課程名稱 世界料理 在地食材

課程屬性	自然與環境	課程編號	1011-3170
授課老師			
上課時間	每週四晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2012年03月08日（星期四）		
課程理念			

關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

你想更愛自己、更愛家人、更愛朋友、更愛地球嗎？
你想了解什麼是愛地球創意料理嗎？
這門老少咸宜的課程不限烹飪初學者或經驗老到的餐廳主廚，只要想一起學習如何在日常飲食中愛地球、玩創意，我們都歡迎。
我們深信食物應該更健康、更永續，料理應該是更創意、更美味。人類與食物的關係比我們所意識到的其實更加密不可分，重新建立與食物的緊密連結才能讓我們更健康、才能讓地球更健康。

大家即將在課程中發現愛自己也愛地球一點都不困難。

2. 修此門課需具備什麼條件？

- 熱愛地球
- 熱愛吃吃喝喝
- 熱切想要探索如何在飲食中更愛地球
- 熱切想要多學愛地球英文

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

- 中英文交替和弦（冠妃講師會以中文口譯阿尼講師的英文講解）
- 一週「愛地球飲食講座」、一週「愛地球創意料理」課程輪替。

(1) 愛地球飲食講座：
- 主要由阿尼講師講解愛地球飲食的內涵與實際應用
- 愛地球飲食紀錄片放映（共計一小時）
- 愛地球飲食有獎問答
- 隔週愛地球創意料理食譜講解

(2) 愛地球創意料理：
- 學員將分為五組，每組四人
- 阿尼講師再次提醒料理作法並協助各組發揮不同創意
- 享受愉快輕鬆的創意料理過程
- 課程最後半小時是坐下來好好品嚐時間

學員收穫：
- 更深入思考日常飲食中的環境與人權議題。
- 更加了解愛地球料理其實可以很美味且充滿創意。
- 激發更多愛地球烹飪創意。

4.如何取得學分？（評量方式）

課堂出席50%
課堂討論參與30%
自評20%

5.備註&推薦書目

講師簡介

◆Nick Turner（阿尼）
學歷：英國利物浦大學心理系學士
現職：國際環境與發展研究所（International Institute of Environment and Development, IIED）資訊部門專員
探索愛地球飲食二十年，熱愛與人分享料理、藝術與音樂，多年來在世界各地收集許多蔬食料理食譜、探索烹飪創意，深信我們與食物間的關係是人類存亡關鍵所在。

◆謝冠妃
學歷：政治大學法律系學士、中正大學法律研究所國際法組碩士、英國曼徹斯特大學歐盟法與政策碩士
經歷與現職：英國國際環境法與發展基金會實習員、英國環境法律基金會志工、蠻野心足生態協會專員、公共電視紀錄片專案研究員、台南社大環境行動小組研究員
熱愛土地！五年來與阿尼南征北討在世界各地發現愛地球創意料理！

◆王如欣（Lucy Peters）
ＩＣＹＥ駐台南社大德籍國際志工
吃素年：１０年，試圖翻轉台灣人對於素食的印象。

使用教材｜ 講師自備教材
講 義 費｜ 150 元（由各班自行收取）
招生人數｜ 21 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）
學分收費｜ 1 學分 1000 元（6 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2012-03-08 晚上07:00～09:50	愛地球飲食講座：什麼是愛地球飲食？	愛地球飲食紀錄片欣賞 讓愛地球的種子發芽吧！
2	2012-03-15 晚上07:00～09:50	愛地球創意料理	什麼？這道料理也愛地球？：你意想不到的愛地球料理
3	2012-04-19 晚上07:00～09:50	愛地球飲食講座：如何發揮愛地球烹飪創意？	愛地球飲食有獎問答
4	2012-04-26 晚上07:00～09:50	愛地球創意料理	餐桌上的迷幻小森林：發揮你的無限創意潛能
5	2012-05-10 晚上07:00～09:50	愛地球飲食講座：素食料理大翻轉	吃素，也可以很流行！
6	2012-05-24	愛地球創意料理	無肉不歡？德式料理，沒有德國香腸也可以很德式～

	晚上07:00～09:50	：德式素料理	