做筍乾的方法

朱仙和

在盛產筍的地區，鮮筍一時不能脫手，要乾縮壞去。那末，把它加工做成筍乾，就可以持久不壞。像嘉義梅山等地，在產地建設筍寮、筍灶、筍庫、筍籠等，以便在連續採收的收穫期中，可以繼續製造。你要知道怎麼做嗎？

原料　主要是用麻竹筍。其他如刺竹筍、長枝仔綠竹筍、和在颱風時期被風吹倒的，均可利用做筍乾，等蔬菜缺乏時慢慢食用。

剝皮及切絲　竹筍採取後，先剝去外殼，並切去頭部和節間綠色老硬部分。然後將筍縱切薄片狀或絲狀備用。

加熱煮沸　筍剝皮切絲後，即放入沸騰水中，煮沸約一小時，此時筍色變淡黃色，纖維變軟。

筍籠貯藏　冷後放入用細竹片特製的筍籠中，籠周圍和筍上蓋芭蕉葉，上壓重石貯藏之。

在筍乾產地，如嘉義梅山等地，因為筍的大量生產，收穫需要連續好幾天，因此在產地建築有筍寮、筍灶、筍庫、另備有特大的筍籠，每天所採收之筍，繼續不斷地煮熟，繼續貯入，可直至全部採完為止。

加鹽混拌　醃藏期間，每一百臺斤筍絲，加食鹽四至五臺斤，出籠後再混拌四至五臺斤。

乾燥　貯藏二—三個月後，因為酸酵作用，筍呈微酸味，纖維變柔軟，然後在農閑期選晴天時取出乾燥。

乾燥法可用日光曝晒、晒二、三天就好。

製品以纖維嫩軟，乾燥適當，並具有筍的原有鮮味者為佳。

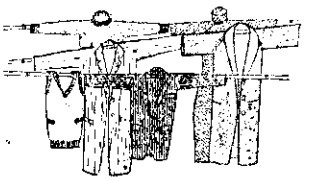
如自家食用和少量製造時，可免除貯藏及醃藏兩項操作，者熟後即可乾燥之。

米　米　米

筍乾的另一家常做法，是將筍去殼去衣，切成略厚的長條，放鍋中加水煮至軟，即加醬油、糖、鹽、及五香等再煮至酥，湯也乾了，即可起鍋，放淘籮中，放日光下晒乾，用來吃粥最好。此法最好與黃豆同煮，則更鮮美可口。

怎樣保藏冬衣

林石



天氣轉熱以後，我們在冬季所著用的厚呢衣服西裝等，又將要放入箱子裡去收藏了！但是，在收藏衣服的時候，如果不得其法，到天氣寒冷拿出來穿用時，就會發現衣服上有一個個被蟲咬的小孔，令人不勝煩惱與傷心！因此，下面告訴你幾種保藏毛衣的安全方法：

毛衣放入箱子裏去收藏時，必先要洗滌乾淨。要收藏的衣服，不必漿，晒乾後熨平，使充分乾燥。

存放毛衣的衣箱，要完好清潔，最好是用樟腦木製成的衣箱，因樟木本身含有驅蟲的效能。存放箱子的地方，應避免潮濕與污穢。

衣箱的四面，放下樟腦餅或樟腦丸，之後即把毛衣放入收藏，將箱子鎖好。

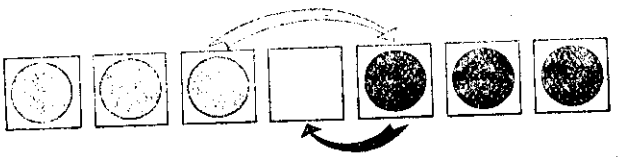
每隔一兩個月，必須把毛衣從箱子裡拿出，放在太陽底下翻晒一下，並清理箱子內外的污物與塵穢。如果發現箱子裡的樟腦球已揮發光了，必得再另加添下去，然後等晒過的衣服的熱發散了，仍舊放進箱子裡去收藏。

小遊戲

琪

下圖中的七個方格裡放着六個棋子，右邊是紅色的，左邊是藍色的，中間的方格空着。現在看誰能把紅藍棋子的位置調換，也就是說把紅子全部調到左邊去。把藍子全部調到右邊去。

規則：每一個子一次只能走一步，或跳過一個子，只可前進，不准倒退。因中間只有一個空格。

走法：紅進一，藍跳一，藍進一，紅跳一，紅跳一，紅進一，藍跳一，藍跳一，藍跳一，紅進一。紅跳一，紅跳一，藍進一，藍跳一，紅進一。

進進跳跳的次序好像很難記，但懂得竅門就不難了，因為：一紅，二藍，三紅，三藍，三紅，二藍，一紅，其中的步法恰巧是1 2 3——3——3 2 1，這數字很容易記。