



THE WIFA

VOL. 1 • MARCH 1995



THE WIFA
PUBLISHED QUARTERLY
BY

THE WORTHINGTON INTERNATIONAL FRIENDSHIP ASSOCIATION

**WIFA ENTERTAINS SIFA GUESTS
OCTOBER 20-26, 1994**

When the WIFA Board members agreed to have six visitors from Sayama, they wanted them to learn about Worthington, but they also wanted them to have time to enjoy individual activities with their host families. The articles and photographs in this newsletter will tell about both.

The group activities included tours of the City facilities, the library, and downtown "Old Worthington" shops, and a visit to a business--Worthington Foods, a manufacturer of vegetarian food products.

On Friday evening, Worthington Historical Society served an early American dinner cooked on the hearth at the Orange Johnson House, which was built in 1811. They learned about Worthington's history and about the hearty food eaten by pioneers, who needed 5000 calories a day to work and keep warm!

On Saturday, the SIFA visitors attended an Ohio State University football game and enjoyed the pageantry: the tail-gate parties and the band practice before the game, the cheerleaders, half-time show by the bands, and the "wave" by all the red and white-clad OSU fans in the stadium.

On Saturday evening, WIFA had a public reception, called the "Hometown Hoedown," for the visitors at the Griswold Senior Center. An American meal of barbecued chicken, corn on the cob, etc. was served. The entertainment included hayrides, a barbershop quartet, a square dance demonstration, ducking for apples, and lessons in Western "line-dancing." The SIFA visitors set up the Girls' Day doll display, the gift of SIFA to Worthington. Channel Four covered the event on the evening news, featuring comments by Courtney Chapman and Hisao Usami.

Monday evening, our guests were introduced to the Worthington City Council and a ceremony was held recognizing the SIFA visitors and their gift of a girls' day doll display. Masataka ("Mik") Kosugi of Honda, WIFA's advisor, translated for Hisao Usami, the SIFA representative and for the American speakers.

On Tuesday evening, WIFA had a "progressive dinner" for our guests; in a progressive dinner, each course is served at a different home. Barbara Stovall served hors d'oeuvres; Courtney and Barbara Chapman served a spinach salad; Sadicka Thomas served an entree of African-American "soul food": fried chicken, collard greens, corn bread, potatoes, and macaroni and cheese. The evening ended at Robin and Colin Wigney's with desserts contributed by WIFA members, gift exchanges, and many tearful goodbyes.

On Wednesday, WIFA members took our SIFA visitors to the airport, and after many "memory" pictures, wished them a safe, comfortable trip to Sayama--with a minimum of "jet lag."

WIFA NOTES

The WIFA Board enjoyed planning these events, and had more fun watching our guests participate in them. At a special meeting on November 10, 1994, to evaluate the visit, the Board agreed that the planning and work was worth the enjoyment we derived from our Japanese guests. As we plan for future visits, we agreed to try to make our visitors schedules more flexible, and to find more volunteers for transportation and interpreting.



Orange Johnson House Dinner
Kouji Ushikubo, Sachiko Akashi, and Eung Lee

オレンジ・ジョンソン・ハウスでの食事。
コウジ・ウシクボ、サチコ・アカシ、ヨング・リー



History lesson about O.J. House
David Hahm, Jane Truxas from the Worthington Historical Society
Donna Hahm, hearth cook;
and Akisa Fukuzawa, interpreter

ワーthington歴史協会のジェーン・トラクサスよりオレンジ・ジョンソン・ハウスの歴史を学ぶ。ハウス(炉)を使った料理を行ったドナ・ハムとデイビッド・ハム夫妻。通訳をしたアキサ・フクザワ。

LIBRARY USE ONLY
WORTHINGTON ROOM

○ WIFA, SIFA のゲストを歓待 1994年10月20日 - 26日

WIFAの委員会がSIFAから6名のメンバーを迎えることを決定した際、ゲストにはワーthingtonについて学んでもらうばかりでなく、各々個々にホストファミリーと楽しい時間を過ごしてもらいたいことも希望していました。このニュースレターに掲載された写真を見て頂ければ、それが十分に実行できたことがわかっていただけるでしょう。

団体行動としては、市の事務所、図書館、ダウンタウンにある「オールド・ワーthington」のショップ。ビジネス面ではベジタリアンフードを作っているワーthingtonフーズ社を訪問しました。

金曜日の夜、ワーthington歴史協会が、1811年に建てられたオレンジ・ジョンソン・ハウスにあるハウス(炉)を使ってアメリカ開拓当時の食事を作りゲストをもてなしました。SIFAのゲストはワーthingtonの歴史とともに、開拓民が仕事をし、寒さから身を守る為に、1日5000カロリーという大変栄養の高い食生活をしてきたことを学びました。

土曜日は、オハイオ州立大学(OSU)のフットボールゲームを観戦。ゲームとともに、学生達が車を停めてパーティをしている様子(テールゲートパーティ)、バンドの練習風景、チアリーダーの応援、ハーフタイムのマーチングバンドの演奏、赤と白の衣装を身につけたOSUファンがスタジアムで次々に立ったり座ったりしながら波を作る光景も楽しみました。

土曜日の夜、WIFAは一般市民も招待した「ホームタウンホーダウン」と呼ぶレセプションをグリスウールド・シニアセンターで開催。パーベキューチキン、トウモロコシ等、アメリカ料理でゲストをもてなしました。それから、ヘイライド、床屋のカルデットと呼ばれる男性合唱、スクエアダンス、りんごの口噛みゲーム、ウェスタンライディングダンスのレッスン。SIFA側はワーthington市へのギフトとして持参した雛祭人形を飾りました。この様子は地方のテレビ局(チャンネル4)が取材し、コートニー・チャップマンとヒサオ・ウサミ氏のインタビューとともに夜のニュースで紹介されました。

月曜日の夜はワーthington市議会にSIFAのメンバーを紹介し、メンバーのワーthington市への訪問を歓迎し、雛祭人形のお礼をするセレモニーを行いました。この際の通訳は、ホンダに勤務されておりWIFAへのアドバイザーであるマサタカ・コスギ氏(愛称ミック)が行いました。

火曜日の夜はゲストの為に「プログレッシブ・ディナー」を準備。これは、食事をひとつの家でするのではなく、前菜を食べると場所を移動してメインコースを、そしてまた別の家でデザートをといたように各々のコースを別々の家でするもので、バーバラ・ストーバルがオードブルを、チャップマン夫妻(コートニーとバーバラ・エイベリー)がほうれんそうのサラダ、サディカ・トーマスがアフリカ系アメリカ人のソウルフード(フライドチキン、コラードという葉の料理、コーンブレッド、ポテト、マカロニチーズ)を準備。その夜の最後はウィグニー夫妻(ロビンとコリン)の家で。WIFAのメンバーが腕を振ったデザートを食べ、ギフトの交換、そして涙のお別れをしました。

水曜日は、WIFAのメンバーがゲストを空港まで見送りました。空港では記念写真を撮り、安全と快適な帰国の旅、また時差ボケのないことを祈ってお別れしました。

○ 今回のイベントの反省

WIFAの委員会は今回SIFAのメンバーを迎えるにあたり、イベントの企画を楽しんだことは勿論ですが、それ以上に、ゲストがそれらの企画に参加する様子を見て大変満足感を得ました。11月10日に今回のイベントの反省会を開きましたが、企画・計画に費やした時間・労力は報われるものであった、それだけの価値のあるものであったと全員が同意。只、将来は、もう少し柔軟性のあるスケジュールを組むこと、また、ゲストの移動や通訳にもっとボランティアを探すということで見解が一致しました。



SIFA guests, Kouji Ushikubo, Sachiko Akashi;
WIFA Advisor Masataka Kosugi, Katsue Tauchi
Hisao Usami, Yoko Takeuchi, and Fujiko Tanikawa
at Worthington Municipal Building

SIFAのゲスト - コウジ・ウシクボ、サチコ・アカシ、マサタカ・コスギ(WIFAアドバイザー)、カツエ・タウチ、ヒサオ・ウサミ、ヨウコ・タケウチ、フジコ・タニカワ - ワーthington市役所にて。



Sadicka Thomas and Yoko Takeuchi hug "Goodbye."

LESSONS ABOUT ACCOMODATIONS
BY G. COURTNEY CHAPMAN

When I visited Sayama, Mrs. Katsue Tauchi showed me their programs for handicapped people. In return, I planned a full day of visits to facilities and programs for such persons, called "physically-challenged" in America. I took Mrs. Tauchi and Ms. Takeuchi to visit a manufacturer of recreational vehicles for wheelchair-bound persons and the "All-Children's Playground" which was built by my Rotary Club and the City of Worthington next to the Community Center. We also visited the home of an wheelchair-bound elementary school teacher which is designed so that she can live independently and keep a regular teaching schedule. The next day we visited the same teacher's elementary school class for physically challenged children.

○身体障害者の施設に関する勉強

By コートニー・チャップマン

私が狭山を訪問した際に、カツエ・タウチさんが身体障害者の施設やプログラムを紹介してくれました。そのお返しとして、今回、タケウチさんとタウチさんを一泊、アメリカの身体障害者の施設に案内することを計画しました。訪問したのは車椅子使用者のためのキャンピングカーを作っている会社と、私の所属するロータリークラブとワーザンガトン市が共同出資で作ったオールチルドレンズ・プレイグラウンド(全ての子供の為の広場)の製作会社。また、車椅子を使う子供達の小学校で先生をしておられる女性の家を訪問しました。この先生自身も車椅子の利用者で、彼女の家は車椅子でも自立した生活ができるように、学校でのスケジュールがこなせるようにデザインされています。翌日、その先生が教えている小学校のクラスも訪ねました。



Children at a school for physically-challenged children find a friend in Mrs. Tauchi.

身体上の障害をもつ子供達の学校にて。生徒の一人が同じ障害をもつミセス・タウチに理解者としての親しみを感じる。



Mrs. Tauchi and Mrs. Takeuchi view the inside of a recreational vehicle designed for wheelchair-bound buyers.

ミセス・タウチとミス・タケウチ。車椅子を利用する人達の為にデザインされたキャンピングカーの中を見学。

VISIT FROM A "GOOD SPORT"
BY DAVID, ANN, STEPHANIE, AND LAUREN ELDER

For the "Good Sports" All-Star team, the Elder family nominates Hisao Usami to be Captain. In just three action-packed days, Usami-san went to a Thomas Worthington High School football game, an OSU football game, and Lauren Elder's youth soccer tournament in Lancaster, Ohio. Worthington won, OSU won, and Lauren's team won her division in the tournament. He's not only a good sport, he's good luck as well!

We all enjoyed spending a too-short visit with Usami-san. He has a wonderful way of sharing information about his country with us and learning even more about the U.S.A. than he already knew from several past visits. A warm smile, a quick laugh, and the ability to make us feel like we had been friends for a long time made our visit with Usami-san a very special time for all of us.

○グッドスポーツの訪問

By エルダ (デイビッド、アン、ステファニー、ロウレン)

「グッドスポーツ」(何事も楽天的に対応してゆく人達)のチームがあったとしたら、我エルダ一家はそのキャプテンにヒサオ・ウサミ氏を推薦します。3日間にウサミさんは、トーマス・ワーザンガトン高校のフットボールゲーム、OSUのフットボールゲーム、ランカスターで開かれたロウレンのサッカー・トーナメントを観戦しました。各々、ワーザンガトン、OSU、ロウレンのチームが勝ち、彼はグッドスポーツであるばかりでなく、幸運の神でもありました。

ほんの数日間でしたが、私達はウサミさんと過ごした時間を心からエンジョイしました。彼は、押しつけではない、彼流の素晴らしいやり方で日本という国を私達に紹介してくれました。逆にアメリカについてもこれまでに多くを学ばれていました。彼のフレンドリーなスマイル、すぐに笑いが返ってくる反応の早さ。もう長年の知り合いであるような気分させてくれるウサミさん。私達はとても楽しい時間を過ごしました。



Ann Elder thanks Mr. Usami for her beautiful kimono. Lauren and Stephanie look forward to wearing it.

アン・エルダがウサミさんに着物のお礼を言っている所。ロウレンとステファニーも着るのを楽しみにしている。

RECIPES FOR DISHES SERVED TO SAYAMA VISITORS

SWEET POTATO PIE
(African-American recipe--Arlene Shepherd)

Preparation time: 30 minutes 10 inch pie (25 cm. pie)
Cooking time: 45-55 minutes Set oven at 450 degrees F.

Pastry shell (pie crust) unbaked

Filling:

- 3 eggs
- 2 cups cooked and sieved sweet potatoes
- 1 cup brown sugar or 3/4 cup white sugar
- 1/4 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground ginger
- 1/2 teaspoon ground cinnamon
- 1/2 teaspoon ground nutmeg
- 1 to 1 1/2 cup light cream or evaporated milk (optional) 1 tablespoon molasses
- (spices may be adjusted to taste)

Mix eggs until yolks and whites are combined, add sweet potatoes, sugar, spices, cream or milk and molasses; stir to combine thoroughly. Ladle mixture into pie shell. Bake at 450 degrees Fahrenheit for 15 minutes, then lower temperature to 325 degrees F. and bake for an additional 30 minutes.

スイートポテトパイ (アフリカンアメリカン)

オーブンを230度にセットしておく。

- | | |
|---------------|--------|
| 材料: 卵 | 3個 |
| ゆでて、こした、さつまいも | 450g |
| ブラウンシュガー | 225g |
| (または、白砂糖170g) | |
| 塩 | 小さじ1/2 |
| すりおろした生姜 | 小さじ1/2 |
| シナモン | 小さじ1 |
| ナツメグ | 小さじ1 |
| 濃縮ミルク | 290ml |

(お好みで糖みつ大さじ4/3を入れても良いでしょう。)

(生姜、シナモン、ナツメグの量は、好みに合わせて変えても良いでしょう。)

1、卵を割りほぐし、さつまいも、砂糖、生姜、シナモン、ナツメグ、ミルクを加え混ぜる。

2、パイ皮に流し入れ、230度で15分焼いた後、165度で30分焼く。

(糖みつを加える場合は、卵にミルクなどを混ぜる時に一緒に加える。)

On my way to meet my Japanese guests, Yoko Takeuchi and Katsue Tauchi, I asked myself, "What am I doing? I can't speak Japanese. I don't think they speak English. How are we going to get along?" I began to feel better as soon as I saw our new friends gathered at our meeting place. Everyone was smiling, and I found myself smiling, too. That was the beginning.

At first we tried to use a dictionary, but soon we found that we could do better without it. With only a few words in one another's language, but with much gesturing and facial expression, we were able to make ourselves known. I learned that communication is not only a matter of words. Our hearts spoke when our lips could not. Over the next few days, Yoko, Katsue, and I became very close. In fact they honored me with the title, "Mama" and I felt I had indeed acquired two lovely new daughters.

As we shared information about our families and showed photographs, as we learned more of one another's hopes and concerns, the differences between us faded away and we knew we were the same, living together in a world that grows smaller each day.

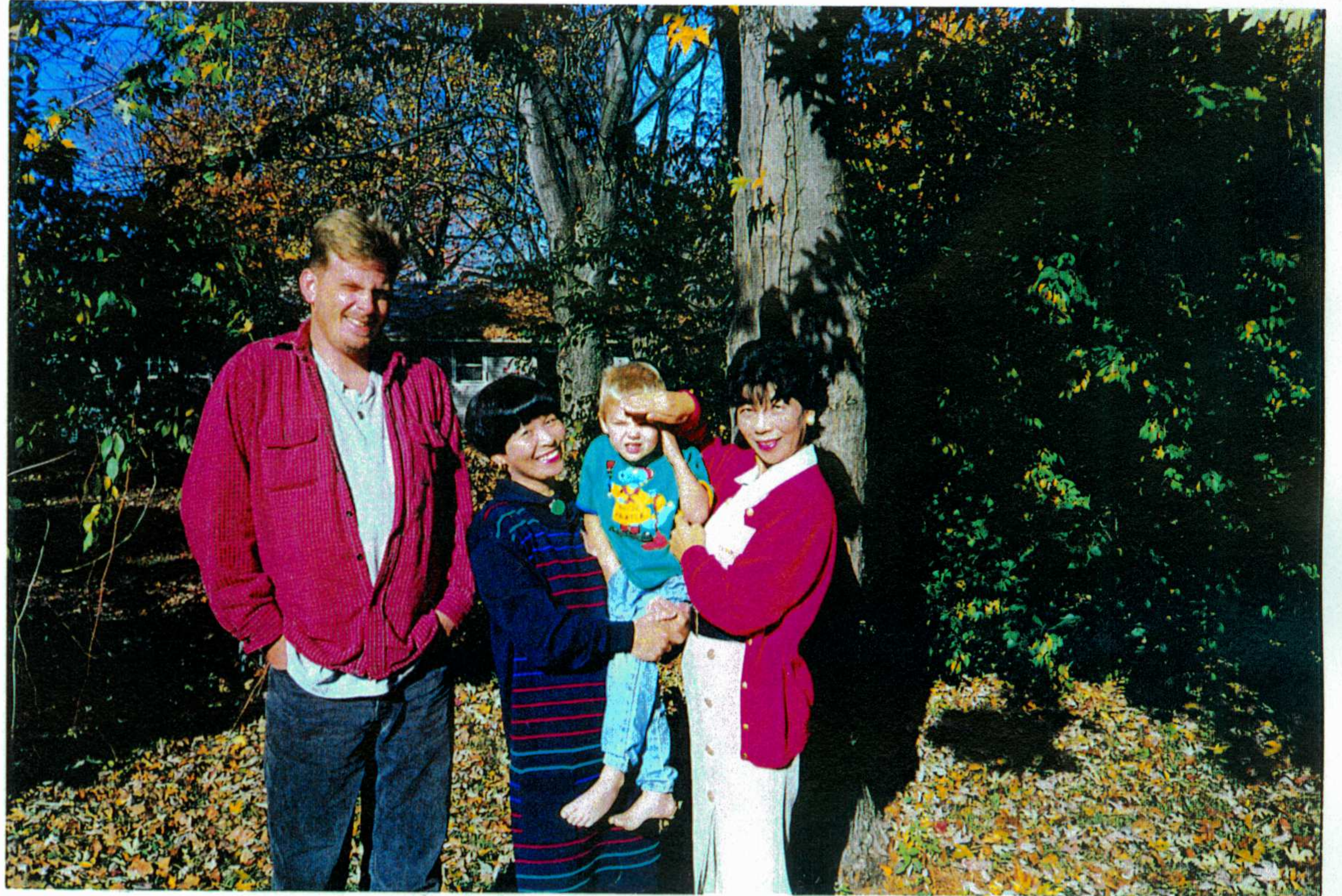
Epilogue: Yoko and Katsue met my grandson, Paul, and great-grandson, Chance, who was fascinated with their long trip from Japan. Recently, he was playing in front of my television while the earthquake in Kobe was in the news. He looked up and said: "Japan! Oh, I hope that Grandma's friends are okay!"

○広がる家族

By エリー・ジョーンズ

ヨウコ・タケウチさんとカツエ・タウチさんに会いに行く途中、「私は日本語が話せないし、彼女達も恐らく英語が話せない。一体どうして会話をしたのか・・・」と不安になってきました。しかし、実際に着いてみると、そんな不安も一瞬に和らぎました。皆の顔には微笑みがあり、私も知らないうちに微笑みを返していました。最初は辞書を片手に会話をしていたのですが、すぐに辞書なしのほうにスムーズにゆくことを発見。お互いに知っている言葉は限られていたが、ジェスチャーと顔の表情でお互いが言わんとしていることを理解出来ました。会話は言葉が全てではないんだ、言葉で言い表せない時には心が話しをしてくれるのだと悟りました。その後2日間、私はカツエとヨウコと大変親しくなり、彼女達が私のことを「ママ」と呼ぶまでになりました。私も新しく娘が2人できたような気持ちでした。家族の話しをし、写真をめくりながら、各々が持つ心配ごとや希望等話をしていると、お互いの間の違いはいつのまにか消えてゆき、人間は皆同じなんだ、私達は世界という日々狭くなりつつあるスペースの中に一緒に住んでいる人間なんだ、と感じていました。

エピローグ: ヨウコとカツエは滞在中、私の孫のポールと曾孫のチャンスに会いました。孫たちは彼女達が遠い日本からやってきたことに大変興味を示しているようでした。最近のことですが、孫たちがテレビの前で遊んでいると神戸の地震のニュースが入ってきました。孫たちは「おばあちゃんのお友達、大丈夫だといね」と心配していました。



Ellie Jones grandson, Paul, Yoko and Katsue, and Ellie's great-grandson, Chance

エリー・ジョーンズの孫のポール、ヨウコ、カツエ エリーの曾孫のチャンス

A MULTI-CULTURAL DESSERT PARTY
BY BARBARA AVERY

On Monday evening, after the Worthington City Council meeting, I had a dessert party so that our guests could learn about our multicultural country. I invited our friends and neighbors to bring desserts made with recipes derived from their national heritage and to tell their family stories of how they came to America. We ate American pumpkin pie and fruit pizza, Korean potstickers and sesame seed cookies, Japanese yogurt and fruit, Russian sticky buns, Indian carrot dessert, and African-American sweet potato pie.

Our neighbors on Greenglade Avenue, Floyd and Arlene Shepherd, are African-Americans whose ancestors came here as slaves—who might have been kings or peasants in Africa, but whose history the Shepherds will never know. Arlene brought the sweet-potato pie, a favorite of all Americans. (The recipe can be found elsewhere in this newsletter.)

Some of us had European ancestors. Floyd Shepherd also had Irish forebears, who may have left Ireland to avoid the potato famine. Our next door neighbor, Janet Armitage, also had an Irish grandfather. He bought a farm in Kentucky after working in a factory in Cincinnati, Ohio to earn the money for it. My father's English ancestors came to New England in 1630 and settled in Groton, Connecticut. My mother's grandparents, the Foresmans, came from Germany in the last century. Janyce Katz and her husband, Mark Glazman, are Russian-Jewish American. Janet's grandfather came to America when he was prevented from attending a Russian university because it allowed only 2% of the students to be Jews. Mark came to the U.S. from St. Petersburg only three years ago on a work visa, and will now become a citizen through marriage.

Several guests came to the U.S. from Asia. Kay and Eung Lee are first generation Korean-Americans, whose daughter is now attending (formerly all white male) Yale University. Rohini Mulchandani came from India to attend Ohio State where she met and married another OSU student from India. They became U.S. citizens through naturalization and have been Worthington residents for many years. Rohini brought a delicious Indian dessert made from carrots. (This recipe is also in this newsletter.) Emi Yamagata and Yuriko Onodera are neighbors who are in Honda families from Japan. Shu-Ya is our new neighbor from Taiwan; her husband has a career with an American bank. Her friend, Xuchong Guo, who was visiting her from North Carolina, was an OSU student from mainland China, and will be returning there in a year.

After our friends told their stories, Katsue and Yoko told about their many volunteer activities with programs for handicapped persons in Sayama. Sang-Min Lee, a Korean graduate student at OSU, interpreted from both English and Japanese for our guests. Everyone enjoyed sharing their delicious family recipes and their exciting family stories.

○いろいろな文化を集めたデザートパーティ

By バーバラ・エイベリー

月曜日の夜、ワーthington市議会の終了後、私の家でデザートパーティを開きました。私の友人や近所の人に各々の国(文化)のデザートを持ち寄ってもらうとともに、家族や祖先がどのようにアメリカに渡ってきたかを話してもらうことにしました。これはアメリカという国がいろいろな人種が集まって出来た国であることをゲストに知ってもらいたかったからです。集まったデザートは、アメリカ風パンケーキパイ、フルーツピザ、韓国のポットスティッカー、胡麻クッキー、日本のヨーグルトとフルーツのデザート、ロシアの粘りけのあるパン、インドの人参を使ったデザート、アフリカ系アメリカ人のスイートポテトパイ。

グリーングレイドアベニューに住む私の隣人のシェファード夫妻(フロイドとアーリーン)は祖先が奴隷としてアメリカに来たというアフリカ系アメリカ人。果たして祖先がアフリカでは王様であったのか、農民であったのかは定かではありません。アーリーンはアメリカ人の好物であるスイートポテトパイを持参しました。(このレシピは本ニュースレターに掲載されています。)

ヨーロッパ系の人にも何人かいました。フロイド・シェファードにはアイルランド系の血も流れています。おそらくポテト飢饉を避ける為にアイルランドを去ったのではないかと推測します。私の隣に住むジャネット・アーミテージのおじいさんも同じくアイルランド出身。おじいさんはオハイオ州シンシナチの工場でお金を貯めた後ケンタッキーに農地を買いました。私の父の祖先はイギリス出身で、1630年にニューイングランドに渡りコネチカット州グロートンに落ち着きました。母方の祖父(フォーレスマンズ家)は19世紀にドイツから渡ってきました。ジャニス・カツとご主人のマーク・グラズマンはロシアのユダヤ系アメリカ人。ジャニスのおじいさんは、ユダヤ人は全生徒数の最高2%を超えてはならないという学校側の方針でロシア大学への参加が拒否された時、アメリカに渡ってきました。マークは3年前、セントピータスバーグ(ロシア)から労働ビザでアメリカにやってきました。結婚によりアメリカ市民権を取得しました。

アジア系のゲストも数名参加しました。リー夫妻(ケイとユング)は韓国系アメリカ人一世。娘さんがエール大学(エールは以前、白人男性にしか門戸が開かれていなかった)に行っています。ロヒニ・マルチャンドニはインド出身でオハイオ州立大学に行くために来米し、同大学に通っていた同じインド出身の男性と知り合い結婚しました。今は二人共アメリカに帰化し、もう何年もワーthingtonに住んでいます。ロヒニが持参したのは人参を使って作った美味しいインドのデザート。(この作り方は本ニュースレターを参照。)エミ・ヤマガタとユリコ・オノデラは家族がホンダの仕事でアメリカに来ている日本人。シュウヤ・チュウは台湾出身で最近この近所に引っ越してきました。シュウヤのご主人はアメリカの銀行に勤務しています。その友達のスーチャン・グオーは中国人。現在ノース・キャロライナに住んでおり、たまたまシュウヤの所に遊びに来ていたものですが、以前 OSU の学生でした。また、一年程したら OSU に戻る予定をしています。

各々が自分自身のことについて話した後は、カツエとヨウコが狭山で行っている身体障害者のためのボランティア活動について話しました。この通訳は OSU の大学院に通っている韓国人のサンミン・リーがしてくれました。皆、集まった家族自慢(お国自慢)のデザートと、各々の家族や祖先の話を大変エンジョイしました。



(Back row) Floyd Shepherd, Janet Armitage, Arlene Shephard, Mark Glazman, Emi Yamagata, Yuriko Onodera, and Shu-Ya Chiu
(Front row) Xuchong Guo, Janyce Katz, Katsue Tauchi
Barbara Avery Chapman, Yoko Takeuchi
(Seated on floor) Rohini Mulchandani (Absent: Kay Lee)

(後列) フロイド・シェファード、ジャネット・アーミテージ、アーリーン・シェファード、マーク・グラズマン、エミ・ヤマガタ、ユリコ・オノデラ、シュウヤ・チュウ、(次列左より) スーチャン・グオー、ジャニス・カツ、カツエ・タウチ、バーバラ・エイベリー、ヨウコ・タケウチ、(最前列) ロヒニ・マルチャンドニ(ケイ・リー不在。)

CARROT HALVA
(India-Rohini Mulchandani)

- 6 medium carrots (about 1 lb., scraped and coarsely grated)
- 4 cups (1 quart) milk
- 1 cup half 'n half cream (10% fat cream)
- 1/2 cup brown sugar
- 1/2 cup sugar
- 1/2 cup whole almonds, pulverized
- 1/2 teaspoon ground cardamon
- 1/4 cup pistachios, toasted and pulverized

Directions: In a heavy 5-6 qt. saucepan, combine the milk, cream and grated carrots and cook, stirring frequently, over medium heat for about 1-1 1/2 hours until mixture is thick enough to coat a spoon. Stir in sugars and continue cooking until mixture is thickened into a batter-like mass. Add the ground almonds. Reduce heat to low and keep cooking and stirring until the mixture forms a dough-like mass. Stir in ground cardamon and mix well. Transfer to a bowl and sprinkle ground pistachios on top. Cool and serve at room temperature or cold, following refrigeration.

キャロットハルバ (インディアン-アメリカン風)

材料: 皮をむいて、すりおろしたにんじん	450g
牛乳	945ml
生クリーム	235ml
ブラウンシュガー	115g
白砂糖	115g
アーモンド	115g
カルダモン	小さじ1
ピスタチオ	60g

- 1、アーモンド、ピスタチオを砕いておく。
- 2、深めの鍋に牛乳、生クリーム、にんじんを入れ、中火で1時間から1時間半、時々かきまわしながら煮つめる。
- 3、スプーンからたれないぐらいになったら、砂糖を入れ、バターのようなまわりになるまで煮つめる。
- 4、アーモンドを加える。
- 5、弱火にし、クッキー生地になるまで煮詰める。
- 6、カルダモンを加え、よく混ぜる。
- 7、器に盛り、ピスタチオを飾る。

(室温か又は冷蔵庫で冷やしていただく。保存する場合は、冷蔵庫に入れる。)