

## Cookpad – jetzt auch in Englisch

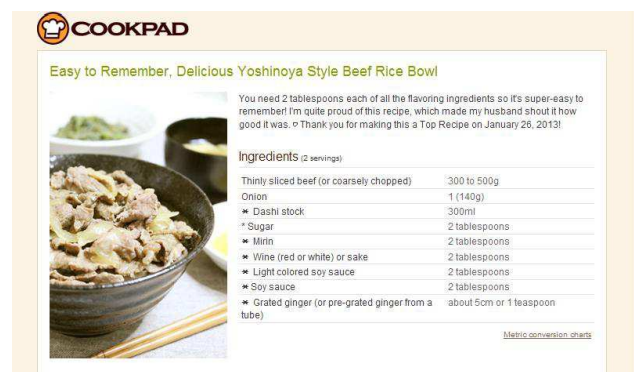
Cookpad (cookpad.com), angabegemäß die größte japanische Online-Rezeptesammlung mit 20 Millionen Nutzern monatlich, gibt es jetzt auch in englischer Version: en.cookpad.com

Mit dieser Version gibt es nun eine einfache Möglichkeit, japanische Hausfrauen-Rezepte nachzukochen. Die 1998 eingeführte japanische Seite verfügt mittlerweile über 1,5 Millionen Rezepte. Die englische Seite ist aktuell noch im Aufbau. Ziel ist es, 30.000 Rezepte zur Verfügung zu stellen. Die beliebtesten Rezepte der japanischen Seite werden sukzessive übersetzt.



Die Rezepte selbst sind gut strukturiert: zunächst die Zutaten mit Mengenangaben.

Die Mengenangaben sind zwar überwiegend in amerikanischen Maßeinheiten (wie z.B. „tablespoon“), die Anwendung bietet aber mit einem Klick die Möglichkeit der Umrechnung in die metrische Variante mit l/ml und kg/g. Eine detaillierte Erklärung der Zutaten ist (aktuell?) nicht vorhanden. Wer mit der japanischen Küche nicht vertraut ist, muss sich an anderer Stelle schlau machen, wenn er nicht weiß, was „Mirin“ ist.



Die Zubereitung wird schrittweise mit Bildern für die einzelnen Schritte erklärt. Sehr angenehm, auch für nicht so geübte Köche.

Die japanische Seite verfügt über einige Funktionalitäten mehr, so auch einen (kostenpflichtigen) Premiumzugang. In der englischen Version steht – zumindest in der ersten Phase – die Übersetzung der Rezepte im Vordergrund.

Aber auch in der aktuellen Version ist es schon eine gute Möglichkeit, viele japanische Rezepte in einfach kochbarer Version in Englisch zur Verfügung zu haben.



Ein Selbsttest wurde mit gutem Ergebnis abgeschlossen!

von Sabine Schmitgen

## クックパッドー 英語版が登場！

クックパッド (cookpad.com) は、発表によると月間ユーザー数が 2000 万人に達する日本最大の料理レシピサイトですが、今回、その英語版が登場しました。

この英語版「クックパッド」を見れば、日本の家庭料理を手軽に作ることができます。1998 年に開設された日本語版には、今や 150 万ものレシピが掲載されています。英語版は目下構築中で、3 万品のレシピを目標に、日本語のサイトから人気のレシピが漸次翻訳されています。

レシピそのものはうまく構成されています。まず最初に材料とその分量。

分量はほとんどがアメリカの計量単位（例えば「テーブルスプーン」など）で表示されていますが、単位変換チャートの表示をクリックすれば、メートル法 (l/ml, kg/g) に単位換算できます。

食材についての詳しい説明は（いまのところはまだ）ないので、あまり和食に詳しくない人は、たとえば「みりん」が何か分からなければ、他で調べなければなりません。

作り方は順を追って、写真付きでひとつずつ解説されています。料理の経験があまりない人にも、とてもわかりやすくできています。

日本語版には有料のプレミアムサービスなど、さらにいくつかのサービスがありますが、英語版では、少なくともスタート段階では、レシピの翻訳がメインです。

しかし、現在の英語版でも、簡単に作れるたくさんの和食レシピが英語で閲覧できるようになっています。

私も実際に作ってみましたが、結果は大成功でした。

ザビーネ・シュミットゲン



訳 バチェフスキ朱実