

ま 巻きずし



巻きずしは、^{にほん}日本のでんと^{りょうり}うてきな料理です。



ざいりょう
材料は、のり、すしめし、それから、^{なか}中にきゅうり

やたまご、かんぴょうなどの^く具を^い入れます。



さいしょ
最初に、のりを^ま巻きすの^{うえ}上におきます。



すしめしを、のりの^{なか}まん中^のにのせます。



のりの^{うえ}上と^{した}下を^{すこ}少しの^{ひろ}こして、すしめしを^{ひろ}広げま
す。



具を^{てまえ}手前のほうに^お置きます。



具をおさえながら、^ま巻きます。



のこったのりの^{ふぶん}部分を^あ合わせて、おさえます。



かたちをととのえます。



食べやすい^{おお}大きさに^き切って、できあがりです。

Les Makizushi



Les makizushi sont un plat traditionnel du Japon.



Les ingrédients sont des algues nori, du riz vinaigré, et puis du concombre, des œufs ou encore du kamyô [gourde séchée] que l'on met à l'intérieur.



Pour commencer, on pose une feuille de nori sur le makisu [petit tapis en bambou pour rouler les maki].



Puis on place le riz juste au milieu de la feuille de nori.



On étale le riz sur la feuille, en laissant un peu d'espace en haut et en bas.



On place les ingrédients de ce côté-ci de la feuille.



On roule le tout en pressant bien les ingrédients.



Il faut presser aussi pour bien réunir les bords de la feuille.



On fait en sorte d'obtenir une forme harmonieuse.



On coupe [le cylindre] pour en faire des morceaux d'une taille qui les rende faciles à manger, et c'est prêt.