

ANGELINA PAUSTIAN

# MANGA

## KOCHBUCH

JAPANISCH



KOCHEN  
WIE IN  
MANGA  
UND  
ANIME

av BUCH

## WIE ESSE ICH MIT STÄBCHEN?



Das Essen mit Stäbchen ist am Anfang etwas schwierig, aber mit ein bisschen Übung wird es schnell gelingen.



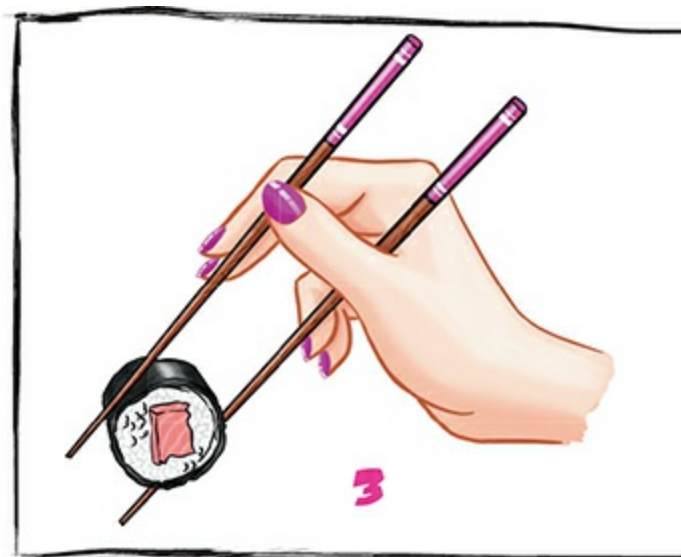
Nimm das erste Stäbchen auf und lege es zwischen Daumenbeuge und vor deren Teil des Ringfingers. Dabei zeigt das dicke Ende des Stäbchens zum Körper hin und das dünne Ende in Richtung Speise.

Drück mit dem Daumen gegen das Stäbchen, sodass es am oberen Teil fest ist und nicht wegrutscht.



Nimm nun das zweite Stäbchen auf und lege es zwischen Daumenspitze und Zeigefinger. Das dicke Ende des Stäbchens zeigt dabei wieder in Richtung Körper und das dünne Ende in Richtung Speise.

Fixiere das Stäbchen, indem du Zeige- und Mittel finger auf die Oberseite des zweiten Stäbchens legst.



Bewege den Zeige- und Mittelfinger. Dadurch bewegt sich nur das obere Stäbchen, sodass die Leckereien zwischen den beiden Stäbchen eingeklemmt und zum Mund geführt werden können.

av BUCH



NOCH MEHR LECKERE  
JAPANISCHE REZEPTE  
KANNST DU HIER FINDEN!



Für alle, die noch mehr Japan in ihren eigenen vier Wänden haben möchten, gibt es **weitere Rezepte** in dem Buch „Koch dich japanisch!“. Von der Jury des Gourmand Worldcookbook Awards wurde es **2013 zum besten Buch Deutschlands** in der Kategorie „Japanische Küche“ gewählt. Darin enthalten sind Rezepte wie Tonkatsu, Gyoza, Butaman, Tamagoyaki und viele mehr.

# EINLEITUNG

Konnichiwa, ihr Lieben!

In diesem tollen Mangakochbuch zeigen euch Aya und Daisuke Schritt für Schritt die Kunst der japanischen Küche. So könnt auch ihr zu einem japanischen Meisterkoch werden!

Die leckeren Rezepte sind einfach und sowohl für Kocheinsteiger, als auch fortgeschrittene Köchinnen und Köche geeignet. Mit bekannten Speisen aus Manga und Anime, könnt auch ihr euch nun zu Hause ein wenig Japan-Flair zaubern. Also an die Töpfe, fertig, los! Und Itadakimasu! („Guten Appetit“ auf Japanisch)

