水5大杯。

- 作法：①將番茄洗淨，在皮上輕輕劃兩刀成十字，放入開水中燙一下。然後撕去外皮切成丁。
- ②清水下鍋燒開後，加入白糖、番茄、太白粉，煮成稀粥糊狀。
- ③調入糖玫瑰即起鍋。

玫瑰



菊花



康乃馨





以玫瑰和蘭花點綴的全雞餐。



採下的花瓣洗滌完成，準備下鍋了，由上至下為：康乃馨、菊花、玫瑰。



省立博物館在今年青年節曾舉辦「花卉大餐」品嘗會，吸引了衆多人潮前往試吃。

百合素炒

材料：①百合花瓣1碟。②大蒜3瓣。③油3大匙，食鹽、糖各半小匙。

作法：①將花瓣洗淨，放入耐熱袋中。

②加入所有調味料以微波爐煮3分鐘即可。

炸菊花絲

材料：①菊花瓣1大碟。②麵粉半碗，雞蛋1個。③白糖2大匙，鹽1小匙。

作法：①將花瓣洗淨瀝乾備用。

②於大碗中放入五分清
水，再加入麵粉、白
糖、鹽、雞蛋攪成糊
狀，然後放入花瓣。

③用湯匙一一搗出，放
入熱油鍋中炸至焦黃
色即可。

涼拌康乃馨

材料：①康乃馨1小碟。②食鹽2小匙。③調味料：蒜末2大匙，糖1大匙，醋1大匙，麻油1小匙。

作法：①將花朵撕下洗淨瀝乾，加鹽醃約40分鐘。

②然後取出瀝乾後，拌入調味料即可食用。

註：調味料亦可改為沙拉醬，成為康乃馨沙拉。

播種用的新式培養土·泥炭板 FH-180

發得好® 以北歐產高級苔類泥煤為原料
WONDERFUL®，經過無菌處理，無立枯病之慮

。並含有生育初期所需的養份，比起以普通土播種不但發芽率高，幼苗的根張均極優異。蔬菜、花卉生產者及一般家庭園藝均適用。

五片
小包裝



美能露® MENEDAEL®
(メネデル®)



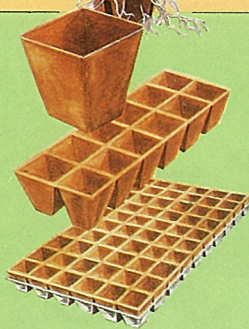
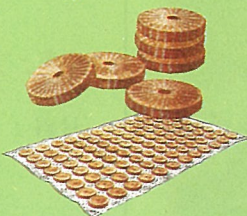
最老牌的植物活力素，促進生根發芽、肥料吸收、光合作用

2000c.c. 500c.c. 100c.c.
三種包裝

吉惠®
Jiffy® 世界性專利的育苗材料
泥煤片·泥煤鉢



成活好 幼苗壯 生長快 收穫早



蔬菜·花卉
捆紮機 **打寶樂**®



- 使用簡便
- 省時省力
- 包裝美觀

芬蘭產 PEAT MOSS
苔類泥煤

無菌的栽培介質 (附有原產國農業管理機關檢疫證明) 通氣性、保水性良好，可單獨使用，亦可配合砂、土、珍珠石、蛭石等使用。



播種、扦插、植物
育成及移植專用

德國產
泥炭苔



一般的泥炭苔乾燥後，不易吸收水分，本製品經長年研究，適當調配分解程度不同之泥炭苔，添加肥料，微量要素及特殊吸水劑(有德國專利)，可立刻吸水即可使用。適於播種、育苗、培植等用途。

液肥/有機肥料/
其他農園藝等

資料備索。有興趣者，
請即洽詢



歡迎郵購

上湧公司

台北市敦化北路222巷6弄6號
電話：(02)717-3900

台北郵政信箱81-171號

郵政劃撥帳號0111559-5周光邦帳戶