



Intermédiaire Leçon22 (中級 22)

Les fromages (チーズ)



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。

【チーズ～Les fromages～】

★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！

La France est le pays dans lequel on produit et on consomme le plus de fromages au monde. Il en existe plus de 400 variétés différentes. On peut l'obtenir à partir du lait de vache, de brebis ou de chèvre. Avant le fromage, il y a le « caillé », un produit solide issu du lait. C'est l'état premier de tout fromage. La forme définitive obtenue est soit une pâte molle, mi-dure ou dure; en fonction de la teneur en humidité. Il existe des fromages au lait pasteurisé et d'autres au lait cru. Les fromages qui sont faits à partir de lait cru sont préférés car ils possèdent plus de saveurs. Les Français mangent le fromage en fin de repas (avant le dessert) avec du pain et un verre de vin rouge.

Il existe aussi des plats constitués uniquement de fromage comme la "Fondue Savoyarde" : Au centre de la table, il y a un récipient avec du fromage fondu dans lequel on trempe de petits morceaux de pain. La coutume dit que celui qui perd son morceau de pain aura un gage !

PhotoA



PhotoB



※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。