

樹葡萄醋製作體驗

說明 樹葡萄營養成分極高，尤其果皮中富含花青素，可鮮食亦可加工使用，提高其多元之應用價值。

- **材料器具｜樹葡萄 140 公克、高粱醋 20 毫升、紅糖 100 公克、玻璃罐**
- **操作時間｜60 分鐘**
- **適合季節｜4-6 月；9-12 月**

體驗流程

一 材料製備：

1. 玻璃罐、瓶蓋放入沸水殺菌約 15-30 分鐘後取出，倒扣晾乾也可烘乾 (放入材料前於瓶口噴酒精 75% 即可)。
2. 清洗樹葡萄 (圖 1)，清洗完後晾乾或用乾淨紙巾擦乾備用。



圖 1 ｜清洗樹葡萄

二 製作流程：

1. 將紅糖、樹葡萄放入瓶罐，以一層冰糖一層樹葡萄的順序放入，瓶中預留空間，避免裝太滿 (圖 2)。
2. 放入高粱醋後將瓶蓋蓋上，均勻搖晃。
3. 釀製期間每日需轉開瓶蓋讓氣體釋放，糖溶解後 (圖 3) 放入冰箱，三個月後即可食用。



圖 2 ｜紅糖及樹葡萄裝入罐中



圖 3 ｜ 2 週後樹葡萄醋

知識引導

一 樹葡萄簡介：

嘉寶果俗稱樹葡萄，英名 jaboticaba，原產於巴西，屬桃金孃科 (Myetaceae) 常綠小喬木，於 1962 年自巴西引進臺灣，產期為 4-6 月及 9-12 月，樹葡萄外型光滑圓潤，成熟果實呈深紫色，果肉似葡萄果肉呈透明膠狀，口感柔軟且多汁，可用於製水果酒、醋、果汁、冰淇淋及各種美味料理；植株亦可做盆景及庭園用樹。

二 樹葡萄營養成分有哪些？

樹葡萄含有酚類化合物，如類黃酮、花青素、單寧、鞣花酸及多酚等。

三 製品如何保存？

建議儘早食用完畢，且瓶罐開封後易受微生物感染，需放入冰箱保存。

四 釀製前、釀醋過程小叮嚀：

釀製前準備的玻璃瓶必須先消毒且容器使用時須檢查其為完全乾燥狀態，減少雜菌混入而導致釀製失敗，釀醋因利用空氣中自然落菌之微生物進行發酵，此過程會產生氣體需每日釋放，開瓶時只需稍微轉開讓氣體釋放即可，保持瓶蓋封存狀態，勿將瓶蓋整個打開，以免雜菌進入。

體驗學習重點

1. 果實營養成分高，整顆可食用，可製作多種美味甜品，例如冰淇淋、樹葡萄醋、蜜餞及果汁等提升樹葡萄多元化利用。
2. 樹葡萄容易失水，存放於室溫 2-3 天後即會發酵，不耐貯放，選擇樹葡萄需注意表皮是否有破損、腐爛，破損易滋生細菌。
3. 利用天然食材製作，降低對環境的污染既健康又環保，進一步達到食農教育的目的。