

北卡客家同鄉會

庚寅年

客家季刊

冬季號

<http://www.hakkanc.org>

107 Shadow Mountain Ln.

Morrisville, NC 27560

TO:



發揚客家本色：我們打拼、勤儉耐勞、認命不認輸、善良、敬祖等傳統本色。



會長的話

各位鄉親,大家好! 恭喜新年好!

一元復始, 萬象更新。在這辭舊迎新之際, 後學先向鄉親們拜個早年。同鄉們歷年來的支持與鼓勵, 是同鄉會成長的一大動力。春節的到來, 帶來新的希望。讓我們再次相聚, 共同迎接虎年的到來。

時間飛逝, 轉眼間我的會長任期即將結束。在此深深感謝各位鄉親和歷屆會長們在背後默默協助與支持, 讓同鄉會的活動都能夠順利進行。很高興現任的副會長: 梁欣雯, 在一年的熱心服務之後, 同意接下2010的會長, 繼續為鄉親們服務。也希望鄉親們能夠繼續給予她最大的支持與鼓勵。

今年, 客家同鄉會將擴大慶祝成立二十週年, 懇請大家繼續團結並參與同鄉會的各項活動節目, 共襄盛舉。

敬祝 新春愉快

2009年會長 朱嘉宇

於2010年春節

2010 新春聯歡晚會

時間: 二月六日 星期六 下午六點

Time: February 6th (Saturday) 6:00 p.m

地點 Place: CARY, WESSEX CLUBHOUSE, 112 Bathgate Ln, Cary, NC 27513

方式: 一家一菜 歡迎份量多些. 同鄉會備有水果和茶水

Potluck: One Family One Dish. More for Large Family, Fruit and drinks are provided

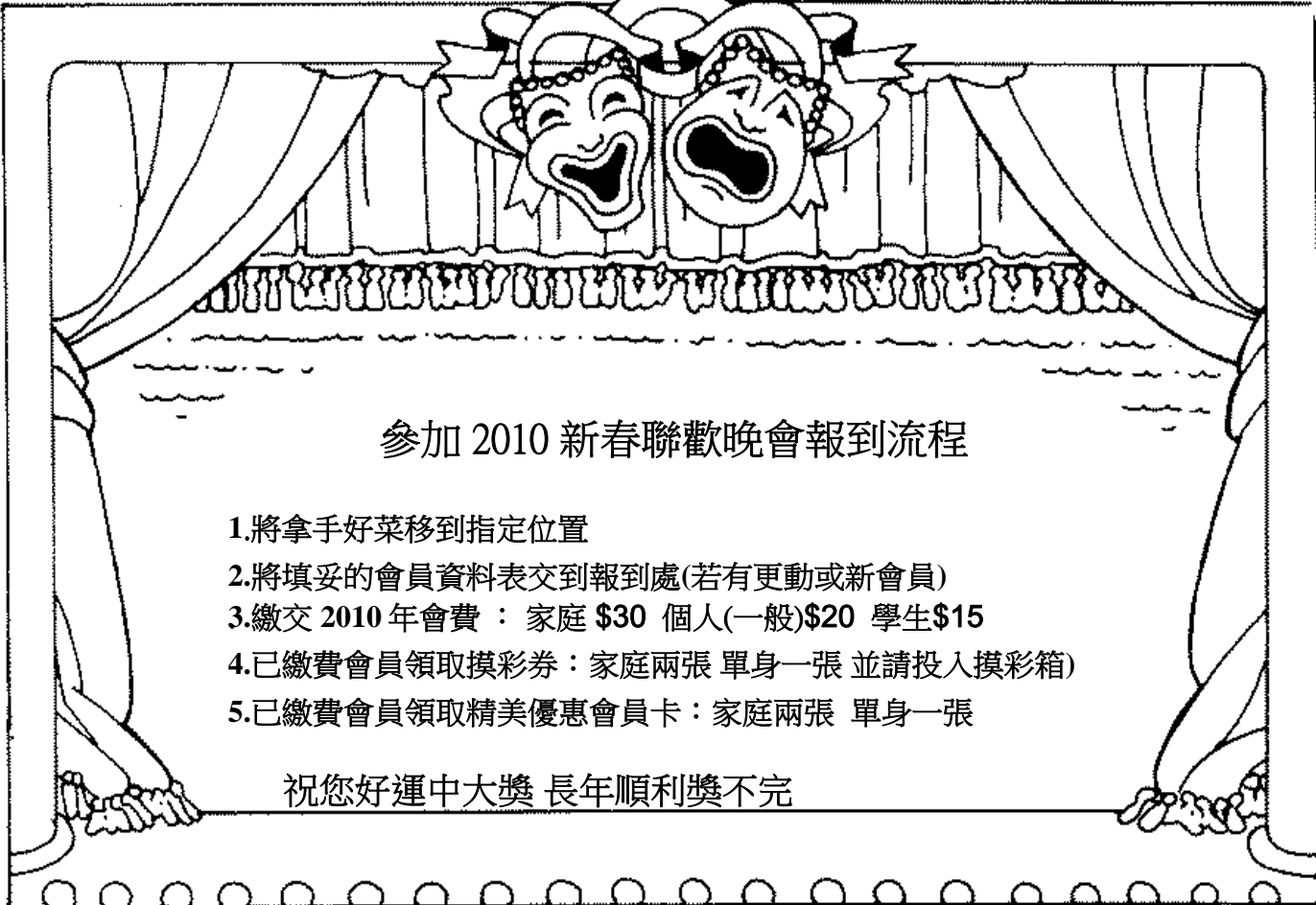
節目: 木笛演奏, 小提琴演奏, 清涼熱情肚皮舞, 猜謎, 時間許可還有賓果遊戲, 獎品豐富

抽大獎助興 祝您好運 當然新年紅包是少不了的 還有... 不勝枚舉

總之您來了就知道 有”好康耶ㄟ”

會費: **會員免費**, 非會員 成人\$10.00 小孩 \$5.00

Fee: Member free. Non-member: Adult \$10, Kid: \$5



參加 2010 新春聯歡晚會報到流程

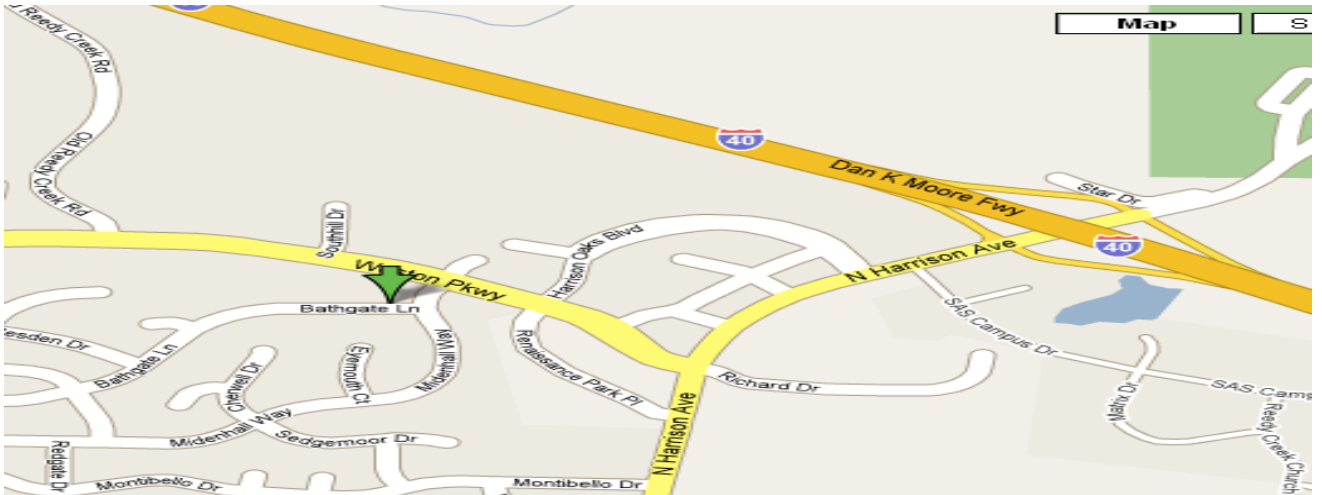
1. 將拿手好菜移到指定位置
2. 將填妥的會員資料表交到報到處(若有更動或新會員)
3. 繳交 2010 年會費: 家庭 \$30 個人(一般)\$20 學生\$15
4. 已繳費會員領取摸彩券: 家庭兩張 單身一張 並請投入摸彩箱)
5. 已繳費會員領取精美優惠會員卡: 家庭兩張 單身一張

祝您好運中大獎 長年順利獎不完

發揚客家本色 : 我們打拼、勤儉耐勞、認命不認輸、善良、敬祖等傳統本色。



路線: Take I-40 exit 287 to Harrison, turn right at Weston Parkway, left into Wessex on Midenthal, right on Bathgate. The club house is on your right.



客家廚房

自製貢丸

本食譜摘自周老師美食教

材料：

豬後腿瘦絞肉……600 克
鹽……………2 小匙

肥絞肉……………100 克
糖……………1 大匙
味精（可省略）…1 小匙
白胡椒粉……………1/2 小匙

- 1) 把凍硬的瘦絞肉剝或切成小塊，放入攪拌缸（例：kitchen aid mixer），加鹽，用槳狀腳以慢速打一下，直到確定肉不會飛散出來，再改用高速打 3~5 分鐘。
- 2) 打成肉膠，就是呈現非常膠黏的狀態。
- 3) 肉膠顏色會比絞肉白，如果在較白的肉膠中有一粒粒較紅的絞肉（如下圖），就必需再打。（若不再打，做好表面也像貢丸，但咬開裡面會有絞肉粒，口感不完全正確）
- 4) 天氣熱時要先摸摸肉膠，如果已經不夠冰冷，就得整盆放回冷凍庫冰到半硬才能拿出來繼續打，打到紅色顆粒很少為止。
- 5) 把冰凍的肥絞肉也剝成小塊，加入肉膠中，糖、味精、胡椒粉等也加入，高速拌勻即可，不用打太久，有一些肥肉顆粒是正常的。
- 6) 煮沸半鍋水，關最小火使水不太沸騰。
- 7) 開始擠貢丸。左手握一些肉膠，從虎口擠出，用湯匙撥到鍋中。
- 8) 全部擠完後，開大火煮熟。煮熟就好不要煮太久以免變軟。若是要留著以後吃的就撈起包好，盡快冷凍。

發揚客家本色：我們打拼、勤儉耐勞、認命不認輸、善良、敬祖等傳統本色。



