

## 採訪邀請

致：各傳媒編輯

2010 年 9 月 29 日

# 洛神葵豐收假期—傳媒體驗團

## 季節限定之美食活動

洛神葵<sup>1</sup>——一種可以消暑降火、提神解勞的農作物，經研究發現它含有豐富具抗氧化功效的多酚類化合物，這些物質經實驗證實能降低血脂、減少動脈粥狀硬化，預防心臟血管疾病。同時，它的漿汁屬於微鹼性食品，有助平衡體內的酸鹼值，有益身體健康。這種有十個健康的作物，原來只要經過簡單天然的加工，就可以將它鮮艷欲滴的「果實」，製成連廚神都會吞下舌頭的食物來。

洛神葵近年才引進香港，市民較少機會親身見過、採收過，更遑論應用它紅彤彤的「果實」進行 DIY 了。今年，綠田園基金的有機洛神葵將會提早有個小小豐收，故此將舉辦「洛神葵豐收假期」，當中包括洛神茶座、品味洛神這兩項活動。

爲了讓傳媒朋友對是次「洛神葵豐收假期」有更深入的認識，綠田園基金將在今個周末率先安排一次傳媒體驗之旅，由資深導師帶領，讓記者朋友有機會親身參與及見證洛神葵由原材料至最後被製成美食的全部過程。當日，還有數位喜愛農務的熱心大學生義工到來，幫忙下田進行豐盛的採收及製食工作呢！

### 洛神葵豐收假期 —— 傳媒體驗團

日期：2010 年 10 月 3 日（星期日）

時間：上午 10:00 – 下午 12:30

地點：粉嶺綠田園基金鶴藪有機農場

- 內容：1) 由資深導師介紹洛神葵  
2) 親身到田間，採收如紅寶石般的洛神葵  
3) 自製洛神葵果醬及蜜餞  
4) 品嚐洛神葵醒神特飲  
5) 試吃洛神葵特色香脆小食

備註：每位記者請自備一個 300 克容量的闊口玻璃瓶，以盛載洛神葵蜜餞或果醬帶回去品嚐。

傳媒報名/查詢：李瑞怡小姐（2674 9325/ 9257 2651）或 陳兆言先生（2674 1325）

附件：「洛神葵豐收假期」

<sup>1</sup> 〈洛神花之醫學功能〉，台灣行政院衛生署台東醫院網頁（[http://www.tait.doh.gov.tw/main\\_sec.php?index=hygiene\\_detail&id=169&no=a12&mid=55&pid=55&sid=04](http://www.tait.doh.gov.tw/main_sec.php?index=hygiene_detail&id=169&no=a12&mid=55&pid=55&sid=04)）

## 洛神葵豐收假期

### 洛神茶座

你可以放下平日上班的煩惱，來到農場品嚐親手沖泡的洛神葵特飲及製作的洛神葵小食

日期：2010 年 10 - 12 月

時間：上午 10:00 - 下午 12:30 或 下午 2:00 - 4:30

人數：最少 20 人

適合：團體/任何年齡人士

費用：一般人士每位 68 元 學生/長者每位 58 元

### 品味洛神

你可以親身到田間，採收如紅寶石般的洛神葵，自製洛神葵果醬及蜜餞

日期：2010 年 11 月 13 日或 11 月 27 日（星期六）

時間：上午 10:00 - 12:30 或 下午 2:00 - 4:30

適合：任何年齡人士

費用：每位 145 元

備註：1) 每位參加者需自備一個 300 克容量的闊口玻璃瓶

2) 每位參加者可得一瓶洛神葵蜜餞或果醬

3) 如報名人數為 20 人或以上，可於洛神葵收成季節內，自選日期舉行

查詢/報名：2674 1190 / <http://www.producegreen.org.hk/event2.asp#238>

~ 完 ~