

## わ が し 和菓子



わ が し はかたちや いろ がとてもうつくしいお 菓子 で  
す。



ざいりょう 材料 は、ねりきりあんです。ねりきりあんは、じゆう に  
かたちを つく ることができます。



ねりきりあんで うめ はな を つく ります。



あか 赤 いあんを しろ 白 いあんに すこ 少 しまぜます。



しろ 白 いあんで あか 赤 いあんをつつみます。



て 手のひらで 押し、たいらにします。



まん 中<sup>なか</sup>にあずきのあんを 置<sup>お</sup>いて、つつみます。



ゆび はな 指<sup>ゆび</sup>で 花<sup>はな</sup>びらのかたちをつく<sup>つく</sup>ります。



さいご きいろ 最後<sup>さいご</sup>に、黄色<sup>きいろ</sup>のあんをのせます。



まるく、やさしい 梅<sup>うめ</sup>の 花<sup>はな</sup>ができました。

Essayons voir ! Liste / explication par photos

◆Leçon 20 Parler d'une expérience -Voyage scolaire-



## Les gâteaux japonais



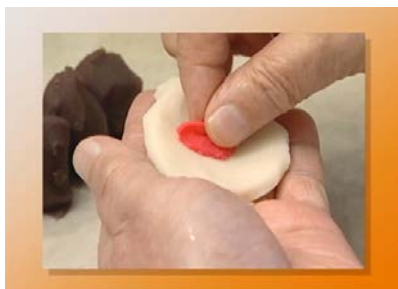
Les gâteaux japonais ont de jolies formes et de belles couleurs.



Comme ingrédient, on utilise la pâte nerikiri-an. On peut faire toutes sortes de formes.



Voici comment réaliser une fleur de prunier avec de la pâte nerikiri-an.



Mélangez un peu de pâte rouge à la pâte blanche.



Enveloppez la pâte rouge avec la blanche.



Pressez avec la paume pour aplatir.



Mettez de la pâte de haricots rouges au centre et enveloppez.



Formez les pétales avec vos doigts.



Pour finir, placez un peu de jaune par-dessus.



Vous avez réussi une fleur ronde et douce.