

～ 母ちゃんの話 ～ ⑭

昔の職人さんって厳しかったんです。
私が休業していた時も 毎日睡眠時間
が4時間。やってもやっても仕事が終わらず
怒鳴られてばかりの毎日。
それでも年に1回ぐらい実家に帰れる
時間がもらえるんです。

独立してからきいて話なんですけど、
「毎回、お前の顔を見るたびに、やせこけて
いくので お前が帰った後、涙が止まら
なかった。」

私も親に心配かけちゃいけないと思って
電話も1度もしたことがなかったし、もちろん
母ちゃんからもかかってきてことはい度もありま
せんでした。

たまに実家に帰るといつも顔はほこほこ。
口に出す言葉は「しっかり頑張るなよ」
なんです。

だから今になってそんな話をきいて、やっぱ
親ってありがたいよなー。

母ちゃんですげーなー。なんて思います。

おかげさまで今は楽しく幸せに、そして、
充実して毎日を送っています。

本当に母ちゃんのおかげです。

母ちゃん、俺を産んでくれてありがとう。

感謝してるよ。

アンジェリック ヴォヤージュ

Angelique Voyage 函館市弥生町3-11
TEL/FAX0138-76-7150

<http://www.angeliquevoyage.com/>

紅茶の生チョコ

◎材料

生クリーム 300g) ①
水あめ 60g)

ミルクチョコ 500g) ②
ホワイトチョコ 50g)

アーモンド (茶葉) 15g

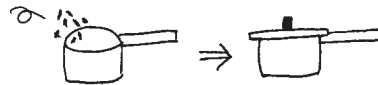
バター 70g

◎作り方

①を手鍋に入れて沸騰させます。



沸騰したらアーモンドを入れて
ふたをして2分蒸らします。— ③



②を刻んで入れてボールに
③をあみで裏ごししながら
入れます。



チョコレートにつやとねほりがでるまで
ゆっくり混ぜます。



混ぜたら小さく切ったバターを入れて
ゆっくり混ぜます。



冷蔵庫で
冷やして...

出来上がりです!!!

