



復活蛋 沒有味鹽

撰文：冬甩 設計：小青



復活節到了！
嚐嚐我親手製作的
朱古力復活蛋吧！

哇！很鹹啊！

難道……
米卡不小心把
鹽當作糖？



鹹鹹的白沙子

噢……啊！
說起來，你們知道
甚麼是鹽嗎？

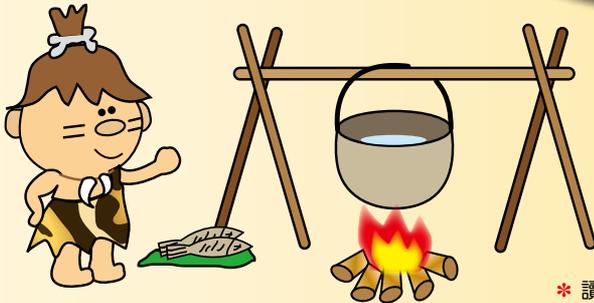


家家戶戶都有的
調味料。



像一顆顆
白白的沙子，
的確和糖很
相似。

味道鹹鹹的。



* 讀作「縮」。

傳說這樣說：誰發現了鹽？

很久以前，原始人夙*沙氏用海水煮魚，點火後就離開了。過了許久，夙沙氏回去看看魚煮成怎樣，發現器具裡的水份已經燒光，底部卻留有一些白色的顆粒。之後，人類便知道了鹽的存在。



鹽從哪裡來？

在海水、井水和岩石之中，都可以找到鹽份。從這些地方取得的鹽，分別叫海鹽、井鹽和岩鹽。

可是我從來沒有在海水裡，看到一顆顆的鹽粒啊！



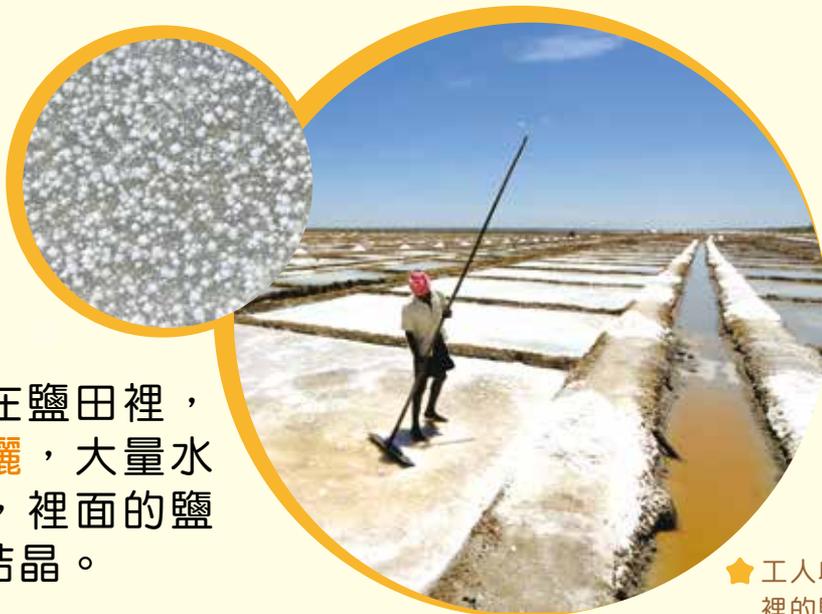
這是因為鹽份能夠溶在水中，所以海水是鹹鹹的啊。



那麼，怎樣可以得到一顆顆的鹽呢？



★ 鹽田裡的鹽結晶。



日曬

讓海水停留在鹽田裡，在太陽下曝曬，大量水份被蒸發了，裡面的鹽份就會慢慢結晶。

★ 工人收集鹽田裡的鹽結晶。



蒸煮

將海水放在大鍋子裡，用火不斷煮它，當大部份水份燒光之後，鹽份就會慢慢結晶。

★ 地下鹽礦中的鹽結晶。



開採

在岩石之中，可以找到岩鹽，通常要深入地底或山洞採得。



粉紅色的鹽

這些岩鹽之所以呈粉紅色，因為它含有其他礦物質。除了粉紅色的鹽外，還有綠鹽和黑鹽等。

這裡所說的，都是傳統的製鹽方法，我們日常食用的餐桌鹽，主要利用化學方法提煉出來。



香港世方鹽田

香港近海，容易得到海水，以前香港人製鹽非常厲害呢！

現在，香港只剩下一處鹽田，它位於西貢的鹽田梓村。



那兒製作出來的鹽，只會用來做紀念品。



鹽的用處多



防腐

用鹽醃製食物，可以減慢食物變壞的速度。鹽能夠減少食物中的水份，太少水份，細菌和微生物就很難生存。



調味

烹煮各種菜式時，加入少許鹽，不但能增加鹹味，更能引出甜味和鮮味。

原來鹽也有這麼多學問。



不過，米卡還沒有回答我的疑問呢！



我的確是一時失手。不過……這錯誤也來得很有意思啊！



地上的鹽

耶穌曾經吩咐我們要成為「地上的鹽」。

意思是要我們像鹽一樣，幫助保存世界美好的事物，例如做一個善良的孩子。



瑪竇福音5:13

復活節的主角，
不是兔子，也
不是復活蛋。



而是耶穌
大哥哥！



吃了鹽味復活蛋，
反而令我們想起耶穌
大哥哥的教導呢！





1 鹽的味道是怎樣的？

- A. 鹹 B. 甜 C. 酸

2 傳說夙沙氏用甚麼煮魚，無意中發現了鹽？

- A. 口水 B. 藥水 C. 海水

3 怎樣可以從海水中，取得一顆顆的鹽？

- A. 將海水放在冰箱裡 B. 讓海水停留在鹽田裡，在太陽下曝曬
C. 將海水塗在身上

4 哪裡可以找到岩石之中的岩鹽？

- A. 校長室或教員室 B. 地底或山洞 C. 花朵或雲朵

5 現在香港唯一的鹽田在哪裡？

- A. 西貢鹽田梓村 B. 中環山頂公園 C. 石硤尾南山邨

6 復活節的主角是誰？

- A. 兔子 B. 耶穌 C. 復活蛋



將答案填在遊戲表格上，並於**2019年4月25日前**寄回良友之聲出版社抽獎，就有機會得獎。