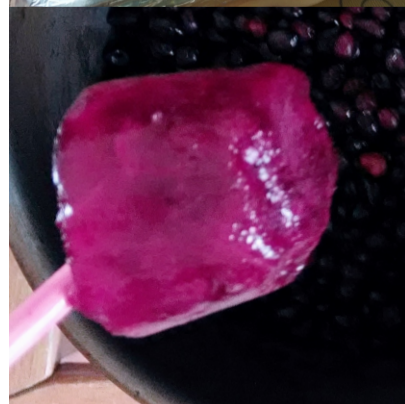




很多人都看過櫻花.可是,你知道櫻花果可以做成可口甜品嗎?櫻花果時該如何採摘?櫻花果滋味苦澀,該怎麼去除呢?讓我們一起來十字國小看看一場與眾不同的在地食果體驗吧!

# 情牽十字 來自高山甜點的感動



## 又恨又愛的櫻花情

位於海拔1650公尺的阿里山十字國小盛產櫻花樹，每年3到4月阿里山花開時節美景一片，但花謝後的山櫻花果卻因滋味酸澀而乏人問津。因風吹雨打或自體成熟而大量掉落的櫻花果也地上留下斑斑汙漬，難以清理，造成同學清掃時的困擾。訪問社區耆老得知櫻花果肉少、籽大且味酸，除拿來釀酒外，尚無聽聞其他用途。在遍尋不著資源的情形下。本校同學彼此腦力激盪並上網搜尋莓果資料，發現以櫻花果為食材，也可以產生各種創意料理。

## 採摘櫻花果小訣竅

陳心亞同學分享採摘櫻花果的心得，使用大型捕魚網搭配裝有鐵鉤的竹竿，請老師以鐵鉤拉下樹枝，再與同學合作將櫻花果迅速摘入網中，能夠快速累積櫻花果數量；摘果時，會有蚊蟲叮咬，建議穿著長袖長褲進行採摘。

## 櫻花果料理製作心得

三年甲班黃祺修同學表示，製作果醬時，發覺直接加糖熬煮仍無法去除苦澀的生味，因此改用糖浸泡果實一天後再熬取果醬，澀味明顯降低。一公斤的櫻花果需要等量的糖，為了讓櫻花果醬更具風味，武思琳同學採用媽媽建議的方式，以一半砂糖一半麥芽糖的作法，增加濃度。果醬製作完成後，師生們便迫不及待進行各種實驗料理。溫勇傑同學表示，製作櫻花果起司蛋糕的過程最有趣，因為第一次看到自己最愛吃的起司蛋糕製作過程，還能實際接觸各種料理食材如奶油起司等，令他感到非常有趣。許聖鑫同學則喜愛攪打鮮奶油的過程，對於液態的鮮奶油加入櫻花果醬與糖後所呈現的各種擠花造型印象深刻。低年級同學普遍認為櫻花果奶油派製作過程最複雜但也最好玩，因為可以自己製作派皮，再用擠花嘴填入餡料後，撒上最愛的碎巧克力。

安宜柔同學對於杯子蛋糕的製作印象深刻，看著蛋糕在烤箱中慢慢膨脹成型，並加入自己的創意裝飾，完成獨一無二的櫻花果杯子蛋糕，讓她產生滿滿成就感。

## 櫻花果甜品饗宴

創意料理製作完成後，全校舉辦一場試吃大會，由師生共同選出最佳料理前三名。偏鄉資源不豐，本校同學卻能將不受青睞的櫻花果翻轉為餐桌上的美食，除了滿足口腹之慾，也體驗到從無到有的自造過程，更連結了師生與土地的情感。偏鄉小校也可以擁有精緻化與在地化的食農教育，希望更多學校見微知著，一起為推廣在地化教育努力。