

わがし 和菓子



わがしはかたちや色がとてもうつくしいお菓子です。



ざいりょうは、ねりきりあんです。ねりきりあんは、自由に
かたちをつくることができます。



ねりきりあんで梅の花を作ります。



あかいろのあんをしろいろのあんに少しまぜます。



しろいろのあんであかいろのあんをつつみます。



手のひらで押し、たいらにします。



まん中にあずきのあんを置いて、つつみます。



ゆびはな指で花びらのかたちをつくれます。



さいご最後に、黄色のあんをのせます。



まるく、やさしい梅の花ができました。

Mari kita coba! / Penjelasan dengan foto-foto

◆Pelajaran 20 Membicarakan pengalaman –Widya Wisata–



Kue Tradisional Jepang



Wagashi adalah kue tradisional Jepang yang bentuk dan warnanya sangat indah.



Bahannya adalah nerikiri-an (adonan pasta kacang, tepung, umbi, gula, dll). Nerikiri-an bisa dibuat menjadi berbagai bentuk bebas.



Membuat bunga plum dengan adonan nerikiri.



Campur sedikit pasta merah dengan pasta putih.



Bungkus pasta merah dengan pasta putih.



Tekan dan ratakan secara perlahan di telapak tanganmu.



Letakkan pasta kacang merah di tengah-tengah, lalu bungkus.



Bentuk kelopak bunga dengan jari.



Terakhir, taruh pasta kuning di atas.



Jadilah bunga plum yang bulat dan lembut.