**2016 hakka學堂—「客家醃漬藝術」簡章**

1. 目的：回顧早期客家人因遷徒頻繁，常以「曬乾」或「醃漬」之不浪費食

 材方式來保存食物，並依年節、季節變化使用不同時令蔬果，透過

 本「醃漬藝術課程」一探客家族群勤奮堅苦的生活哲學。

1. 指導單位：客家委員會
2. 主辦單位：新北市政府
3. 承辦單位：新北市政府客家事務局
4. 課程內容：

 (一)日期：105年7月23日(六)共計3場

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 場次 | 時 間 | 項 目 | 人數 |
| 1 | 14:00~14:50 | 嫩薑 | 20人 |
| 2 | 15:00~15:50 | 嫩薑 | 20人 |
| 3 | 16:00~16:50 | 嫩薑 | 20人 |

(二)地點：新北市客家文化園區(新北市三峽區隆恩街239號)

(三)內容：每梯次皆有糖醋、梅子、味噌等三種「嫩薑」蔬果醃漬口味供學員

 選擇。

1. 報名方式：
2. 採預約報名制，線上報名系統(<http://goo.gl/f932fQ>)登錄報名資料後，於5日內匯款繳納報名費用，經承辦單位以電子郵件或電話確認始完成報名。(**款採不退費，但為顧及學員權益，成品可保留2天內前來領取。)**
3. 報名費用：**每位新臺幣350元**(**7月11日前完成報名者享9折早鳥優惠)**，報名費含材料費，醃罐及教學。
4. 報名費匯款帳戶:臺灣銀行板橋分行，帳號：93010102700218

戶名：新北市政府客家事務局保管金專戶。

1. 洽詢電話：02-2672-9996分機205~207、302~304、319教育推廣組
2. 名額限制：每場次限20人(未滿5人不開課)。
3. 報名資格：凡對本活動有興趣之民眾、學生、教師、公務人員或園區志工皆可報名參加。
4. 注意事項
	1. 請參加課程學員務必準時，若未能準時報到請事先通知，由講師協助製作保留2天內領取。
	2. 每位參加課程學員限領1份材料。
	3. 本場地空間有限，限報名者方可入場參加課程，惟7歲以下幼童需家長

陪同者，以1名為限。

* 1. 活動辦法依現場公告為主，主辦單位保留活動更改之權利。