即時發佈

# 「煤氣低碳糉 送暖耀能家」 與香港耀能協會家庭服務使用者製作養顏低碳糉 鼓勵健康低碳飲食文化

(2015年6月7日)一年一度端午節將至,香港中華煤氣有限公司(煤氣公司)秉承傳統舉辦「煤氣低碳糉 送暖耀能家」活動。煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義、香港耀能協會行政總裁方長發、著名藝人許志安及香港耀能協會服務使用者製作愛心「鴛鴦養顏低碳糉」為社區送上歡笑與關懷同時,亦為今年的「煤氣萬糉同心為公益」活動揭開序幕。今年六月,煤氣公司將會送贈33萬隻愛心糉予弱勢社群。

煤氣公司每年邀請不同的單位合辦及參與「煤氣萬糭同心為公益」活動,希望藉著端午節將愛和關懷傳達至社會上有需要人士。今年,煤氣公司與香港耀能協會合作,邀請有特殊學習需要的兒童及青少年與家人於煤氣烹飪中心導師帶領下聯手包裹「鴛鴦養顏低碳糉」,讓參加者在體驗裹糉這傳統手藝的同時,訓練肌肉活動能力及專注力;而家長更趁此機會了解低碳飲食文化,與子女製作健康有益的端午糉,預先慶祝端午節的來臨。

煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義表示:「煤氣公司自 2000 年開始舉辦「煤氣萬糉同心為公益」活動,今年已是連續第十五年舉辦,我們動員全港 18 區義工合力包裹 33 萬隻低碳糉送予社區上有需要人士。煤氣公司一直希望透過此活動幫助社區上更多有需要人士,而香港耀能協會一直為各類殘疾人士提供適切的康復服務,因此今年邀請他們一同參與製作低碳糉,讓他們能感受節日氣氛;在學習裹糉傳統手藝同時,亦嘗試將低碳飲食融入生活中。」

要健康地享用端午糭取決在於食材與食量,煤氣烹飪中心導師 Pauline 稱:「『鴛鴦養顏低碳糭』採用鴛鴦豆作餡料,相比一般的傳統鹼水糭較低卡路里。除低碳食材外,此糭更加入連皮綠豆及紅豆,使其更健康有益。紅豆是近年女士養顏消腫飲食的新寵兒,富含鐵質、葉酸等,能幫助養心補血、排毒減脂、使氣色紅潤。」

能親手製作低碳糉,在場的參加者亦感覺興奮和新鮮,接受香港耀能協會服務的 天朗小朋友表示:「我非常高興這次有機會參與煤氣公司舉辦的包糉活動,首次自 己親手包裹的糉應該會份外美味!我會與媽媽一同製作更多低碳糉與朋友分享, 實踐低碳生活!」

今年,煤氣公司將與近 240 位立法會議員、區議員及 16 個社區組織合作,動員全港九新界各區義工包裹 33 萬隻愛心糭,在端午節前將充滿愛心糉送贈予獨居長者及有需要人士,為社區添上歡笑及關懷,共渡溫暖的低碳端午節。

~ 完 ~

#### 新聞界查詢:

香港中華煤氣有限公司企業傳訊部

電話: 9520 3139 傳真: 2516 7368

電郵: ccd@towngas.com



#### 傳媒相片



照片一:在「煤氣低碳糉 送暖耀能家」活動上,主禮嘉賓煤氣公司執行董事暨 公用業務營運總裁黃維義致辭,表示「煤氣萬糉同心為公益」已經連續第十五年 舉辦,今年煤氣公司與近240位立法會議員、區議員及16個社區組織合作,動員 全港九新界各區義工包裹 33 萬隻愛心糉,送贈予有需要人士,為各社區添上歡笑 與關懷。





照片二:在「煤氣低碳糉 送暖耀能家」活動上、煤氣公司執行董事暨公用業務 營運總裁黃維義及著名藝人許志安與香港耀能協會行政總裁方長發和兩位協會的 小朋友於煤氣烹飪中心導師 Pauline 指導下製作「鴛鴦養顏低碳糉」。







照片三:在「煤氣低碳糉 送暖耀能家」活動上,煤氣義工與香港耀能協會服務 使用者打成一片,玩「釣糭樂」遊戲,一同感受節日氣氛。





照片四:在煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義及煤氣義工的協助下, 首次製作低碳糉的香港耀能協會服務使用者和家人亦成功包出一隻又一隻漂亮的 「鴛鴦養顏低碳糉」。









照片五:在場的參加者對首次使用製作低碳糭感覺新鮮,拿著製成品合照時笑逐 顏開。他們表示會把所做的低碳糉與親友分享,一同實踐低碳生活,為保護社會 環境出一分力。



照片六:「鴛鴦養顏低碳糉」特別加入連皮綠豆及紅豆,綠豆的營養在於皮,有大量的抗氧化成分,具有清熱解毒之功用;而紅豆富含鐵質、葉酸等,具養心補血、排毒減脂、使氣色紅潤作用,讓女士和小朋友們可於端午節大飽口福。

## 鴛鴦養顏低碳糉(10隻)

#### 材料:

700 克糯米

80 克紅豆

80 克綠豆

300 克開邊綠豆

40 片 糉 葉

10 條草

## 調味料(糯米):

1 ½ 茶匙鹽

2 湯匙油

# 調味料(開邊綠豆):

1茶匙鹽

1 湯匙油

### 做法:

1. 洗淨白糯米、綠豆、紅豆及開邊綠豆,分別浸2小時,瀝乾水份。





2. 把糯米加入調味料,拌入綠豆及紅豆。





沖洗糭葉,泡於熱水2小時,瀝乾,抹淨,修剪頭尾;把草泡水½ 小時。



取出兩片糭葉、摺成三角頂部、加入適量糯米及開邊綠豆。



將頭尾收好, 用兩條草包紮成。 5.



6. 燒滾熱水, 放入糭, 待水再滾, 改用中火焓 2.5-3 小時至熟透, 取 出待凍。