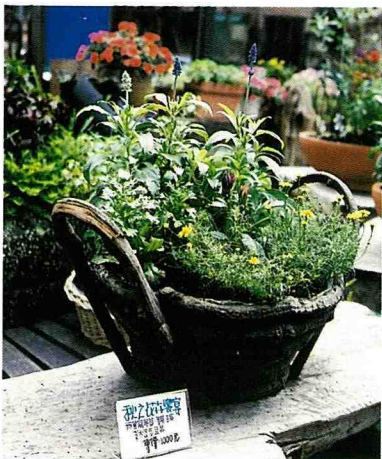




時序進入秋冬的冷涼氣候，正是香草植物栽培應用的最佳季節，台灣香草家族事業聯盟推出「自然健康香草季」，地點選在台北十八巷花園(北市延壽街18巷2-2號)，活動內容



■ 每周日上午的「香草教室」，教你組合一盆美美的香草作品。

有(1)香草教室：每週日上午10：00-12：00，有園藝、料理、烘培、工藝等課程，報名費用每人450元，報名電話02-2528 5656 / 2528 5757。(2)香草美食：推出各式節慶套餐，適合兩人成行或全家福，預約電話：02-2528- 5656 / 2528-5757。

強調「自然、健康」的香草飲食風，正在台灣發燒。「十八巷花園」發源於台南成功大學，台北的「十八巷花園」位在民生社區；鄰近的健康路12號有一家「香草物語」烘培坊；北投焚化爐旁還有一家

「香草屋」，是香草家族會長尤次雄的家。這樣一趟味覺之旅，適合台北人利用假日尋芳一日遊。

2000年是「台灣香草元年」，在北、中、南各地的香草愛好者推動下，台灣香草產業儼然茁壯起來，例如香草園、香草餐廳、香草教學等等。台灣香草家族事業聯盟的成員，有香草研究家、香草料理家、香草生活家及業餘的香草愛好者。農委會所屬的各區農業改良場則協助提供香草的栽培技術與利用。

香草家族

■ 位在民生社區的台北十八巷花園，是以香草料理為特色的餐廳。



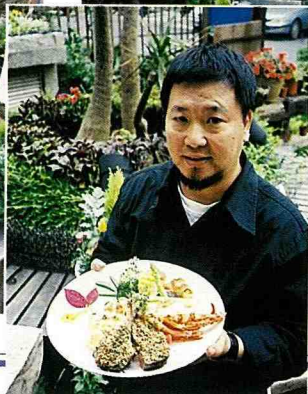
與您有約



■ 賞心悅目的庭園設計，營造輕鬆自然的用餐環境。



■ 香草研究家尤次雄，點燃了台灣人對香草的熱情。



■ 研究中式香草料理的簡伯諺說，香草可以把食材的風味發揮得淋漓盡致。



■ 簡伯諺為節慶設計香草美食，散發歡樂氣息。