

～あやな姫の話～ ③

お店をオープンしてすぐの頃、ちっちゃな女の子が道端で摘んできたお花を持ってお店に入って来たんです。
 「てていまー。このお花キレイだったから持ってきたよ。」って大きな声とにっこりの笑顔で突然現れたんです。
 お店の前が小学校の通学路。
 学校の帰りにいつも幸せを運んでくる女の子。
 いつもチョコレートばかりつけていた私に「チョコレートマン、ばいばーい」と帰っていくんです。(笑)
 初めてお店に花を届けてくれたのが1年生の時。
 今はもう4年生になりました。(2022年)
 お店と一緒に年を重ねていく女の子。これから、お店も女の子もどんどん素敵になっていくんだろうなーって思うとワクワクします。

桃のコンポート

◎材料

桃 5個
 水 1000g
 グラニュー糖 500g
 ミントの葉 少々
 レモンライス 少々
 桃のリキュール 80g

水 1000g
 ビタミンC 25g) ①

◎つくり方

① 桃の皮をむきます。



沸騰してお湯に30秒くらいくぐらせるとキレイに皮がむけますよ。

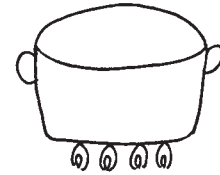
皮はとっておいて下さい!

皮をむいた桃を①へ5分くらいつけます。



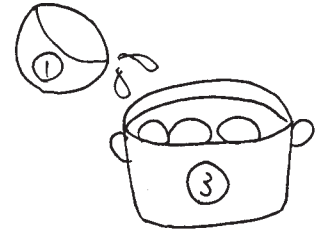
色が変わらないように

②を沸騰させます。



③

①へつけた桃をとり出し③へ入れます。



むいた皮を上にかぶせて...



冷蔵庫で1日冷やしたら...

出来上がり!!

