

たこさんウィンナー



日本のおべんとうは、きれいで楽しいです。食べ

物でいろいろなかたちを作ったり、いろいろな形

に切ったりします。



たこさんウィンナーを作ってみましょう。



材料は、ごまとウィンナーです。



ウィンナーをよこに置いて、半分くらいのところま

でほうちようで切れ目を入れます。



2つ目の切れ目を入れます。



おなじょうにして、ぜんぶで8本の足を作ります。



つぎに、フライパンでやきます。



あしひろがって、たこのかたちになります。



ごまの目をつけて、できあがりです。

Essayons voir ! Liste / explication par photos

◆Leçon 2 Faire une demande -Ecole-



Saucisse de pieuvre



Les bentô japonais sont jolis [à voir] et amusants [à préparer]. On peut couper ou préparer les aliments de façon à leur donner des formes très variées.



Essayons de préparer des petites saucisses en forme de pieuvre !



Les ingrédients sont des saucisses viennoises et des graines de sésame.



On pose une saucisse à l'horizontale, et on l'entaille à peu près jusqu'à la moitié avec un couteau.



Puis on fait une deuxième entaille...



... et on procède de la même façon pour obtenir huit pattes en tout.



Ensuite, on fait sauter la saucisse à la poêle.



Les pattes se déploient, et la saucisse prend une forme de pieuvre.



On met des graines de sésame pour faire les yeux, et c'est prêt !