



Intermédiaire Leçon20 (中級 20)

Le Couscous(クスクス)



L'objectif de cette leçon (このレッスンの目的)

- ・「会話力」と「読解力」、「リスニング力」を伸ばすためのレッスンです。「伝えたいこと」を妥協せず積極的に話しましょう。
- ・また、レッスン中に使えなかった表現を復習することで、表現の幅を広げていきましょう。

【クスクス～Le couscous～】

★1 以下の絵について、下の文章を読みましょう。

必要に応じて、講師と一緒に発音練習をしましょう。

少しずつスピードアップしながら、ネイティブのスピードに近づいてみましょう！

Le couscous est un plat nord-africain d'origine berbère. Ce terme désigne les graines obtenues par agglomération de semoule de blé dur, il désigne aussi le plat traditionnel à base de cette semoule cuite à la vapeur et accompagnée de viande, de poulet ou de poisson et servi avec des légumes: c'est le couscous salé.

En Tunisie, Il en existe une autre variété qui s'appelle «Masfouf». C'est un couscous sucré qu'on prépare avec du lait, du beurre, des raisins et des fruits secs et éventuellement des dattes. Ce plat est préparé essentiellement pendant le mois de Ramadan comme dessert.

PhotoA



Le couscoussier

PhotoB



Le couscous

PhotoC



« Masfouf »

L'explication

【説明のポイント】

- 餅は米を蒸して杵で搗いたもの。
- 餅にはいろいろな食べ方があり、醤油とソースにつけたり、餡子に付けたり、お吸い物に入れたりして食べる。
- 自分の好きな食べ方を紹介する。

"Mochi" est une pâte () riz () à la () et passé au pilon.

On peut manger ce plat avec () assaisonnements: () avec () la sauce de soja et () sucre, () avec des haricots sucrés et () () mis () la () claire.

..... est mon assaisonnement préféré. On prépare

※日本語訳が必要な場合は、講師に《Envoyez-moi la phrase en japonais》と伝えてください。チャットで日本語訳を送ります。

★2 講師が文や写真に関する質問をしますので、答えましょう。

表現を覚えるため、フルセンテンスで答えるように心がけてみましょう。

単語がわからない場合は、チャットに記入してもらい、覚えていきましょう。