

## 先生のW. D. H (わりと どうでもいい はなし)

この前のお休みの日に、アイスクリームを使ったプリンを作ったよ。  
とかしたアイスクリームに卵を入れて、よく混ぜて型に流し込んでレンジでチンするだけ、という、  
一文で説明できちゃうくらいかんたんなレシピなんだけど、とってもおいしかったです。

しかし、それを食べながら、ある疑問<sup>ぎもん</sup>がわいてきたのです。

私はこれで本当にプリンを作ったと言ってもいいのだろうか？

アイスクリームという、それだけで十分おいしいおかしに、卵という黄金の食材を加えるわけ  
です。おいしくなる未来しか見えない！！

そもそもプリンのもとの姿は、卵・牛乳・砂糖という、未完成の食材たちです。

それを混ぜたり、熱を加えたり、冷やしたり、といった様々な化学的变化を加えることによって、

見た目も、味も、劇的に変化し、あのようなスイーツの王様（主観です）へと変貌<sup>へんぼう</sup>を遂<sup>と</sup>げるわけ  
です。分量や、材料の混ぜり方、容器への注ぎ方（泡や白身のかたまりが混ざらないように）、熱の  
加え方などによって、出来上がりも変わってきます。

作り方によって、プリンの個性もちがってくるのです。

なんともドラマチックですね。

アイスクリームに卵をまぜてレンチンしただけのプリンなんて、まったくもってドラマチックで  
はない！！

みなさん、毎日をドラマチックに生きてますかー！！

日常生活の中にある、大小様々な出来事が、みんなの心や体に色々な変化をもたらし、それによっ  
てみなさん一人ひとりが作られているのですよ。

生きるということは、それだけで日々、小さなドラマなんですねー！