

## わ が し 和菓子



わ が し  
和菓子はかたちやいろがと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  
たちをつくらることができます。



ねりきりあんでうめはなをつくらします。



あか しろ すこ  
赤いあんを白いあんに少しまぜます。



しろ あか  
白いあんで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



さいご きいろ  
最後に、黄色のあんをのせます。



まるく、やさしいうめ はな  
梅の花ができました。

Hãy cùng làm / Giải thích bằng hình ảnh

◆ Bài 20 Cách nói về kinh nghiệm của bản thân – Tham quan cuối khóa –



## Bánh truyền thống của Nhật Bản



Bánh truyền thống của Nhật Bản là loại bánh có hình dạng và màu sắc rất đẹp.



Nguyên liệu là bột đậu trắng (nerikiri). Chúng ta có thể tạo ra nhiều hình dạng khác nhau.



Chúng ta sẽ dùng bột nerikiri để làm hoa mơ.



Trộn một ít bột màu đỏ với bột đậu trắng.



Gói bột màu đỏ trong bột đậu trắng.



Ấn bằng lòng bàn tay cho phẳng.



Cho nhân đậu đỏ vào giữa rồi gói lại.



Dùng ngón tay để làm hình cánh hoa.



Cuối cùng, đặt bột màu vàng lên trên.



Chúng ta đã làm được một bông mơ tròn trịa và mềm mại.