

ごはん の たきかた (4人分)

- 1 米を とぎます。2 ごう (1ごう = 180 ml) ボールにいれます。
- 2 水をいれて、まぜます。すぐ水をすてます。
- 3 また水をいれます。10回くらいまぜたら、水をすてます。
- 4 3かいくらい くりかえします。水は透明にならなくていいです。
- 5 米をざるにいれて、それから なべにいれます。
- 6 水を360 mlいれます。
- 7 30分～1時間くらい つけておきます。
- 8 米をたきます。中火にかけます。5-10分してふつとうしたら、弱火にして15分たきます。

それから火をけして10分まちます。 (ふたは あけないでください！)

できあがり！

Vocabulaires :

ごはん : Riz cuit こめ : Riz たきます : Faire cuire (du riz) とぎます : Laver du riz

ボール : Saladier, bol 水 : eau いれます : Mettre, verser まぜます : Mélanger

すぐ : tout de suite すてます : Jeter くりかえします : Répéter 透明 : transparent

ざる : Passoire なべ : Casserole つけておきます : Laisser tremper : 中火にかけます : cuire au feu moyen ふつとう : ébullition 弱火 : à feu doux けします : éteindre

まちます : attendre ふた : couvercle あけないでください : Ne pas ouvrir

できあがり : C'est fini (pour des recettes, des travaux manuels...) C'est prêt !