

粽香飄飄慶端午

文圖 / 張瑞卿

端午節在時序上，是春天進入夏天的時節，今年的端午節是國曆6月22日，而前一天6月21日卻是夏至，所以今年的端午節與往年的時序不盡相同。

端午節為每年農曆5月5日，一般稱為五日節，依照風俗家家戶戶都備牲禮、粽子祭拜神明、祖先及地基主。

傳說吃粽子是懷念投江的愛國詩人屈原，大家拜拜祈求國泰民安的意

思。

這些年來，距端午節的前一個多月，就有各大餐廳及商店在報紙、電視出現五花八門、各式粽子之廣告；在台灣，平時要吃粽子，市面上就有販售，但在傳統的五日節吃粽子，特別有一番滋味。

粽子普通分有三種，有米粽、粿粽及鹼粽。採用的包裝材料有麻竹葉或竹殼。



端午節農會家政班包肉粽



花藝製作

豆豆看紅塵

環保插花系列

/ 毛秀美

利用日常生活周遭各種將丟棄的舊器皿，如各種形狀大小的空瓶、空盒、紙杯、廚房舊用具等。經巧手變貌一番，將會有絕佳效果。

道具及花材：沐浴乳空瓶、紅豆、綠豆、豌豆、黑藤、姬百合3~5朵、玉羊齒10片。

步驟說明：

(一)空瓶內裝水。瓶外充分拭乾，所有豆子依自己靈感及喜好以樹脂組



合排列圖案，等完全乾後才可移動。

(二)黑藤與姬百合利用三角形構圖插入，旁邊置放玉羊齒即完成。

場合：餐桌、廚房、餐會等。

保鮮法：保有水份1/2以上。

配材供參考：

(一)熊草、玫瑰。

(二)春蘭、太陽花、滿天星。

(三)卡斯比亞、康乃馨、玉羊齒。

(四)桔梗、孔雀草。

