

田中さんは料理について話しています。

わたしは料理をすることと食べることが大好きです。一番得意な料理は豚汁 (pork miso soup) です。わたしの家の豚汁は、大根 (raddish)やにんじん (carrot)、じゃがいも、キャベツ、ねぎ、そして豚肉をつかいます。そして、わたしの家族はみんなほうれんそうがすごく好きなので、それも入れています。

豚汁には味噌のほかに、わたしの家では特別なだしを大きじ2杯くわえます。なので、レストランで飲む豚汁とくらべて、少し味がこいかもしれません。もし、味がうすい方が好きな人だったら、小さじ2杯でおいしい豚汁ができると思います。わたしは味がこいものが好きなので、いつも自分のスープにこしょうとしおをたしています。

豚汁をつくる時、食材 (ingredients) をまずフライパンで炒めてから、なべをつかって20分くらいにます。いためる時は、サラダあぶらのかわりにバターを使います。うちのこだわり (preference) です。

料理をする時、一つだけめんどくさいことがあります。食材を入れるために、ボウルは2個くらい必要です。さらに、ほうちょうも、肉をきるものと野菜をきるものがあるので、洗い物 (dishes to be washed) はいつも多いです。わたしはおさらやお茶碗を洗いたくないので、いつも兄が洗い物をしています。料理をすることは好きですが、後片付け (clean-up) はきれいなんです。

豚汁をにている間は、すいはんきでごはんをたきます。うちでは高い(お)こめをつかっているので、ごはんがたけた時はとてもいいにおいがします。ごはんの上に豚汁をかけて食べても、いいかもしれません。のこった豚汁はれいぞうこに入れて、つぎの日にでんしレンジであたためて、飲みます。

今度、わたしは餃子をつくってみたいです。食材を細かく切って、まぜるのは大変だと思うけど、ミキサーをつかえば、あまり難しくないかもしれません。餃子はゆでたり、やいたりするだけじゃなく、あげたり、むしたりしてもおいしいので、考えるだけで楽しくなります。もしうまくできたら、すにつけて食べようと思います。