

# 星月花園

吃得到果肉的手工果醬

來到好事集，目光總會不自覺被那擺滿盆栽的小攤位「星月花園」給吸引：一盆盆小巧可愛的仙人掌，彷彿帶著笑容向遊客們招手，青翠嫩綠的顏色讓人看了心情大好，忍不住駐足停留多望幾眼。



◎ 吳靜吟

攤位負責人靜吟姐，就和她親手栽種這些盆栽一樣充滿朝氣，臉龐上掛滿笑容，給人親切又溫暖的感覺。七年前，原來在台北擔任室內設計師的靜吟姐，和先生一起搬回故鄉花蓮生活，因為



◎ 細緻美味的果醬，和酥脆爽口的米果

兩人都喜歡花草樹木，便決定以園藝為業，重新出發。開始時，夫婦倆對於照顧植物知識不足，碰到不少問題，幸好透過參與花蓮農改場的教育訓練，在蔡月夏小姐的用心指導下，讓兩人順利從園藝新手變成盆栽達人。去年，靜吟姐透過Ki媽介紹，加入了好事集，經營一年下來，更在大家支持下，接下好事集理事長的重責大任。

星月花園的招牌產品，除了可愛的小盆栽，還有手工果醬、爆米香、布丁等加工品。手工果醬共有桑椹、柚子兩種口味，原料來自於自家種植的果樹，新鮮桑椹加入冰糖熬煮而成的桑椹果醬，呈現迷人的艷紫色，飽滿的果肉釋放出的濃稠果膠，讓成品吃起來風味十足。柚子果醬的製作過程則更加繁複，必須將帶有



澀味的纖維質部分去除，再把香氣濃郁的果皮切成細絲，和果肉一起煮至水份收乾，做好的果醬充滿柚子的清香。星月花園的手工果醬，每一口都吃得到新鮮的果肉，塗抹在吐司上，馬上讓原本平凡的白吐司變成口感豐富的甜點。

手工爆米香和手工布蕾，則是秉持著「支持在地農產品」理念下創造出的新商品。靜吟姐說，花蓮有許多品質非常好的農產品，卻苦無銷售管道，所以她希望透過自己的廚藝專長，把農產品製成加工品，延長農產品的保存期限，也協助農民開拓新的通路。例如手工爆米香，原料即採用壽豐鄉農友生產的「伊粢米」

（紫糯米），和光合作用農場的「悠仁米」（糙米），分別作成米香，香甜酥脆的口感非常受到消費者歡迎。手工布蕾則採用雞蛋和鮮奶製成，口感滑順細緻，目前共有原味（焦糖）、咖啡、桑椹、香丁四種口味，香丁口味使用了彌勒果園的有機香丁，香氣馥郁迷人，特別能襯托出布蕾軟嫩甜美的口感。🍋



◎ 夏季限定商品一口感綿密的手工雞蛋布丁





◎ 小巧可愛的仙人掌盆栽

## 美味食譜

### 泡菜炒豬肉



「星月花園」新推出了用蒜泥、南瓜泥醃漬而成，兩種不同口味的手工韓式泡菜，不妨就用泡菜入菜，增添料理的美味吧！

- 材料：星月花園手工泡菜，豬肉片，大蒜，青蔥，少許鹽巴。
- 作法：將大蒜切碎，青蔥切段，放入鍋中爆香，再加入豬肉片拌炒，起鍋前，放入手工泡菜，炒至豬肉染上均勻的紅色，按個人口味加入少許鹽巴調味，就大功告成了。喜歡吃青菜的人，也可以加入適量的韭菜和豆芽，味道會更加爽口。

