

2016年04月26日 星期二
副刊

用玫瑰花製的曲奇

東華三院屬下的社會企業 iBakery，又出新招數。

今次推出的，不是蛋糕，也不是麵包，而是特別版曲奇，就叫做玫瑰曲奇。

我問負責人 Florence，玫瑰形狀的曲奇有啥特別，許多牌子都做過；她答道：「不是取玫瑰花的形狀，而是用玫瑰花乾作為曲奇製作的材料之一。」我拿起一塊玫瑰曲奇，細細的咬一口，慢慢的咀嚼，嘩，滿口腔的玫瑰芳香，彷彿正在歎着玫瑰花茶。

不待我繼續追問，Florence 已告知，這是東華三院 iBakery 為今年母親節呈獻的心意，名為「母親節待用曲奇」；那是喚醒大家對單親媽媽和低收入家庭的媽媽的關懷與愛意。

即是說，從現在至五月十一日這段日子，凡在任何一間 OK 便利店，購買 iBakery 製作的玫瑰曲奇（每包港幣三十八元），iBakery 會代你將曲奇轉送去上述家庭的母親手裏，讓這些母親有個溫馨甜蜜的母親節。

而這款曲奇是含有玫瑰花的，如此一來就不必再花錢買只插兩三天即會凋謝的玫瑰花束，可以把送來的愛全吞進肚子裏，化成身體的一部分了，不是更有意義更具創意嗎？

哈，你能不對 iBakery 的團隊喊句 good job 嗎？！

文章編號：201604263099710

<http://paper.hket.com/article/1414669/%E7%94%A8%E7%8E%AB%E7%91%B0%E8%8A%B1%E8%A3%BD%E7%9A%84%E6%9B%B2%E5%A5%87>