

匯周刊

Sunday

新春好去處
沙田馬鞍山
旅遊生活



留任深圳古村
運用鏡頭
神州行走



賀歲積善 人人減廢

惜物年禮用得其所

今天(22日)是大年初六,是時候好好檢視一下,如何處理家中眾多新年剩餘物資。香港文匯報專訪了眾專家學者,帮助大家進一步減少浪費,過一個綠色新春。同時,小朋友都會收到一筆利是錢,可作為開展兒童理財教育的關鍵起點。理財專家教路,宜採取532原則分配,即50%儲蓄、30%消費、20%投資或慈善用途;建議家長為子女從小開設儲蓄戶口,同時坊間也有銀行推出投資額低至100元的保本投資產品,香港公益金也推出100至800元的公益利是錢計劃,將利是錢捐贈資助長者服務。

利是學理財 財源更廣進

香港中文大學劉佐德全球經濟及金融研究所常務所長、新亞書院副院長莊太量接受香港文匯報訪問時指出,兒童理財教育的核心在於讓他們透過實踐理解金錢價值,建立正確消費觀與儲蓄習慣。他建議家長可將利是錢交給孩子自主管理,並參考「三分法」設立賬戶。

首先,他建議將三成利是錢用作消費,讓小童自主購買學習用品或實現小願望,家長可從旁引導分辨哪些是「想要」與「需要」,在資金有限情況下,讓子女剔出可有可無的「想要」消費,挑出有迫切的「需要」消費。其次是將五成利是錢用作儲蓄,存入銀行定期,透過設定具體儲蓄目標,例如購買心儀物品,讓小童親身體驗資金滾存與增值,並珍惜透過累積財源獲得的物品。

最後的兩成可用作投資或慈善,可進行一些低風險投資,讓小童在實際操作中認識投資基本概念,

逐步建立風險意識,培養經濟獨立能力;或者透過捐贈善成助人為樂的價值觀。

按金額劃分理財方向

香港雖然是富裕城市,但根據歷年的調查,小朋友的利是錢少則一二千元,多則也不過一萬元。七除八扣作為儲蓄及消費後,可用作投資或捐款的金額或只剩數百元,金額雖小,但坊間一些小額投資或捐助計劃,可為小小投資者或小善長「小試牛刀」。

例如滙豐「FlexInvest 靈活智投」只需低至港幣100元即可投資,不僅可以低成本透過操作簡易的平台投資及無限次轉換基金,且享相宜服務收費,輕鬆把握財富增長的機會。此外,香港公益金推出「公益利是錢」計劃,捐助100元可資助一名居於院舍的長者參加一次戶外活動;捐助300元可為一名長者提供營養諮詢服務,改善健康狀況;捐助800元則能提供全面照顧及認知訓練予一名患有認知障礙症的長者。

考慮到小朋友難以理解複雜金融產品的概念,莊太量分享了趣味啟蒙方法,例如帶子女搭乘飛機時,引導他們觀

察航空公司的服務品質、乘客數量,再與他們討論該航空公司的股價是否具備上漲潛力。透過這類親身體驗的方式,讓子女留意身邊的企業與產品,進而淺顯認識股票背後的邏輯。他強調這類直觀教學,遠比生硬講解金融知識更為有效。

莊太量感嘆指,當下許多未成年人對「錢」毫無概念,一方面是因為現金使用頻率降低,「有時父母會直接拎張卡界小朋友用,接觸貨幣的機會變少。」另一方面,家長時常無條件給予零用錢,導致子女認為錢「來得輕而易舉」,既不明白賺錢的艱辛,也沒有投資理財的需求。因此必須讓未成年人懂得賺錢不易,才是教會他們重視理財的關鍵一步。

新年新氣象,莊太量建議家長可從小事着手,例如讓孩子承擔家務並給予適當報酬,或者參加暑期工作,讓他們親身體驗「錢是如何賺取」,從而建立基本的金錢概念。愈早培養孩子的賺錢與用錢意識愈好。他又舉例指,現今眾多富豪年少時已踏入社會掙錢,美國股神巴菲特更是在兒童時期就開始嘗試投資股票,強調早期的金錢觀念對他們的財富積累起到了關鍵作用。

捐年貨 慶有餘

「禮多人不怪」是中國人的傳統觀念,每年春節家中往往累積了大量親友贈送的禮品。有食物回收組織發起全港性賀年禮盒及食物回收行動,鼓勵市民捐出過剩賀年食品,轉贈基層家庭,讓節日溫暖共享。

「食德好」全城回收賀年禮盒

其中,「食德好」於本月4日至3月1日舉辦「膳心貫全城——賀年禮盒及食物回收」計劃,在全港18區設立公眾回收站,收集未開封、完整包裝的賀年食物、禮盒、乾貨、糧油及超市現金券。機構強調,捐贈食品的最佳食用日期必須為2026年3月31日之後,且不接受需冷藏的食品(如年糕)、沒有註明食物標籤及有效日期的食品、由大包裝/大禮盒拆散成小包裝的食品。至於捐贈超市現金券,機構表示會將現金券兌換成糧油雜貨製成食物福袋,再轉贈予有需要人士。計劃的公眾回收點位置,可查閱該機構的Facebook或Instagram專頁。

利是封揮春回收有出路

另一方面,多個機構近日陸續公布利是封及揮春回收計劃。其中,綠在石湖墟及綠在粉嶺均表示,本月23日至3月22日為新春利是封的收集期,經過揀選後會將利是封循環再用,預計來年再向市民派發使用。香港中華基督教青年會必列者士街會所亦推出「利是封及揮春回收再造升級大行動」,下月18日完結。

新春物資回收機構(部分)

賀年禮盒/食物
食德好、惜食堂

利是封
綠領行動:提供全港近400個回收點,收集利是封重用。

年桔/桃花
環保署桃花回收計劃:年後收集桃花,用於轉化為再生燃料或堆肥。
綠在區區:回收年桔(年桔轉贈)及年花。

其他雜項
救世軍:回收全新或八成新衣服、鞋、手袋、小型電器等。
文具銀行:回收新舊文具、兒童玩具及書籍。

善用「三分法」學習利是理財

比重: **30%** 消費
理財目標:購買學習用品或實現小願望。

比重: **50%** 儲蓄
理財目標:設定具體目標,從而認識資本增值的好處。

比重: **20%** 投資或慈善
理財目標:了解投資基本概念或者透過捐贈善成助人為樂的價值觀。

利是錢做善事(部分)

香港世界宣明會:將利是錢捐助給貧困兒童,改變其命運

樂施會:透過「樂施減貧利是」行動,支援弱勢社群
奧比斯:捐出利是,支持奧比斯防盲教育
仁濟醫院:「利是傳心意」籌款活動,支持仁濟各項服務基金

長者安居協會:「一人一利是」活動,支援長者服務
意贈慈善基金:「全城一人一利是愛心行動」幫助基層兒童完成心願

香港公益金:「公益利是錢」,全數撥捐安老服務

在中國人的春節味記憶中,年糕可能是為數不多能和餃子一樣深入人心的賀年食品。圖為各式年糕及馬蹄糕。



資料圖片

二創食譜「糕」枕無憂

年糕、蘿蔔糕是「年味」十足的經典糕點,但新春過後,應節糕點在家堆積如山,「餐餐蒸糕」難免枯燥乏味。為了搞搞新意思,香港文匯報記者特意在網上搜羅有關年糕及蘿蔔糕的創新食法,不少更是簡單易做,數個步驟即可將傳統年糕「二次創作」成為全新食品,助你更好的「善用」過剩年糕。

傳統年糕變身潮吃

其中一款較受歡迎的創意食譜是「蜂蜜起司年糕」,做法簡單:先將年糕切成薄片,以小火煎至兩面微黃,鋪上滿滿的起司,蓋上鍋蓋以小火加熱至起司融化,最後淋上蜂蜜即可,更可撒上堅果碎或肉桂粉增添風味。

另一款創意做法是「年糕夾心餅」,先把年糕片煎至金黃軟糯,再夾入酥脆的餅乾中,淋上蜂蜜或花生醬,瞬間成為大人小孩都喜愛的小點心,搭配咖啡或茶飲尤其適合。

更有創意的「蔥抓餅千層年糕」,先將市售現成的蔥抓餅煎香,夾入年糕片後再煎至全熟,外酥內軟,層次豐富。這些做法不僅食材容易取得,製作時間短,更讓傳統年糕變身成聚會時的亮眼甜點。

蘿蔔糕憑醬料大變身

除了年糕,蘿蔔糕也有多款創新食法。「咖哩沙茶炒蘿蔔糕」將蘿蔔糕煎至金黃,淋上以咖哩塊煮成的醬汁,濃郁香滑,十分

開胃。另有「蘿蔔糕蔥蛋」,模仿早餐店做法,將煎香的蘿蔔糕與拌入蔥花的蛋液結合,蛋香與糕體焦脆口感交融,簡單快捷。若想吃得暖和,亦可參考「蘿蔔糕湯」做法,仿效煮湯圓,先把青蒜等材料煮成湯頭,加入切塊蘿蔔糕與蔬菜煮熟即可。需注意蘿蔔糕不宜久煮,以免融化影響湯水清澈。

假如覺得以上食法太超過,點心師傅山師傅在接受香港文匯報記者採訪時,就建議大眾可考慮享用糕點時配搭不同醬料,例如把蘿蔔糕先炸後加入XO醬翻炒最香,亦可搭配甜醬或少許辣椒醬,口感清爽,而千島醬與蘿蔔糕也很相配,能夠中和油膩感,增加獨特風味。至於年糕,山師

傅說,煎製的做法最能凸顯其口感,外微焦內軟糯;油炸則能讓年糕的口感更香脆。



點心師傅建議享用糕點時可配搭不同醬料,如蘿蔔糕可先炸後加入XO醬翻炒。資料圖片