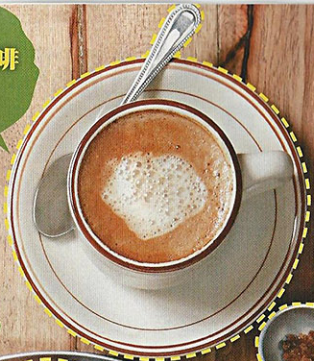


食事展覽

\$70/set(咖啡/茶另加\$10)

即磨豆奶咖啡

- 公平有機咖啡豆
- 澳洲有機豆奶



黑糖粒

- 菲律賓有機黑糖



香草農夫包

- 有機麵粉
- 公平貿易海鹽
- 自製天然酵母
- 自家種蘿蔔、迷迭香



黑豆糕點

- 有機黑豆
- 澳洲有機豆奶
- 菲律賓有機黑糖

酸奶油醬

- 有機黃豆罐頭豆腐
- 公平貿易海鹽

青醬

- 自家種羅勒

南瓜湯

- 本地有機南瓜
- 生腰果
- 蔬菜湯
- 東南亞公平貿易黑糖粒

食事展覽反思生活

09年的反高錳，我一個做盒盒走天涯；經過呢五年，慢慢意識到地球快要埋埋。自己開始少肉多菜，到今年以「芝鶴食事」為切入點，從而思考被化學物包圍的生活。

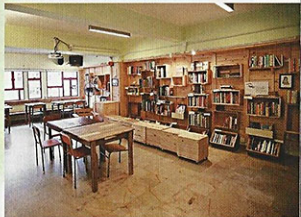
芝鶴書店經理
何比



天台菜園種了薄荷、香茅等夏日香草，又實踐廚餘堆肥，不定期會搞種植工作坊。

獨立書店 食事起革命

本地藝團搬泥 (Mudwork) 替芝鶴換新裝，用循環再造的卡板及紅酒箱作書架。



生活被農藥、化肥等化學物包圍，灣仔富德樓的芝鶴走出書店框框，由自家種到手造料理，展示何謂真正的「食物」。今年初搬上14樓，芝鶴結合天台的小菜園，新推芝鶴食事「展覽」，展品乃自家製熱湯、手造麵包和公平貿易咖啡等，又利用薄荷、香茅等天台作物，自製夏天香草茶。每道菜都列明食物來源，讓人了解食為何物，每天限量供應二十多份，只收成本價。

兩年前芝鶴的「好地體體驗」，提倡抵抗快餐的慢食文化，每星期都從馬寶社區農場拿貨，體驗城鄉共生。汲取這個營運經驗，他們繼續與良心食物供應商如響嚶雜貨店合作，入手公平貿易咖啡等良食。反新界東北發展議案的場外，又會看到成員派民主麵包，在書店以外延續另一場革命。

芝鶴

- 地點：銅鑼灣軒尼詩道365-367號富德樓14樓
- 開放時間：11am-5pm
- 查詢：2893 4808
- 網址：www.aco.hk
- 備註：①「芝鶴食事」展覽於19/8啓動，除周一外，每天限量供應。
②周末加推「全素甜品三味」，\$50/set(飲品加\$10)。



每道菜都是手造的，餐牌更標明每樣食物的來源和小故事。