

レベル	言語活動	カテゴリー	「できる1」
(B1) A2 (B1)	受容(聞く) 産出(話す) 産出(書く)	テレビや映画を見る 経験や物語を語る 作文を書く	23課
<p>JF Can-do : (聞く)テレビの料理番組などを見て、映像やテロップを頼りに、作り方やコツなど、主要な情報を理解することができる。 (話す)動作や図などで示しながら、料理の作り方などを短い簡単な言葉で友人に説明することができる。 (書く)自分が良く知っている料理であれば、友人のために、レシピを、ある程度詳しく書くことができる。</p> <p>CEFR Can-do : (話す)出来事や活動の要点を短く述べることができる。 (書く)自分の関心毎の身近な話題について、複雑ではないが、詳しく記述することができる。</p> <p>My Can-do : お菓子の作り方が説明できる、レシピが書ける。</p> <p>異文化メモ : 日本のお菓子、和菓子</p>			
場面・トピック : こんぺいとう、お菓子の作り方			
素材 : 写真、実物 (こんぺいとう)、ビデオ			
文法 : ~でつくります			
語彙 : まず、さいしょに、つぎに、それから、さいごに			

タスク：

I. こんぺいとうを食べる、または写真を見せる



- ① これは、何ですか。
 - ② どうやって作ると思いますか。(色の意味、形、大きさ、材料など)
- *ハンガリー語でもいい。

II. ビデオを見る。

京都 夏の金平糖 檀れい <<https://www.youtube.com/watch?v=YMkUWS7rv9I>>

III. 学習者に質問する。(ビデオを見る前に、質問を確認する。)

- ① <材料>何で作りますか。
- ② 夏は何度くらいで仕事をしなければなりませんか。
- ③ こんぺいとうを作るには何日くらいかかりますか。
- ④ この店では、どんな味のこんぺいとうがありますか。
- ⑤ <作り方、順序>どうやって作りますか。

IV. こんぺいとうの作り方を読んでみる。動詞はて形に変える。ハンガリー語で内容を確認しても良い。

Szavak (語彙)

釜 <small>かま</small> : üst	グラニュー糖 <small>とう</small> : cukorgranulátum	砂糖 <small>さとう</small> : cukor
蜜 <small>みつ</small> : méz	糖度75度の蜜 <small>みつ</small> : 75%-os (sűrűségű) méz	
角度 <small>かくど</small> : dőlésszög	ピンク色 <small>いろ</small> の色粉 <small>いろこ</small> : rózsaszín színezőpor	
入れます <small>い</small> : beletesz	回 <small>まわ</small> します : forgat	振り掛ける <small>ふりか</small> : rászór, rácsepegtet
続ける <small>つづ</small> : folytat	かけ続ける <small>つづ</small> : folytatja a rászórást / csepegtetést	
回 <small>まわ</small> しながら : miközben forgatjuk	丸 <small>まる</small> くします : kerekké tesszük, kerekítjük	
何日 <small>なんにち</small> も続ける <small>つづ</small> と : ha több napig folytatjuk, ...	角 <small>つの</small> が出てくる : szarvak jönnek ki	
色 <small>いろ</small> をつけます : színez	味 <small>あじ</small> をつけます : ízesít	丸 <small>まる</small> い : kerek
四角 <small>しかく</small> い : négyszögletes	透明 <small>とうめい</small> の : átlátszó	4分の1 <small>よ</small> : ¼
つまり : más szavakkal, vagyis	〜おきに : -ként (időközönként)	

Egészítsd ki a szöveget (alakítsd át az igéket)!

まず、釜かまに 30 キロのグラニュー糖とうを (入れます) _____、釜の角度かくどを 40度どに (します) _____、回まわします。つぎに、火ひを (つけます) _____、蜜みつをかけます。この蜜みつの4分の1よは水みずで、4分の3さんは砂糖さとうです。つまり、糖度とうどは 75度どです。釜かまを回まわしな

がらこの蜜を2～3日（かけ続けます）_____、グラニュー糖を丸くします。それから釜の角度を30度に（します）_____、蜜をかけ続けます。何日も続けると、玉に角が出てきます。そして色を（つけます）_____から、味も（つけます）_____、出来上がりです。最後に色々な色や味のこんぺいとうを（混ぜます）_____、袋に入れます。

Egy nagy, forgó edénybe 30 kg cukorgranulátumot öntünk.

Az edényt 40 fokos dőlésszögbe állítjuk és forgatjuk.

Meggyújtjuk a tüzet (gázt) és mézet csepegtetünk az edénybe.

Ez a hígított méz 3 adag cukorgranulátumból és egy adag vízből áll.

A 75 százalékos mézet 5-10 percenként csepegtetjük.

Ha ezt 2-3 napig folytatjuk, a négyszögletes cukorgranulátum kerek lesz. Ezt hívjuk „kerekítésnek”.

Az edényt 30 fokos dőlésszögbe állítjuk és tovább csepegtetjük a mézet.

Ha ezt több napig folytatjuk, a golyókon szarvacskák nőnek ki.

A harmadik lépés a színezés és ízesítés. A mézhez színezőanyagot és ízesítőanyagot adunk. Folyamatosan keverjük a cukorkákat.

A mézet átlátszóvá tesszük és ezt csepegtetjük a cukorkákra, hogy megakadályozzuk az elszíneződést.

Összekeverjük a különböző színű és ízű cukorkákat.

V. 学習者は、ハンガリーの伝統的なお菓子について、日本人に紹介するビデオを作っても良い。(歴史、習慣、材料、作り方、食べ方など)

* かならず使わなければならない表現

まず、つぎに、それから、さいごに、

～て、～て、～ます

～てから、

～てください、～ないでください

VI. ハンガリーのお菓子のレシピを書いて、クラスでレシピ集を作る。

Írd le a kedvenc édességed receptjét!

フライパン : serpenyő、オーブン : sütő、小麦粉(こむぎこ) : liszt、
バター : vaj、焼(や)く : megsüt
