

# 饗綠 趴辣客

Green Feast Potluck

饗綠 / 一場充滿綠色環保理念的盛宴  
想綠 / 一群抱持友善環境信念的夥伴  
享綠 / 一道道蘊含著在地關懷的好菜

# 一道好食光

2017

一 人 出 一 菜

2.25

星期六

在分享交流中共創友善環境綠色饗宴



饗綠趴辣客(Green Feast Potluck)是環境教育趴辣客(EE Potluck)的擴大與延伸，有了前兩年累積的能量，我們進一步突破教育的框架，歡迎各個專業領域的夥伴參與，分享自己如何落實友善環境、與這片土地上所有生命共榮共好的「菜」，共創綠色理念交流與串連的大、平、台！

## 聚會目的

環境友善種子有限公司辦理饗綠趴辣客  
期許每位參與夥伴皆能成為種子

( S.E.E.D. Sustainability, Education, Ethic and Dialogue. )

從自己的工作與生活中開始  
推動地球永續、提供群眾友好的教育觀點  
友善土地的倫理觀、與促進友好對話

「民以食為天」，這一次我們以「**食物**」為主題  
歡迎各方食物達人共襄盛舉  
前來分享自己在上游的食物生產  
中游的食物料理加工以及在消費上的選擇  
或到下游的剩食、廚餘利用議題的理念  
讓我們從吃開始落實對環境永續的在地人文關懷

★活動精彩回顧：[第一屆環境教育趴辣客](#)、[第二屆環境教育趴辣客](#)★

## 參與規則：一人出一菜

趴辣客為歐美經常舉行的聚會形式，參加聚會的每一個人都要帶一道菜或飯後甜食，而主人除提供聚會場地外，亦會準備主菜給在場的人。

規則如下：

- I. 參與者請將您透過食物所落實的友善環境理念或是藉由食物推動理念的經驗，準備成一個5分鐘演說分享，可以運用簡報或任何形式進行，內容涵括：
  - ▶ 故事 ( People story )：觸動人心的故事。
  - ▶ 觀點 ( Opinion )：改變思考的觀點。
  - ▶ 教與學 ( Teaching & Learning )：創新的教學理念與途徑。
  - ▶ 實用 ( Utility/practice )：務實的推動方法與案例。
  - ▶ 保育 ( Conservation )：保護自然、文化、環境的實際方式。
  - ▶ 竅門 ( Know how )：傳遞成功的經驗與撇步。
- II. 為維護他人權益與時間掌握，將嚴格控制每位與會者的分享時間。
- III. 參與者請於報名時提供講題，為維護分享者彼此之權益，主辦單位保留接受與否之權利，小菜分享名單安排於02月20日在本公司網站公告。
- IV. 若您願意，也可以帶您在地的食物一起和大家分享（份量建議一人一口剛剛好，另外場地條件限制請儘量避免湯湯水水與需要放冰箱的食物）。



## 好食光菜單

主菜 **A** 【素食心食尚】：木葉粗食老闆娘—Lilyth

主菜 **B** 【慢食心食尚】：環境友善種子團隊—吳柏毅

小菜：與會者自行帶來5分鐘分享 x **35**名

時間	活動	內容&分享人
0930-1000	主菜A餐	【素食心食尚】純素低碳飲食 木葉粗食老闆娘／Lilyth
1000-1130	小菜15道	趴辣客5分鐘的分享
1130-1200	動手做好菜	Lilyth帶領夥伴一起料理美味餐點
1200-1300	午餐	吃飯休息與交流時間
1300-1330	主菜B餐	【慢食心食尚】Slow Food 友種團隊／吳柏毅
1330-1530	小菜20道	趴辣客5分鐘的分享
1530-1600	吮指回味	交流與回饋
1600	下次見！	

主辦單位 | 環境友善種子有限公司

活動對象 | 對食物的生產、料理、消費、回收有理念的夥伴35名

活動時間 | 09:00 ~ 16:00

活動地點 | 做做手藝X體驗空間 (高雄市苓雅區四維二路104號3樓)

活動費用 | 500元 (包含講師費、餐點、場地費)

★贈送參與夥伴一份友善環境小禮，一起支持環境的保護及永續★

手刀報名 | <http://ppt.cc/BAEy8>

舉手發問 | (02) 2368-0603 林素燕

★因名額有限，本公司保留報名接受權，報名成功者另行通知繳費★