

本报推出“D壹福利”，带报纸到绿野山庄摘杨梅享优惠

小D推荐绿野山庄的理由

近，离市区车程约半小时

杨梅品质好，黑又甜

杨梅树矮，小朋友站着能够到



小D最近接到了一份“美差”——吃杨梅。不过，这吃杨梅是有特殊任务的，总编要求寻找各种奇葩的杨梅吃法。前天，小D带着这个光荣的任务，慕名来到江北慈城的五星村，找到了

绿野山庄的“民间大厨”，讨教杨梅吃法。

绿野山庄的袁庄主很热情，说山庄的荸荠种杨梅今天正式开摘，想让小D邀请《D壹时间》的读者去尝尝，还给了个不错的优惠。

杨梅季，一到周末，很多市民会举家开车去余姚、慈溪摘杨梅，高速口又要排起长龙。既然处于市区范围的慈城也有好吃的荸荠种杨梅，袁庄主又很好客，为何还舍近求远呢？有兴趣的市民可以去品尝下慈城杨梅，凭报纸上的“D壹福利”，可以享受不小的优惠。

记者 林华奇



## 杨梅泡酒

爬上杨梅山，摘一筐杨梅，用农家自己烧制的高度烧酒泡一大瓶杨梅酒，那是极好的！

在江北绿野山庄景区的厨房专门负责制作农家菜的陆月娥女士今年已经52岁，每年杨梅上市的时节，她就开始炮制杨梅酒，成为山庄招待游客的特色酒水，有些游客喝完还要带走一瓶。

泡酒喝

当饮料

煮粥吃

炒菜用

做点心

# 阿拉变个法子吃杨梅

闷热潮湿的梅雨季节，唯一让大家欣慰的是有美味的杨梅吃。杨梅可以鲜吃，也可以做成杨梅干，不过对吃货们来说，吃杨梅的办法是可以超乎想象力。

另一种杨梅酒

## 杨梅酿酒

原料 新鲜杨梅 农家自制高度烧酒

1. 杨梅放入玻璃瓶。杨梅的量可以自己把握，杨梅越多，味道越浓，而酒精度稀释得越厉害。
2. 倒入烧酒。酒最好是酒精度在45度以上的，农家自制的烧酒正合适。
3. 密封保存。一般，密封放上20天左右即可饮用。

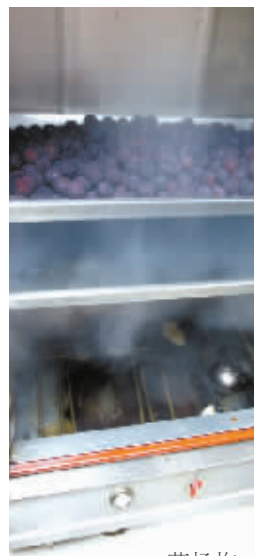
杨梅酒的存放时间并不一定，可以根据个人的口味而定。有的人喜欢吃酒中的杨梅，那杨梅的浸泡时间不能太长，否则杨梅就没有味道了，一般情况下一星期就可以品尝杨梅了；有的人喜欢喝杨梅酒，浸泡时间可以适当长一些，等到酒色变深，香味浓郁时再饮用。

也有一些人喝完，会再兑酒进去，不过那样味道就变了，多兑几次，其实跟喝纯白酒无异。

原料：杨梅，白糖

1. 杨梅加入适量白糖，充分搅拌后装入瓷制容器中；
2. 过1周左右，杨梅会自然发酵成酒，将滤出的汁液密闭保存即可。

这种杨梅酒制作方法跟自酿葡萄酒类似，相对不那么烈。



蒸杨梅。

## 一梅两吃

先喝杨梅汁 再吃杨梅酱

原料 新鲜杨梅 冰糖

1. 杨梅入蒸笼。这个蒸笼还要有讲究，放杨梅的一层要有漏孔，下面还要放一个接杨梅汁的底盘。
2. 取杨梅汁。杨梅在蒸笼里蒸上整整一小时，杨梅汁便会渗出，流到底盘里。倒出，加少许冰糖即可饮用。
3. 取杨梅肉。杨梅蒸好后，稍稍冷却，手工将杨梅的肉与核分离，留下肉和汁水，去掉杨梅核。
4. 熬制杨梅酱。将杨梅肉倒入锅中，放入适量冰糖，开中小火熬制，不断用筷子搅拌杨梅肉，一小时后杨梅酱就完成了。
5. 保存与实用。自制的杨梅汁和杨梅酱没有额外的添加剂，不爱吃甜的，甚至可以不放冰糖，可存放冰箱里冷藏几天。杨梅酱可以直接吃，也可以涂在面包或馒头里吃，酸酸甜甜，别有一番滋味。



杨梅汁



杨梅酱

制作杨梅汁和杨梅酱的成本很大，“产量”也不高，还要耗费大量的时间和精力，不过在杨梅多得吃不完的时候，倒是可以充分利用，避免浪费，还有意外的美味惊喜。

## D壹福利

### 交通提醒

周末，市区居民要去慈城五星村的绿野山庄摘杨梅，建议直接走江北大道转宁慈西路，一路向西北，到金田集团附近时，右转进入妙金线，在第一个岔路左转进入朱五线，一直沿着水泥路开到底就是五星村了。

按照导航指示，走高速去五星村的市民要特别注意，因为从慈城高速口下高速后，导航一般会推荐最近的路线，走甬八线进村。不过，甬八线正在修路，道路极不平整，路口也有指示牌，大家下高速后，还是从宁慈西路绕到妙金线走为好。（详见图示）



### 绿野山庄邀您去慈城摘杨梅

读者特惠：《D壹时间》读者凭本报报纸去“绿野山庄”采摘杨梅享特惠价每人88元（含景区门票+杨梅采摘品尝+杨梅一篮2.5kg），身高1.2米以下儿童免门票、免费采摘品尝。

活动时间：6月20日—6月30日  
采摘地址：江北慈城镇五星村绿野山庄  
联系电话：87574500

### 杨梅罐头



1. 将500克杨梅用淡盐水浸泡1小时，在流水下冲干净；
2. 杨梅放入盆中，加70克冰糖（凉后可以尝一尝然后再根据自己的口味调整甜度）和2克盐；
3. 倒入清水没过杨梅，放入锅中蒸25分钟；
4. 凉后放进罐头瓶中盖紧盖子，将瓶子放入加了水的锅中小火煮15分钟即可。

### 冰镇杨梅



1. 杨梅买回来后洗净，最好用盐水泡半个小时到一小时。
2. 怕酸的朋友，可以在沥干水的杨梅上加白糖，蜜糖或者麦芽糖拌匀；
3. 装入保鲜盒，在上面盖上一层白开水做的冰块，之后密封，放入冰箱冷藏；
4. 放置3~4小时后再吃，使糖分充分溶解渗入杨梅，冰块融化，同时也会有部分杨梅汁渗出，和冰水混合，杨梅吃完还能喝杨梅汁。

### 杨梅酒冰



- 原料：新鲜杨梅、朗姆酒、食糖
1. 将杨梅用淡盐水浸泡十分钟捞出，控出多余水分。
  2. 用手把杨梅的肉和核分离，操作的时候要戴上围裙，如果杨梅果汁溅到衣服上不太好清洗。
  3. 把杨梅果肉放入搅拌机中。
  4. 用搅拌机把果肉打碎。
  5. 倒入适量的朗姆酒，加入糖。
  6. 将调好味的果汁倒入冰格中。
  7. 刚倒入冰格中的果汁上有一点小泡泡，静置几分钟后泡泡就会消失，这时再把它放入冰箱冷冻即可。

### 红情杨梅玫瑰冰茶



- 原料：杨梅、玫瑰花、冰块、蜂蜜
1. 冰格加水，放入干玫瑰花一起冻成冰块；
  2. 杨梅肉去核切成小块；
  3. 将冰块、1/2的杨梅肉、少量水一起入食品料理机
  4. 搅打成泥，滤出杨梅汁，加入少量蜂蜜
  5. 取十几块冰块在料理机中打成碎冰，将碎冰、杨梅汁、余下杨梅肉和带有干玫瑰的冰块一起混合入杯中即可。

快来看看 吃货们 怎么 折腾杨梅