

為生活創造點儀式感-洛神漸層飲料

作物改良科 任珮君、何昱圻 分機：253、261

隨著近幾年生活美學意識興起，人們開始學著適度放慢腳步，並將美學帶入生活，為一成不變的日常製造不同的記憶與小確幸。儀式感就是最簡單且直接的方式之一，以下介紹洛神漸層飲料製作流程，不需花大錢，使用手邊簡易的素材，即可在家享受網美拍照的粉紅泡泡感。

一、所需材料

材 料	數 量
透明玻璃罐	1 個（透明杯子比較容易拍出漸層感）
裝飾品	依個人喜好準備，例如木頭杯墊
洛神飲*	1 碗
冰塊	1 碗
檸檬蘇打水	1 瓶

*洛神飲製備

1. 乾燥洛神花與水熬煮比例為 1:100，新鮮洛神花與水熬煮比例為 1:10。
2. 以 5 g 乾燥洛神花為例：將 500 g 飲用水煮沸後，加入 5 g 乾燥洛神，繼續悶煮約 3-5 分鐘即可熄火備用。

3. 洛神鮮紅色來自花青素，然而花青素不耐熱，長時間加熱會使花青素發生裂解，使得色澤開始變淡，故建議水沸後再加乾燥洛神花較佳。



▲圖 1. 洛神漸層飲料製作所需材料



▲圖 2. 悶煮時間原則上以花青素完全萃出為主

二、操作步驟



▲圖 3. 準備漂亮透明玻璃罐和裝飾品



▲圖 4. 倒入冰塊約 5 分滿



▲圖 5. 倒入檸檬蘇打水約 8 分滿



▲圖 6. 洛神飲補滿剩下 2 分空間



▲圖 7. 放上 1 朵洛神花進行裝飾



▲圖 8. 即可細細品嚐生活中小確幸

三、漸層原理

漸層飲料的原理是利用不同液體之間密度及比重差異，產生自然層次現象。檸檬蘇打水因本身含糖，密度及比重大，容易沉落於杯底。尚未調味的洛神飲因密度及比重較小，浮在杯子的上層。冰塊的添加是為了減緩兩種液體間的對流速率，使得不同密度及比重的液體可以暫時分層。隨著放置時間的增加，液體逐漸擴散、混合，漸層也逐漸消失，所以拍完網美照之後，就盡快把它喝完吧～