

黑糖紅棗粉粿教案

一、 設計理念

紅棗是苗栗公館的特色農產，除了鮮食或製成果乾，也能運用於各種加工食品。本活動以「黑糖紅棗粉粿」為主題，透過觀察、討論和實作品嚐，讓參與者將紅棗轉化為傳統點心，呈現紅棗的另一種飲食風味。透過實作體驗，引導參與者認識紅棗加工利用方式，進一步認識農產品加工如何提升農產價值與延長保存期限。

二、 學習目標

- (一) 認識紅棗及其常見加工利用方式
- (二) 感知天候變化對紅棗風味的影響，了解紅棗加工目的與保存價值
- (三) 透過實作完成黑糖紅棗粉粿，體驗在地食材創意應用
- (四) 培養珍惜在地農產及支持在地農業的觀念

三、 教學活動設計

主題	黑糖紅棗粉粿	時間	90 分鐘
教具設備	新鮮紅棗、乾燥紅棗以及不同製成的紅棗加工品、簡報、投影設備		
實作材料	材料 A：地瓜粉 80 克、冷水 80 克 材料 B：黑糖 40 克、去籽紅棗乾 20 克、冷水 140 克 器具：刀子、砧板、鋼盆、攪拌匙、電鍋		
學習活動		時間	備註
(一) 紅棗變身猜猜看 老師展示新鮮紅棗、紅棗乾及其他紅棗加工品，並提問： ● 紅棗除了鮮食，可以做成什麼？		5 分鐘	

<ul style="list-style-type: none"> ● 曾經吃過什麼紅棗加工食品？ ● 為什麼會把紅棗製成加工品？ ● 採收前光照多寡會影響紅棗酸甜，雨水會造成裂果，新鮮和乾燥的紅棗來製作粉粿，會有哪些不同？ <p>鼓勵參與者自由回答。帶領參與者感知大自然的變化，對於農產品品質的影響；利用加工料理來表現紅棗的風味質，天候災損的紅棗也可以完成好的食品。</p>		
<p>(二) 紅棗的風味秘密</p> <p>1. 認識紅棗</p> <p>請參與者觀察紅棗的外觀、顏色及形狀，分享對紅棗的印象。</p> <p>老師透過「紅棗食物曆」，介紹紅棗從開花、結果、成熟、採收到加工的過程，帶領參與者了解紅棗在不同季節的多元樣貌及其生長環境。</p> <p>2. 探索紅棗加工</p> <p>老師展示各種紅棗加工產品，請參與者觀察，接著引導思考：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 哪些加工品是用新鮮紅棗？ ● 哪些加工品是用乾燥紅棗？ ● 加工過程會經過哪些步驟？ <p>透過討論，認識紅棗常見的加工方式，以及不同加工品所呈現的風味特色與用途。最後統整，不同加工技術，讓紅棗能以更多元的形式出現在日常生活中。</p>	15 分鐘	<p>紅棗食物曆</p> <p>不同製程的紅棗加工品</p>
<p>(三) 黑糖紅棗粉粿 DIY</p>	20 分鐘	實作材料

<p>1. 認識材料</p> <p>老師展示本次製作粉粿所需材料，請參與者觀察並猜測各項材料在粉粿中扮演的角色，例如：黑糖提供甜味、紅棗增加香氣，地瓜粉形成Q彈口感。</p> <p>2. 動手實作</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 將紅棗乾切碎備用(可在夏天產季冰凍新鮮紅棗來製作) (2) 材料A放入鍋內，攪拌均勻成粉漿 (3) 材料B放入另一鍋子加熱煮沸 (4) 將煮沸的黑糖紅棗液倒入粉漿中攪拌混合 (5) 放入容器，於電鍋蒸煮15分鐘 (6) 完成後隔水降溫 (7) 加入少量飲用水幫助脫模，切塊即可食用 		
<p>(四) 紅棗大富翁</p> <p>在等待粉粿蒸熟期間，進行「紅棗大富翁」遊戲。老師說明遊戲規則後，請參與者分組進行。</p> <p>透過遊戲體驗紅棗從種植、管理到收穫的歷程，讓參與者從遊戲中理解農產品生產背後所需要投入的知識與努力。</p>	40 分鐘	紅棗大富翁
<p>(五) 品嚐與分享</p> <p>待粉粿放涼後切塊分裝，搭配豆花一同享用。品嚐前，請參與者觀察外觀，並於品嚐後分享：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 粉粿吃起來是什麼口感？請猜猜地瓜粉為何可以出現這個口感 ● 用新鮮紅棗和紅棗乾製作，口感會有哪些不同？ ● 豆花與紅棗粉粿搭配，我們獲得了哪些營養？ 	20 分鐘	

最後回顧紅棗從鮮果、果乾到粉粿的過程，並鼓勵參與者在生活中多認識與支持臺灣在地農產品。