

阿嬤的泡菜



1. 材料
2. 作法
3. 新詩
4. 連結



材料



01. 兩顆大白菜

02. 水

03. 鹽巴

04. 醋

05. 辣椒

06. 胡蘿蔔

步驟：

- 1.白菜切大塊 紅蘿蔔切絲 加鹽搓出有水
- 2.濾掉澀水用份量外的水洗乾放入其他容器
- 3.水 醋 糖 辣椒煮滾後放涼
- 4.將那些放涼的醬料 放入泡菜的容器
- 5.淹一段短時間 放入溫室兩天





新詩：

回到家 聞到熟悉的味道傳來
原來是阿嬤正作著泡菜
偷偷嘗了一口泡菜
是熟悉的味道 也是獨一無二的

連結

阿嬤做的泡菜是我從小到大都很喜歡吃的
以前只要想吃泡菜 就會一直嚕阿嬤 阿嬤就會買好材料來做泡菜
以前阿嬤都會偷偷做不讓我看到 因為我都會偷偷跑去吃 不然就是圍在阿嬤身邊一直看她做 他都會說我很煩 叫我出去玩
所以他都會在我上課的時候偷偷做 但是自從升到高中就不能像以前一樣 看她做泡菜 因為很少回去 但是阿嬤都會打給我說 他要做泡菜了 等我回家吃 每次回到家時 阿嬤就會把他做好藏起來的泡菜 偷偷給我吃 因為如果沒有藏起來 很快就會被吃掉 所以有時候阿嬤要做泡菜 就會跟我說不要告訴別人 因為阿嬤只想讓我吃



泡菜

首 = 乙 蘇 雪 凡

步驟：

1. 大白菜 x2
2. 水 1000ml
3. 鹽 巴
4. 醋
5. 糖
6. 辣椒
7. 胡蘿蔔

食材：

1. 白菜 切大塊、紅蘿蔔切絲，加鹽搓到出水
2. 瀝掉濕水，用份量的水沖洗用乾，放在其它容器
3. 水 + 醋 + 糖 辣椒 煮滾後 放涼
4. 將糖醋水，倒入泡菜的容器中
5. 蓋上蓋子，放在室溫中兩天後放入冰箱

