



郝亚鑫/图

## 玫瑰鲜花酱制作方法

用玫瑰鲜花制成鲜花酱，花香浓郁、营养丰富，可用于调味及制作糕点馅，如玫瑰香型的元宵、月饼、雪糕、叉烧等，或直接冲水饮用。其制作方法如下：

1. 采摘鲜花。玫瑰酱成品的质量取决于花朵的开放程度。一般早上8点前采摘刚开放如杯状的带露花朵，此时玫瑰鲜花的品质最佳。花朵开放度过小，香气及营养成分未完全形成；若开放度过大，露出黄色花蕊，则香气挥发较多，

营养价值随之降低。

2. 挑选花瓣。将采摘的玫瑰花剔去花蕾、叶片等杂质。数量多时，将花朵堆放在干净的台面上，让其发热几小时，花瓣便可与花托脱离，再将花瓣用簸箕簸出；数量少时，用手直接摘下花瓣备用。

3. 揉搓。给花瓣称重，按花瓣与糖1:3的比例混合，并揉搓至花瓣成为黏稠状。再掺入少许蜂蜜，调制成玫瑰酱。

4. 发酵。将调制好的玫瑰酱装入玻璃或瓷质容器内，密封后让其自然发酵。2周后翻搅1次，发酵1个月后即可食用。

5. 存放。玫瑰酱装入容器时，装至容器的2/3即可，若过满会因发酵膨胀而溢出。每次取用玫瑰酱后均要盖严封实，可长期保存。

来源：中国农业网

## 如何正确使用旋耕机

1. 作业前。应将旋耕机置于提升状态，先结合动力输出轴，使刀轴转速增至额定转速，然后下降旋耕机，使刀片逐渐入土至所需深度。严禁刀片入土后再结合动力输出轴或急剧下降旋耕机，以免造成刀片弯曲、折断和加重拖拉机负荷。

2. 作业中。应尽量低速慢行，这样既可保证作业质量，使土块细碎，又可减轻机件的磨损。要注意倾听旋耕机是否有杂音或金属敲击音，并观察碎土、耕深情况。如有异常，应立即停机进行检查并排除隐患。

3. 地头转弯。此时禁止作业，应将旋耕机升起，使刀片离开地面，并减小

拖拉机油门，以免损坏刀片。提升旋耕机时，万向节运转的倾斜角应小于30度，若角度过大会产生冲击噪声，使其过早磨损或损坏。

4. 倒车、过田埂和转移地块。应将旋耕机提升到最高位置，并切断动力，以免损坏机件。如向远处转移，要用锁定装置将旋耕机固定好。

5. 作业后。每次作业后应对旋耕机进行保养。清除刀片上的泥土和杂草，检查各连接件松紧情况，向各润滑油点加注润滑油，并向万向节处加注黄油，以减轻磨损。

赵文凤

摘编自《陕西农村报》