



永續咖啡香 Sustainable Coffee

時間：2023-04-25

地點：驚聲大樓 T601 教室

此場活動起因於齊老師之「閱讀當代文化」選修課，老師於課堂上跟學生介紹咖啡相關議題，並請學生做一份與咖啡相關之課堂報告，同學皆完成報告後，齊老師邀請校友周思亮到校演講，讓同學們不只從書本上學習有關永續咖啡的知識，更能實際了解咖啡豆與品嚐咖啡香。

校友周思亮與咖啡的淵源已久，從高中的一台美式咖啡機聊起，慢慢地、細細地品味他帶來的三種咖啡豆 (1. 衣索比亞/日曬/耶加雪菲/果丁丁村/微批次系列、2. 衣索比亞/蓋德奧/耶加雪菲/艾迪朵/柯爾斯、3. 哥斯大黎加/西部流域/葉爾莎處理廠/黃蜜)。接著，他從世界咖啡的分布、咖啡豆處理過程、影響咖啡豆風味的因素，進行細部解說。最後並現場示範三種豆子的手沖教學，讓在場同學品嚐永續咖啡香，並懂得何謂「以咖啡為生」的人生哲學！

活動前齊老師先在課堂讓學生對咖啡有基本的認識後，邀請校友到校演講並實際帶領同學品嚐各式各樣的咖啡香。同學除了經由校友針對咖啡豆的起源、種類與風味的介紹有更進一步的認識，也同時品嚐校友現場手沖的咖啡。該活動讓學生現場觸摸不同的咖啡豆與透過嗅覺了解每種咖啡豆具有的不同味道，與品嚐不同風味的咖啡香。學生學習知識不再只是侷限於書本，故學生皆很滿意此場活動。

參與人數 師長：1 人、學生：27 人 整體滿意度(滿分 6 分):6



老師介紹活動起源