

## 茶粿工作坊

(2026年4月24日及4月28日)

本校公民與社會發展科於2026年4月24日(星期五)及4月28日(星期二)，為全體中四級學生安排「茶粿工作坊」，讓學生在課堂中親身體驗傳統茶粿的製作過程，藉此加深對中華飲食文化及民間工藝的認識，達致文化傳承與價值教育的學習目標。

是次活動於課堂時間內進行，由專業導師到校示範及指導。每位同學均可親手製作一件基礎款式茶粿，餡料包括紅豆蓉、眉豆、花生或芝麻（四選一），以及另製雞屎藤餅或艾餅各一件，在動手實踐中深度探索不同食材與工藝背後的文化意涵。製作完成後，同學更可即場品嚐親手製作的成品，感受傳統小食的風味。

活動期間，同學積極投入，在導師細心講解下，了解茶粿的歷史背景、節慶意義及不同食材的象徵意涵，並在實踐中學習傳統手工技藝。學生不但專注聆聽示範，亦主動提問、互相協作，整個課堂氣氛熱烈而有秩序，充分體現了對傳統文化的尊重，以及樂於鑽研的學習態度。

透過是次「茶粿工作坊」，學生不僅能從「做中學」，深化對中華文化的認識與興趣，亦有助培養珍惜傳統、尊重非物質文化遺產的價值觀。本校將繼續透過多元化的學習活動，讓學生在真實體驗中認識中華文化，拓闊視野，建立文化自信。



4A班同學與導師開心合照，記錄愉快而充實的學習時刻



4B 同學專心學習客家茶粿的製作方法



4C 班同學笑容燦爛，與導師合影留念



4D班同學與導師合照，留下美好學習回憶



4E班同學與導師開心合影，分享學習傳統文化的喜悅



同學分工合作，專心學習搓粉製皮，親身體驗傳統中華飲食工藝



導師即場示範並指導，同學在旁專心觀摩與學習茶粿製作技巧



同學細心處理材料，認識傳統食材的製作過程



同學可即時品嚐親手製作的成品



同學展示親手製作的茶粿成品，記錄學習與實踐傳統飲食文化的一刻



同學全情投入，合力完成製作，於輕鬆愉快的氛圍下領略中華飲食文化之美



同學樂在其中，收穫滿滿



同學展示親手製作的茶粿，透過實踐活動感受傳統中華飲食文化的樂趣