美味洛神花蜜餞 二甲 吳靖國

 校園裡有好多洛神花呀!老師教我們如何採洛神花，利用剪刀將花萼和種子分開，花萼清洗乾淨之後，下去熱水燙一下然後冰鎮，老師說這樣蜜餞才會脆，我專心的看著老師製作，口水都快要流出來了!

 最後將洛神花裝到玻璃罐中，一層砂糖、一層洛神花，冰在冰箱三天之後，就可以拿出來品嚐喔!但是我們都等不到三天之後，所以老師將已經事先做好的洛神花蜜餞讓我們先一嚐為快。

 師丈也在旁邊幫忙煮洛神花茶，我們一邊吃著師丈發下的餅乾，一邊吃著洛神花蜜餞、喝著酸酸甜甜的洛神花茶，覺得這下午茶時光充滿著幸福感!