



CEO

周油一家
ne
第46期



周老
25歲生日快樂

保良局周鴻標老人日間護理中心

保良局改善家居及社區照顧服務(油尖旺)

地址：九龍大角咀海輝道11號

奧海城政府服務中心閣樓

電話：2398 0903 傳真：2395 9767

電郵：chowhungpiu@poleungkuk.org.hk

ehccs@poleungkuk.org.hk





「開開心心拋格仔」



「手到拿來」





「數碼體驗區」



「尋寶池」

好熱鬧喎！寶池

食得盡興

甜

在

心頭

「甜在心頭」

「食得盡興」

感謝老友記、義工及廚師預備的精美小食

「長者甜品區」

長者
甜品區

「高高興興四方城」





保良局
周鴻標老人日間護理中心

我們一起走過的

中心開放日 25週年晚宴



25週年 晚宴



「資深老友記獎」
多謝各資深老友記一直以來
對服務的支持！！



原來最長時間的員工
已在周老工作25年頭！



一眾同事精心設計的攤位
真係太好玩啦！！

表演 1：瞬間看周老



表演 2：今夜星光燦爛

團長：橡根超人



大抽獎，人人有份！

感謝各位出席周老25歲生日會。



保良局
改善家居及社區照顧服務
(油尖旺)



老有所為活動計劃
Opportunities for the Elderly Project

愛融義・好煮意

目的

- 配合懷舊治療，讓長者藉懷緬烹飪及煮食
- 肯定長者本身的成功經驗及傳統智慧
- 增加他們的信心、自尊，減輕憂鬱及緩解病情

活動內容

2015年6-7月

「好煮意食譜大招募」

讓長者與家人一同商討自家的家傳食譜、拿手或自家設計小菜，及背後動人的故事。促進及增加長者與家人溝通的機會，發揮老有所為締造和諧家庭。

及選出5名得獎者

2015年7-8月

義工上門探訪得獎長者、收集食譜資料及故事，一同製作及分享得獎菜式，長者教導義工煮食的技巧，展現長者的智慧。

青年義工以長者的食譜在家為自己家人煮食，讓年青人得到啟發及體會父母之辛勞。

2015年9-10月

愛融義飲食之旅

愛融義・好煮意食譜派發

得獎食譜及故事



菜式：如意吉祥（魚腸蒸蛋）

撰文：黎笑窩

冠軍：黎笑窩

材料：魚腸、雞蛋、炸油條少許(切片)、水適量

調味料：鹽、胡椒粉

烹調方法：

用較剪剪開魚腸，洗乾淨後切成段，加入炸油條和蛋漿，再加入適量鹽、胡椒粉和水。攪拌後隔水蒸十二分鐘，加點蔥花點綴。

動人故事：

我在五十年代從番禺來到香港，與丈夫林英伯伯，帶著年幼子女居住殘舊唐樓，生活困難。母親知道我們的困境，亦從內地來港，為我照顧子女。這樣我便可外出工作，幫補家計。

當年家中人口多，餸菜貴。母親為了家人健康，大傷腦筋。她想到買廉價的魚腸，加雞蛋蒸熟後便成為一砵好味和有營養的佳餚。

製作這道餸很費時，尤其在冬季，母親的雙手凍到紅腫，仍細心地做，讓兒孫們吃得開心。

我和外子都學懂做這味餸，近來我們年事已高，就教子女們做。每當一家人一起吃這餸，都很溫馨。雖然母親已離世，仍很感謝她的愛。



義工作品

亞軍：鄭寶珠



菜式：酸子葉酸辣湯

撰文：鄭寶珠

材料：緬甸大頭蝦四隻或蝦仁、酸子葉適量(去梗只用嫩葉)、蝦糕適量、乾蔥頭、蒜頭、新鮮辣椒少許、魚露適量。

烹調方法：

先剝蝦殼，用蝦頭蝦殼熬湯備用。先落油爆香蔥片、蒜蓉和蝦糕加蝦湯。滾後加蝦肉和酸子葉(如沒有酸子葉，可用青檸及番茄代替)，略滾後加魚露(少許)和辣椒碎即成！(註：酸子(也叫羅望子)葉，葉細小如怕羞草，但它是喬木類，有刺的。)

動人故事：

因為我出生地是緬甸，從小就喜歡食酸辣食物。

離開緬甸已四十多年，很懷念當地的風土人情更

懷念我媽因疼愛我而做的喜歡吃的飯餸。一鍋開

胃的酸辣湯配上緬甸淡味香味濃的蝦糕蒸豬肉，

飯都可多吃些。想起這些，使我無限感慨。因為

疼我的媽媽已不在人世，而我也沒機會再回緬甸

吃我想吃的食，因為我已不良於行。

義工探訪

