



◆ 佳作獎 東河鄉農會

Ngayho這是我們部落與朋友見面的打招呼的用語，我們是來自很可愛的阿那八灣（泰源社區）的婆婆媽媽。

在久旱不雨時，農民趁機在家做些手工編製品。當雨季來臨時，農民們辛勤的在田裡播種耕作，回饋上天的賜予，像是生命的再生。

這裡生長的花草樹木和居民們，在共同空間中相處。久住在此的男、女、老、少，在見面時總是會點頭示好相互問候。常見部落居民不時聚集在一角或自家門前，談天說地開懷大笑，甚至輪流哼唱一曲。朋友們突然提議說，我們可以以原味創作為主題—部落 I dang 的下午茶，製作屬於我們阿那八灣的下午茶，也歡迎大家一起到阿那八灣，享用原住民風味的下午茶。





領隊

葉啓貞

參賽人員

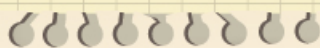
李粟榕

吳始綉

李秀芳



“洛洛大方”



材料 數量

(以單人份,公制單位計算)

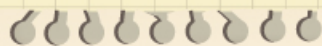
洛神葵蜜餞	1朵
小米	18公克
樹豆	12公克
紅豆	9公克
糯米	38公克
糖	2公克
鹽	2公克

製作方法

- 1 將小米、樹豆及紅豆分別煮熟。
- 2 以果汁機將糖、鹽、樹豆、紅豆打成泥狀。
- 3 以糯米包入作法2之豆料，隔水蒸煮25分鐘。
- 4 表層再以小米包覆住，裝飾洛神葵蜜餞即可。



“珍飾凍赤條”

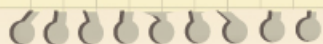


材料	數量
(以單人份,公制單位計算)	
小米	3公克
紅柚果肉	10公克
紅柚汁	3毫升
愛玉粉	2公克
糖粉	2公克

製作方法

- 1 將愛玉粉加水慢慢攪拌至煮沸關火，待涼備用。
- 2 小米煮熟。
- 3 紅柚果肉、紅柚汁、糖粉及小米倒入作法1食材內拌勻，再倒入容器待涼凝固，即可食用。





材料	數量
----	----

(以單人份,公制單位計算)

米穀粉	43公克
臺灣藜	24公克
鮮奶	38.5公克
泡打粉	1公克
雞蛋	1/3顆
糖	7公克
鹽	0.4公克
奶油	10公克



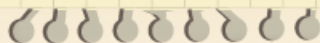
“後山藜米戀”

製作方法

- 1 將雞蛋加入奶油、糖、鹽，打發成泡狀。
- 2 再將作法1的食材倒入臺灣藜、米穀粉、泡打粉拌勻後，再加入鮮奶充分攪拌，靜置半小時，再裝入器皿，放入烤箱上、下火200°C，烤30-40分鐘，至外皮金黃色，即可食用。



“小米酒咖啡”



材料	數量
----	----

(以單人份,公制單位計算)

研磨咖啡	2小茶匙
小米酒	4毫升

情境/用餐者

- 季節限定 節慶
 蜜月 家人
 朋友 其他農村體驗

製作方法

- 1 以一般虹吸式咖啡煮法萃取咖啡液。
- 2 先於容器內倒入小米酒，再加入咖啡，即可飲用。