

拒絕SARS來 粽香飄過來 發芽米製養生粽讓您健康

板橋市農會 / 吳晴雲

傳統節慶一直是生活中重要的部分，端午佳節更是象徵「祈福」、「消災」與「團圓」，尤其現今SARS疫情不僅衝擊人心，也對健康造成威脅，為此今年板橋農會特地舉辦「健康養生粽教學活動」，結合知名養生專家現為廣和做月子中心董事長莊壽美老師提供配方，運用現今當紅商品發芽米為原料，並結合石門肉粽製作技術與口碑，相信能讓消費大眾滿足口慾外也能同享健康。農會王總幹事致詞時，特別提到發芽米會有豐富的微量元素，如鎂、鉀、鈣、鋅與鐵等，可以



站立致詞的是板橋市農會總幹事王雪慧女士

降低血壓、預防貧血與動脈硬化，同時還有排毒與增強免疫力的功用，發芽米養生粽有4種口味供民眾選購。 🐶

- 傳統石門肉粽** 香糯米加上健康發芽米包裹上等豬肉，香菇、花生、菜脯、料多實在，正是道地石門特有肉粽。
- 健康甜素粽** 發芽米為原料，包上獨具之紅豆、花豆、龍眼、蓮子配方，安心養神、溫補脾胃，健康養生。
- 芋泥蛋黃粽** 健康發芽米及精選糯米以一比一的完美比例，配上特殊處理蛋黃、芋泥、絞肉、口感綿細滑嫩。
- 鳳梨牛肉粽** 發芽米裹以獨家配方之牛肉、蒜頭、鳳梨、全新的不同組合、增強免疫力，口味獨特不黏膩。