

だい
第 12 課べんとう
お弁当、おいそうですねにほん た もの た
日本の食べ物を食べたことがありますか? どうでしたか?

Você já comeu comida japonesa? O que achou?

1. から りょうり
辛そうな料理ですね

Cando 39

た もの み み め かん いんしょう い
食べ物を見て、見た目から感じた印象を言うことができる。
Conseguir dizer sua impressão sobre a aparência da comida.

1 ことばの準備

Preparação das palavras

あじ
【味】あま
a. 甘いから
b. 辛い

c. すっぱい



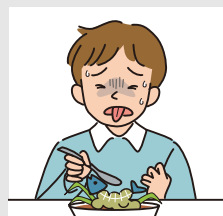
d. しよっぱい

にが
e. 苦いあじ
f. 味がこいあじ
g. 味がうすい

h. おいしい



i. まずい

(1) え み き
絵を見ながら聞きましょう。 12-01

Escute observando as ilustrações.

(2) き い
聞いて言いましょう。 12-01

Escute e repita as palavras.

(3) き えら
聞いて、a-i から選びましょう。 12-02

Escute e escolha entre as opções a-i.

2 かいわ 話を聞きましょう。

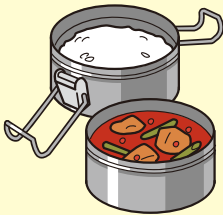
Escute os diálogos.

▶ しよくば ひるやす 職場の昼休みに、ほかのひとがもってきた食べ物を見て話しています。

Durante o intervalo do almoço no trabalho, as pessoas estão vendo os alimentos que as outras trouxeram e estão conversando sobre isso.

(1) あじ 味について言うとき、どんなことばを使っていますか。1 の a-i からえら 選びましょう。

Que palavra a pessoa utilizou para falar sobre o sabor? Escolha entre as opções a-i do item 1.

① お弁当 12-03 	② カレー 12-04 	③ チョコレートバナラ クリームラテ 12-05 	④ みかん 12-06 

(2) ことばを確認して、もういちど聞きましょう。12-03 ~ 12-06

Verifique as palavras e escute os diálogos novamente.

にわ 庭 jardim | とれる colher


 かたち ちゅうもく
形に注目

(1) 音声^{おんせい}を聞いて、^き_____にことば^かを書きましょう。🔊 12-07
 Escute a gravação e preencha as lacunas.

A: そのお弁当^{べんとう}、おいし_____ですね。

B: あ、これですか? _____ですよ。

A: それ、辛^{から}_____料理^{りょうり}ですね。

B: 私の国^{わたくし くに}のカレーです。あまり_____ですよ。

へー、甘^{あま}_____ですね。

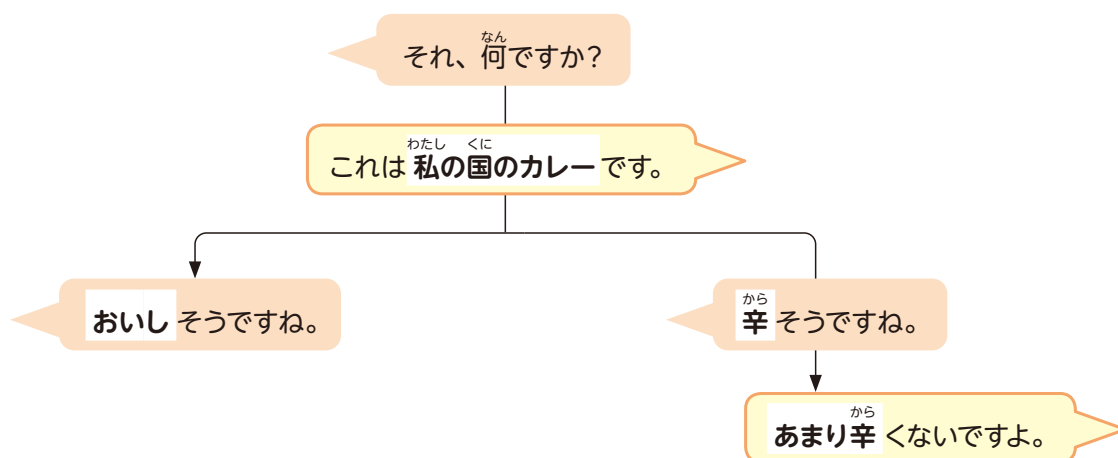
まだ、ちょっとすっぱ_____ですね。

! み め いんしょう い かたち つか
 見た目の印象を言うとき、どんな形を使っていましたか。➡ 文法ノート ① ②
 Que expressão foi utilizada para descrever a impressão sobre a aparência de algo?

(2) 形^{かたち}に注目^{ちゅうもく}して、会話^{かいわ}をもういちど聞^ききましょう。🔊 12-03 ~ 🔊 12-06
 Atente-se às expressões utilizadas e escute os diálogos novamente.

3 た 食べ物の印象を話しましょう。

Fale de suas impressões sobre um alimento.



(1) 会話を聞きましょう。 12-08 12-09

Escute os diálogos.

(2) シャドーイングしましょう。 12-08 12-09

Faça shadowing dos diálogos.

(3) 2 の会話の内容で、練習しましょう。

Pratique utilizando o conteúdo do item 2.

(4) ロールプレイをしましょう。

みんなで食事をしています。お互いの料理について話しましょう。

Realize um role-play desta situação. Você está fazendo uma refeição com outras pessoas.

Conversem sobre o que cada uma está comendo.



2. あま 甘くておいしいですね

Can-do
40

食べ物^{た もの}をすすめられたとき、食べて感想^{た かんそう}を言うことができる。
Conseguir dizer o que achou ao comer uma comida que foi oferecida.

1 か い わ き 会話を聞きましょう。

Escute os diálogos.

▶ 4人^{よにん ひと}の人が、ほかの人^{ひと}と一しょ^{いっしょ}にご飯^{はん た}を食べています。

Quatro pessoas estão fazendo uma refeição com alguém.

(1) ① - ④^{た ひと}を食べた人は、それについてどう言^いっていますか。メモしましょう。

O que cada pessoa disse sobre as comidas ①-④? Faça anotações.

	① 12-10	② 12-11	③ 12-12	④ 12-13
	たまごや 卵焼き	この お好み焼き	うめぼ 梅干し	すき焼き なま たまご 生の卵
どう?				

(2) もういちど聞きましょう。

さらにすすめられたとき、どうしましたか。食^たべるときは○、食^たべないときは×を書きましょう。

Escute os diálogos mais uma vez. O que cada pessoa fez quando alguém ofereceu mais comida? Marque "○" se a pessoa aceitou e "×" se recusou.

	① 12-10	② 12-11	③ 12-12	④ 12-13
	たまごや 卵焼き	この お好み焼き	うめぼ 梅干し	すき焼き
食 ^た べた?			—	

(3) ことば^{かくにん}を確認して、もういちど聞きましょう。 12-10 ~ 12-13

Verifique as palavras e escute os diálogos novamente.

もう1つ^{ひと} mais um | お腹^{なか}がいっぱい estou satisfeito (de barriga cheia) | どんどん mais (e mais)



かたち ちゅうもく
形に注目

(1) 音声^{おんせい}を聞いて、^き_____にことば^かを書きましょう。🔊 12-14
Escute a gravação e preencha as lacunas.

たまごや^{たまごや} _____ おいしいですね。

うめぼ^{うめぼ} _____、ちょっと^{にがて}苦手です。

よかったら、この^{たまごや}卵焼き、^た食べて_____。

うめぼ^{うめぼ}、^た梅干し、^た食べて_____？

_____ とうですか？

_____ ^た食べる？

じゃあ、もう^{ひと}1つ _____。

_____ ですよ。もう^{なか}お腹が _____ ですよ。

! ^{かんそう い}感想を言うとき、どんな^{かたち つか}形を使っていましたか。 ➡ ^{ぶんぽう}文法ノート ③
Que expressão foi utilizada pela pessoa para descrever suas impressões?

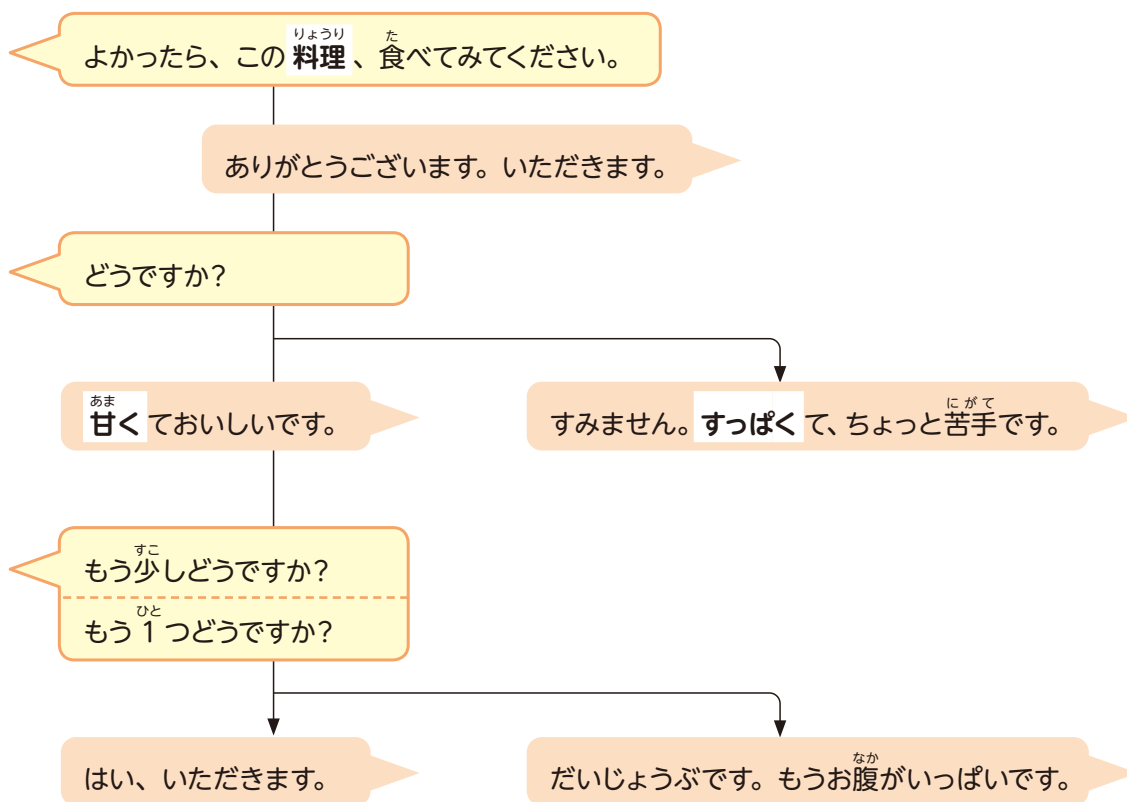
! ^{た もの}食べ物をすすめるとき、どう^い言っていましたか。 ➡ ^{ぶんぽう}文法ノート ④
Que expressão foi utilizada para oferecer comida a alguém?

! ^うすすめを受けるとき／^{ことわ}断るとき、どう^い言っていましたか。
Que expressão foi utilizada para aceitar? E para recusar?

(2) ^{かたち ちゅうもく}形に注目して、^{かいわ}会話をもういちど^き聞きましょう。🔊 12-10 ~ 🔊 12-13
Atente-se às expressões utilizadas e escute os diálogos novamente.

2 食べ物の感想を言いましょう。

Fale de suas impressões sobre a comida.



- (1) 会話を聞きましょう。 12-15 12-16 12-17

Escute os diálogos.

- (2) シャドーイングしましょう。 12-15 12-16 12-17

Faça shadowing dos diálogos.

- (3) ロールプレイをしましょう。

2人でいっしょに食事をしています。1人が食べ物をすすめましょう。もう1人は、食べた感想を言いましょう。食べ物は、お互いが知っているものにしましょう。

Realize um role-play desta situação. Vocês estão fazendo uma refeição juntos. Uma pessoa recomenda uma comida para a outra. A outra diz suas impressões depois de comer. Utilizem comidas que ambas conhecem.



3. たまご りょうり 卵の料理です

Can-do
41

りょうり 料理について、あじ 味や材料などをしつもん 質問したり、しつもん 質問にこた 答えたりすることができます。
Conseguir fazer perguntas sobre o sabor e ingredientes de alimentos e conseguir responder quando perguntam.

1 かいわ き 会話を聞きましょう。

Escute os diálogos.

- ▶ もり 森さんとランさんが、わしょく 和食のしょくじ レストランでしゅくじ 食事をしています。
Mori-san e Lan-san estão fazendo uma refeição em um restaurante japonês.



(1) はじめに、み スクリプトを見ないでかいわ き 会話を聞きましょう。 12-18

「ちawan む 茶碗蒸し」はどんなりょうり 料理ですか。どんなあじ 味ですか。

Inicialmente, escute o diálogo sem olhar o roteiro. Que tipo de prato é um ちawan む 茶碗蒸し? Como é o seu sabor?

どんなりょうり 料理?	() のりょうり 料理 () ににている
どんなあじ 味?	

(2) スクリプトを見ながら聞きましょう。🔊 12-18

「茶碗蒸し」の材料は何ですか。

Escute os diálogos novamente. Desta vez, acompanhe o roteiro. Quais são os ingredientes do 茶碗蒸し?

ざいりょう
材料

ラン：これは何ですか？

森：茶碗蒸し。卵の料理です。

プリンに似てますが、甘くなくて、おいしいですよ。

だしを使います。

ラン：だし？

森：えーと、まあ、日本のスープかな。

ラン：へー。中に何が入ってますか？

森：鶏肉とか、エビとか、きのことかが入ってます。

ときどき、銀杏も入れますよ。

ラン：わあ、いいにおい。いただきます。

森：味は、うすくないですか？

ラン：おいしいです。

森：よかった。



プリン pudim | スープ sopa | きのこ cogumelo | 銀杏 castanhas de ginkgo | 入れる inserir

いいにおい cheiro bom


**かたち ちゅうもく
形に注目**

- (1) ^{おんせい き} 音声を聞いて、^か _____ にことばを書きましょう。  12-19
Escute a gravação e preencha as lacunas.

プリンに似てますけど、甘^{あま} _____、おいしいですよ。

^{とりにく} 鶏肉とか、エビとか、きのこ^{こと}かが _____。

ときどき、^{ぎんなん} 銀杏も _____ よ。

A: ^{あじ} 味は、うす _____ ?

B: おいしいです。

! ^{あじ せつめい} 味を説明するとき、^{ひょうげん つか} どんな表現を使っていましたか。 → ^{ぶんぽう} 文法ノート ③
Que expressão foi utilizada para explicar o sabor?

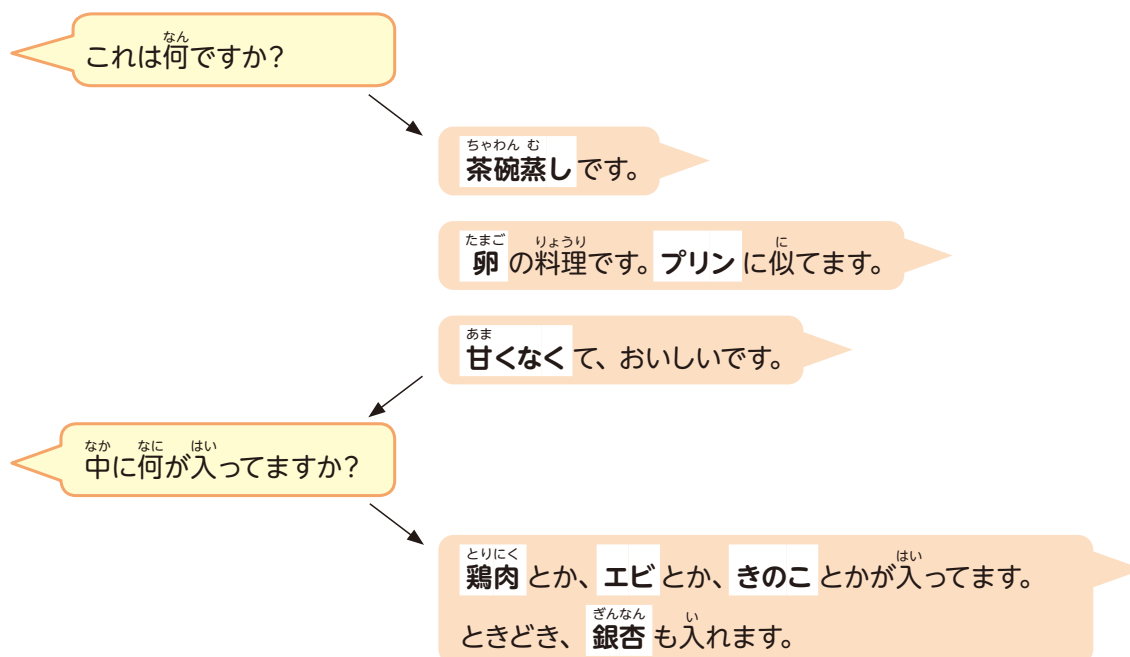
! ^{ざいりょう せつめい} 材料を説明するとき、^い どう言っていましたか。 → ^{ぶんぽう} 文法ノート ⑤
Que expressão foi utilizada para explicar os ingredientes?

! ^{あじ} 「味は、うすくないですか?」は、^{き も しつもん} どんな気持ちで質問していると思いますか。 → ^{ぶんぽう} 文法ノート ⑥
Quando a pessoa disse "味は、うすくないですか?" o que você acha que ela estava sentindo?

- (2) ^{かたち ちゅうもく} 形に注目して、^{かいわ} 会話をもういちど聞きましょう。  12-18
Atente-se às expressões utilizadas e escute o diálogo novamente.

2 りょうり あじ ざいりょう はな 料理の味や材料について話しましょう。

Fale sobre o sabor dos pratos e seus ingredientes.



(1) かいわ き 会話を聞きましょう。🔊 12-20

Escute os diálogos.

(2) シャドーイングしましょう。🔊 12-20

Faça shadowing dos diálogos.

(3) うえ れい み ちやわん む れい れんしゅう 上の例を見ないで、「茶碗蒸し」の例で練習しましょう。

Pratique utilizando o exemplo do 茶碗蒸し sem olhar o exemplo acima.

(4) じぶん くに りょうり はな い にほんご しら 自分の国の料理について話しましょう。言いたいことばが日本語でわからないときは、調べましょう。

Fale sobre a culinária do seu país. Se não souber como falar em japonês, tente pesquisar as palavras necessárias.



4. カップ焼きそばの作り方

Can-do
42

インスタント食品などの作り方の説明を読んで、手順を理解することができる。
Conseguir ler e compreender as instruções de preparo de comidas instantâneas e similares.

1 インスタント食品の作り方を読みましょう。

Leia as instruções a seguir para preparar uma refeição instantânea.

▶ カップ焼きそばの作り方を読んでいます。

Você está lendo as instruções de preparo de um yakisoba instantâneo.

(1) 作り方は、どこに書いてありますか。印をつけましょう。

Assinale onde estão escritas as instruções de preparo.

王道 ソース焼きそば

調理方法

- ①フタをはがし、ソース、かやく、ふりかけを取り出します。②かやくをめんの上にあけ、熱湯を内側の線まで注ぎ、フタをします。③3分待ちます。④湯切り口からお湯をすてます。⑤ソースをかけて、よく混ぜます。⑥ふりかけをかけて、できあがり。

栄養成分表示 1食 (1)

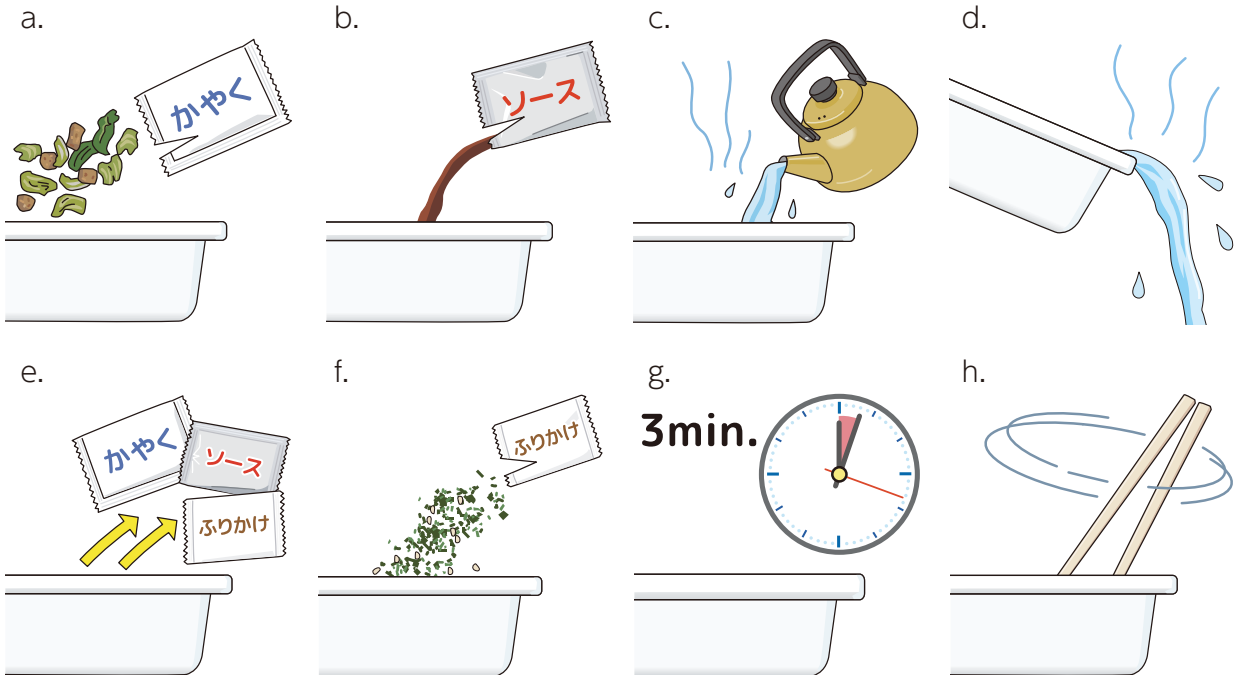
熱量：512kcal
たんぱく質：9.1g
脂質：25.7g
炭水化物：62.5g
食塩相当量：3.7g

名称：即席カップめん／原材料名／油揚げめん（小麦粉、植物油脂、食塩、しょうりく香辛料）、ソース（糖類、たん白加水分解物、ブークエキス、植物油脂）、かやく（キベツ、味付け鶏ひき肉、ごま、香辛料、アオサ）、ふりかけ（青のり）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、炭酸 Ca、乳化剤、かんすい、香料、酸化



(2) つく かた よ 作り方を^{じゅんばん}読んで、a-h を^{なら}順番に並べましょう。

Leia as instruções de preparo e coloque os itens a-h na ordem correta.



1	2	3	4	5	6	7	8



ちょうりほうほう

調理方法 | instruções de preparo | フタ tampa | 取り出す retirar | めん macarrão | 熱湯 água fervente

そそ

注ぐ despejar | お湯 água quente | 捨てる descartar | かける espalhar sobre / polvilhar | 混ぜる misturar

ちょうかい
聴解スクリプト1. から りょうり
辛そうな料理ですね①  12-03A：そのお弁当^{べんとう}、おいしそうですね。B：あ、これですか？ おいしいですよ。駅前^{えきまえ}のコンビニで買^かいました。A：へー。じゃ、今度^{こんど}、買^かってみます。②  12-04A：わー、それ、から りょうり
辛^{から}そうな料理^{りょうり}ですね。B：これですか？ 私^{わたし}の国^{くに}のカレーです。あまり辛^{から}くないですよ。

A：そうなんですか。

③  12-05A：それ、なん^{なん}ですか？

B：これ？ これは、チョコレートバナラクリームラテ。

A：へー、甘^{あま}そうですね。④  12-06A：みかん、ひと^{ひと}つどう？ うち^{にわ}の庭^{にわ}でとれたのよ。

B：じゃあ、いただきます。でも、まだ、ちょっとすっぱそうですね。

A：そんなことないわよ。甘^{あま}いわよ。B：あ、ほんとう^{ほんとう}だ。甘^{あま}い。

2. ^{あま}甘くておいしいですね①  12-10A : よかったら、この^{たまご}焼き、^た食べてみてください。B : ありがとうございます。……あ、^{あま}甘くておいしいですね。A : もう^{ひと}1つどうですか？B : じゃあ、もう^{ひと}1ついただきます。②  12-11A : お好^{この}み焼^やき、どう？ おいしい？B : はい、おいしいです。^{わたし}私の^{くに}国の^にパインセオに似ています。A : もう^{すこ}少^たし食^たべる？B : あ、だいじょうぶです。もう^{なか}お腹がいっぱいです。③  12-12A : それ、何^{なん}ですか？B : これ？ ^{うめ}梅^ぼ干^たし。食^たべてみる？

A : はい。

B : どう？

A : う、……すみません。すっぱくて、ちょっと^{にが}苦^て手です。

B : あ、そう。

④  12-13A : すき^す焼^き、おいしいですね。B : よかった。ど^たんどん食^たべてください。

A : はい。

B : 卵^{たまご}は使^{つか}わないんですか？A : あ、^{なま}生^{たまご}の卵はちょっとだめです。すみません。

かん 漢 じ 字 の こ と ば

1 よんで、意味を確認しましょう。

Leia e verifique o significado das seguintes palavras em *kanji*.

たまご 卵	卵	卵	あじ 味	味	味
りょうり 料理	料理	料理	あま 甘い	甘い	甘い
ゆ お湯	お湯	お湯	から 辛い	辛い	辛い
ちょうり ほうほう 調理方法	調理方法	調理方法	にがて 苦手(な)	苦手	苦手
すこ 少し	少し	少し			

2 _____の漢字に注意して読みましょう。

Leia as orações, atentando-se às partes em *kanji* sublinhadas.

- ① 調理方法はここをみてください。
- ② お湯はここまでいれてください。
- ③ この料理は、卵をつかっています。
- ④ 甘いものは苦手です。
- ⑤ A：味はどうですか？
B：ちょっと辛いですね。でも、おいしいです。
- ⑥ お好み焼き、もう少したべる？

3 上の _____のことばを、キーボードやスマートフォンで入力しましょう。

Digite as palavras sublinhadas acima utilizando um teclado ou *smartphone*.

ぶんぼう
文法ノート

①

ナA-	そうです
イA-	

そのお弁当^{べんとう}、おいしそうですね。
 Seu *obentoo* parece delicioso, não é?

- Essa expressão é utilizada para indicar um julgamento intuitivo com base na aparência de algo. Nesta lição, é utilizada para fazer comentários sobre o sabor apenas com base na aparência, como おいしそう (parece delicioso) e 辛^{から}そう (parece apimentado). No exemplo abaixo, a pessoa diz すっぱそう (parece azedo) ao observar uma tangerina ainda um pouco verde. Entretanto, não sabe se está azeda ou não sem experimentá-la de fato.
- Tire o い dos adjetivos イ e o な dos adjetivos ナ, acrescente ~そうです. Nesta lição, tratamos apenas da conexão com os adjetivos イ, mas esta forma se conecta a adjetivos ナ, como 元気^{げんき}そうです (parece bem) e 大変^{たいへん}そうです (parece difícil).
- ・見た目からの、直感的な判断を表します。この課では、料理や食べ物について、見た目から「おいしそう」「辛^{から}そう」など味についてコメントするときに使っています。下の例では、まだ少し青いみかんを見て「すっぱそう」と言っていますが、実際に食べないとすっぱいかどうかはわかりません。
- ・イ形容詞の場合は「い」をとって、ナ形容詞の場合は「な」をとって「～そうです」に接続します。この課ではイ形容詞に接続する例だけを取り上げますが、「元気^{げんき}そうです」「大変^{たいへん}そうです」のようにナ形容詞にも接続します。

【例】^{れい} ▶ A: みかん、ちょっとすっぱそうですね。
 Esta tangerina parece um pouco azeda.
 B: そんなことないわよ。甘い^{あま}わよ。
 Não, não está. Está doce.

②

ナA-	そうなN
イA-	

それ、辛^{から}そうな料理^{りょうり}ですね。
 Esse prato parece apimentado, não é?

- ~そうです também pode ser utilizado para qualificar substantivos. Neste caso, diz-se ~そうなN. Pode-se dizer também その料理^{りょうり}、辛^{から}そうですね no lugar de それ、辛^{から}そうな料理^{りょうり}ですね。
- ・「～そうです」は、名詞を修飾することもできます。そのときは、「～そうなN」となります。「それ、辛^{から}そうな料理^{りょうり}ですね。」は、「その料理、辛^{から}そうですね。」と言うこともできます。

【例】^{れい} ▶ おいしそうなケーキですね。
 Esse bolo parece delicioso, não é?

3

イA-くて、～

イA-くなくて、～

この^{たまごや}卵焼き、^{あま}甘くて、おいしいですね。

Esta *tamago-yaki* está doce e deliciosa.

^{ちやわん む}茶碗蒸し、^{あま}甘くなくて、おいしいですよ。

Chawan-mushi está delicioso porque não está doce.

- Na lição 5, estudamos que ～くて é utilizado para listar dois ou mais adjetivos イ. A forma ～くて、～ pode também ser utilizada quando o primeiro adjetivo expressa a razão da frase que vem depois. Nesse exemplo, a razão do *tamago-yaki* estar gostosa é o fato de estar doce.
- A forma negativa é ～くなくて. Nesse exemplo, a razão para dizer ^{ちやわん む}茶碗蒸しがおいしい [*Chawan-mushi* está delicioso] é ^{あま}甘くない (não doce).
- 第5課では、2つ以上の形容詞を並べるときに、イ形容詞の場合は「～くて」の形を使うことを勉強しました。「～くて、～」は、単純な並列だけではなく、前の形容詞が、後ろにくる文の理由を表すことができます。ここでは、「卵焼きがおいしい」理由として、「甘い」ことを挙げています。
- 否定の場合は、「～くなくて」となります。ここでは、「茶碗蒸しがおいしい」という理由に、「甘くない」ことを挙げています。

【例】 ^{れい} ▶ ^{うめ ぼ}梅干しはすっぱくて、^{にがて}苦手です。
Não sou muito fã de *umeboshi*, porque é muito azedo.

▶ ^{りょうり から}この料理は辛くなくて、^{こ た}子どもも食べることができます。
Este prato também pode ser comido por crianças, pois não é apimentado.

4

V- てみます

よかったら、この^{たまごや}卵焼き、^た食べてみてください。

Se você quiser, experimente este *tamago-yaki*.

- A forma V-てみます (V-てみる) é utilizada quando você está experimentando uma nova atividade ou um novo produto para ver como é. Nesse exemplo, V-みてください é utilizado para oferecer um alimento.
- Na lição 10, estudamos que V-てみたいです… é utilizada para comunicar um desejo e perguntar sobre isso quando desejamos tentar algo novo pela primeira vez.
- Outras expressões com V-てみます incluem ^い行ってみませんか? (Gostaria de ir?), ^い行ってみる? (Quer ir?), ^い行ってみたい (Gostaria de ir) e ^い行ってみます (Eu vou).
- 「V-てみます (V-てみる)」は、はじめてのことやものについて、どんなものか知るために、試してみるときに使う言い方です。ここでは、「V-てください」の形で、食べ物すすめるときに使っています。
- 第10課では、はじめてのことや新しいことを試したいときに、その希望を伝えて相談する言い方「V-てみたいです…」を勉強しました。
- ほかに、「V-てみます」を使った表現には、「行ってみませんか?」「行ってみる?」「行ってみたい」「行ってみます」などの言い方がります。

【例】▶ A: 梅干し、食べてみる?
 Você quer experimentar umeboshi?

B: はい。いただきます。
 Sim, por favor.

▶ 今度、おすしを作ってみます。
 Vou fazer *sushi* na próxima vez.

5

Verbos intransitivos / Verbos transitivos 自動詞・他動詞

鶏肉とか、エビとか、きのことかが入ってます。
 Contém frango, camarão e cogumelos.

ときどき、銀杏も入れますよ。
 Também pode conter castanhas de *gingko*.

- Existem dois tipos de verbos: intransitivos e transitivos. Os verbos transitivos indicam que a pessoa faz uma ação de modo intencional, como em ご飯を食べる (comer uma refeição) e ドアを閉める (fechar a porta). Por outro lado, os verbos intransitivos são utilizados para focar na ação em si e não em quem a realizou, como em 雨が降る (a chuva cai) e ドアが閉まる (a porta se fecha).
- A seguir, mostramos duas frases, uma com um verbo intransitivo e a outra com o verbo transitivo em pares. O verbo 入る (conter) é intransitivo, enquanto 入れる (inserir) é transitivo.
- A estrutura “verbo intransitivo na forma テ + います” é utilizada para descrever um estado. A forma ～が入っています é utilizada para explicar objetivamente quais ingredientes há no prato. Por outro lado, ～を入れます é utilizado para descrever que os ingredientes são usados intencionalmente.
- 動詞には、自動詞と他動詞の区別があります。他動詞は、「ご飯を食べる」「ドアを閉める」のように、人が意図的にその行為をすることを表します。それに対して、自動詞は、「雨が降る」「ドアが閉まる」のように、だれがその行為をしたかではなく、出来事に焦点を当てて言うときに使います。
- ここでは、自動詞と他動詞が対になっている例を取り上げます。「入る」が自動詞、「入れる」が他動詞です。
- 「自動詞のテ形 + います」は状態を表します。「～が入っています」は、料理にどんな具材が入っているかを客観的に説明するときに使われます。それに対して、「～を入れます」は、そうしようとして入れることを表します。

【例】▶ すき焼きには牛肉、豆腐、ねぎが入っています。
 Sukiyaki contém carne, *toofu* e cebolinha.

ときどき、しいたけを入れます。
 Às vezes, eu coloco cogumelos *shiitake*.

▶ A: 肉が焼けましたよ。食べてください。
 A carne está grelhada. Sirva-se.

B: いただきます。
 Obrigado(a) pela refeição.

A: 次は何を焼きますか?
 O que devo grelhar em seguida?

◆ Verbos intransitivos / Verbos transitivos 自動詞・他動詞

Verbos intransitivos 自動詞	Verbos transitivos 他動詞
はい 入る conter	い 入れる inserir
や 焼ける estar grelhado / grelhar	や 焼く grelhar
に 煮える estar cozido	に 煮る cozinhar

As frases com verbos intransitivos utilizam o padrão “NがV”. As frases com verbos transitivos utilizam o padrão “[pessoaが] NをV”.

自動詞は「NがV」、他動詞は「(人が) NをV」になります。

6

イA- くないですか？

あじ
味は、うすくないですか？

O sabor não está muito suave (sem tempero)?

- Essa expressão é utilizada para indicar preocupação e confirmar se alguém está bem ou não. Nesse exemplo, é utilizada para perguntar sobre o sabor. A pessoa pergunta porque quem não está acostumado com a culinária japonesa pode achar o sabor suave demais.
- Outras expressões desse tipo são 難しくないですか？ (Não está muito difícil?) e 寒くないですか？ (Não está muito frio?).
- 心配なことについて、だいじょうぶかどうかを確認するときの言い方です。ここでは、味について質問するときに使っています。日本料理は、食べ慣れていない人にとっては味がうすいと思われることがあるので、心配して、このように質問しています。
- ほかに、「難しくないですか？」「寒くないですか？」などの言い方があります。

【例】 ▶ A：わさび、^{から}辛くないですか？
O wasabi não é apimentado demais para você?

B：だいじょうぶです。わさび、^{だいす}大好きですから。
Tudo bem. Eu adoro wasabi.

日本の生活
TIPS● べんとう お弁当 *Obentoo*

Você pode comprar *obentoo* (refeições embaladas - marmitas) em lojas de conveniência, supermercados ou *obentoo-ya* (lojas de *obentoo*) e há pessoas que preparam sua própria refeição para levar à escola ou ao trabalho. Tamago-yaki, frango frito, hambúrgueres e salada de batata são itens comuns do *obentoo*. E não somente o sabor, mas também a aparência dos pratos é importante: tomates vermelhos, *tamago-yaki* amarelos, legumes verdes, arroz branco, algas pretas, sementes de gergelim e outros itens são todos utilizados para o equilíbrio das cores do prato. Há também muitos tipos de “produtos para *obentoo*” à venda, com a finalidade de deixar os pratos mais fofinhos e coloridos.

お弁当はコンビニやスーパー、お弁当屋さんなどで買うこともできますし、家で作って会社を持って行く人もいます。お弁当の人気のおかずは、卵焼き、からあげ、ハンバーグ、ポテトサラダなどです。日本のお弁当は、味だけでなく、見た目も重視することが多く、赤いトマト、黄色い卵焼き、緑の野菜、白いご飯、黒いのりやゴマなどで、色のバランスを考えます。また、おかずをかわいく彩るための「お弁当グッズ」も、たくさんの種類が売られています。

● たまごや 卵焼き *Tamago-yaki*

O *tamago-yaki* (omelete enrolada) é um clássico prato caseiro japonês. É frequentemente servido no café da manhã e também é um item comum nos *obentoo* (refeições embaladas). Para preparar, os ovos são bem batidos e temperados, adicionando sal, molho de soja, *mirin*, açúcar, *dashi* (caldo japonês), entre outros. Depois, os ovos são despejados gradualmente em uma frigideira com óleo e fritos, enquanto vão sendo enrolados. O tempero varia de família para família. Na região de Kanto, as pessoas preferem um tempero mais adocicado, com o uso de açúcar, enquanto, na região de Kansai, preferem um tempero salgado, com o uso de *dashi*. Há também variações do prato com diversos ingredientes, como cebolinha, espinafre, sardinhas e *mentaiko* (ovas de bacalhau picantes).

卵焼きは日本人にとって定番の家庭料理です。朝ご飯にもよく出されますし、お弁当にもよく入っています。作り方は、よく溶いた卵に塩やしょうゆ、みりん、砂糖、出し汁などで味をつけてから、油を引いたフライパンに少しずつ卵を流し入れて、丸めるように焼いていきます。味付けは家庭によって違いますが、関東では砂糖を使った甘めの味付けが、関西では出し汁を使った甘くない味付けが好まれるようです。また、中にねぎやほうれん草、しらすや明太子など、いろいろな食材を入れたバリエーションもあります。

● このや お好み焼き *Okonomiyaki*

Okonomiyaki (panqueca ao estilo japonês) é um prato feito com repolho, carne, frutos do mar e outros ingredientes. Eles são adicionados a uma massa preparada com farinha de trigo e água e cozidos em uma chapa. Existem dois tipos de *okonomiyaki*: o estilo Kansai, no qual a massa e os ingredientes são misturados antes do cozimento, e o estilo Hiroshima, no qual são cozidos em camadas (massa, ingredientes, massa), sem mistura. Nos restaurantes de *okonomiyaki* de Osaka e Hiroshima, o funcionário prepara o prato para os clientes. Por outro lado, nos



restaurantes de *okonomiyaki* de Tóquio, é comum os clientes cozinharem seus próprios *okonomiyaki* na chapa presente em suas mesas. Esse prato também pode ser preparado em casa. Nas lojas de conveniência, o *okonomiyaki* congelado também está à venda. Basta aquecer em um forno micro-ondas para comer.

お好み焼きは、小麦粉を水で溶いた生地、キャベツと、肉、魚介類などの具を入れ、鉄板で焼いた料理です。生地と具を混ぜてから焼く関西風と、混ぜないで重ねて焼く広島風があります。また、大阪や広島のお好み焼き屋では、店の人が焼いてくれますが、東京のお好み焼き屋では、客が自席の鉄板で自分で焼いて食べるのが一般的です。

お店で食べるだけではなく、家で作ることもあります。コンビニでは、冷凍のお好み焼きも売られていて、電子レンジを使えば温めるだけで、気軽にお好み焼きを食べることができます。

▶ お好み焼きの作り方 Como preparar *okonomiyaki*

1.



Misture bem a massa e os ingredientes em uma tigela.

ボウルに入った生地と具をよく混ぜる。

2.



Passe óleo na chapa e espalhe a massa.

鉄板に油を引き、鉄板の上に生地をのばす。

3.



Quando a superfície endurecer, utilize uma espátula para virar o *okonomiyaki*.

表面が固まってきたら、へらを使って裏返す。

4.



Espere alguns minutos e vire o *okonomiyaki* novamente.

しばらく経ったら、もう一度裏返す。

5.



Passe molho por cima.

ソースを塗る。

6.



Se preferir você pode passar maionese. Espalhe *katsuobushi* (raspas de peixe bonito seco) e alga seca por cima. Está pronto!

お好みでマヨネーズをかけ、鰹節と青のりを振りかけて、できあがり。

● すき焼き *Sukiyaki*

O *sukiyaki* é um prato feito com carne bovina em fatias finas, grelhada com vegetais e temperada com molho de soja e açúcar. Além da carne, outros ingredientes utilizados variam de acordo com a região e a família e incluem *hakusai* (acelga), *konnyaku* (macarrão de batata konjac), *toofu* (queijo de soja), cogumelos *enoki* e cebolinha. Geralmente, mergulha-se a comida em ovo cru batido no momento de comer. Como esse prato utiliza carne bovina de alta qualidade, não é uma refeição caseira comum, mas um prato especial. Pode ser bastante caro quando comido em um restaurante. Porém, em redes de estabelecimentos de *gyudon* (tigela de arroz com fatias de carne bovina), é possível comer um *sukiyaki* simples e com um custo mais baixo.

薄く切った牛肉を、野菜などといっしょに焼き、しょうゆや砂糖で味付けした鍋料理です。牛肉以外の具材には、地域ごと、家庭ごとに違いはありますが、白菜、糸こんにゃく、豆腐、えのき、ねぎなどが使われます。食べるときに、生卵につけて食べるのが一般的です。高級な牛肉を使うこと



から、一般家庭で食べる場合は、日常的な食事ではなく、「ごちそう」というイメージがあります。レストランで食べるとかなり高い値段になりますが、牛丼のチェーン店など、簡単なすき焼きを安く食べられるところもあります。

● ちゃわん む 茶碗蒸し *Chawan-mushi*

O *Chawan-mushi* (pudim de ovos cozidos no vapor) é um prato frequentemente servido como parte de uma refeição de gastronomia japonesa. Também é servido como acompanhamento de *sushi* ou como um prato secundário. É preparado a partir de ovos batidos, adicionando-se *dashi* (caldo japonês) e outros ingredientes e cozinhando a mistura no vapor. Os ingredientes mais comuns incluem frango, *kamaboko* (pasta de peixe), cogumelos *shiitake*, cogumelos *enoki*, castanhas de *ginkgo* e camarão. Como tem a consistência semelhante à de um pudim, é comido com colher e não se utiliza o *hashi*.



茶碗蒸しは、和食のコースなどの一部として、よく出される料理です。すしなどの付け合わせや、サイドメニューとして出されることもあります。卵を溶いたものに出し汁を加え、具を入れて蒸して作ります。具には、鶏肉、かまぼこ、しいたけ、えのき、銀杏、エビなどを入れます。プリンに似てやわらかいので、スプーンを使って食べます（お箸は使いません）。



● だし *Dashi*

Dashi é o caldo obtido ao cozinhar ingredientes como *katsuobushi* (raspas de peixe bonito seco), algas *kombu*, sardinhas secas, cogumelos *shiitake* e outros ingredientes, para extrair substâncias de sua composição. Constitui a base do tempero da culinária japonesa. A palavra *dashi* é uma abreviação de だし汁^{だしじゅう} e é escrita em *kanji* como 出汁. Às vezes, é escrita também como だし汁^{だしじゅう}. Como leva muito tempo para obter esse caldo na hora de cozinhar, as pessoas costumam utilizar em casa o *dashi no moto* (*dashi* em pó), que é rapidamente dissolvido em água quente.

だしは、鰹節、昆布、煮干し、しいたけなどの食材を煮てその成分が溶け出したスープで、日本料理の味付けの基本です。だしは「煮出し汁」が短くなったことばで、漢字で「出汁」と書きます。「出し汁」という言い方をすることもあります。

料理を作る際に、食材を煮てだしを取ることは手間がかかるため、家庭では、粉末状の、お湯に溶かしてすぐに使える「だしの素」を使うことも多くなっています。

● カップ^や焼きそば *Kappu-yakisoba*

O *kappu-nuudoru* (macarrão instantâneo em copo) é preparado com a adição de água quente e fica pronto para o consumo em 3 a 5 minutos. Foi criado no Japão em 1971 e é consumido no mundo inteiro. Existem diversos produtos desse tipo à venda, como *kappu-ramen*, *kappu-udon*, entre outros. O *kappu-yakisoba* é preparado com a adição de água quente, descartando-se a água assim que a massa do macarrão cozinhar. É um alimento barato e pode ser armazenado por um longo período. Desse modo, é útil também como comida de emergência.



お湯を注いで3～5分待てば食べられるカップ麺／カップヌードルは、1971年に日本で生まれ、現在は世界に広がっています。カップラーメン、カップうどんなど、さまざまな商品が出ています。カップ焼きそばは、お湯を注いで麺がやわらかくなったら、お湯を捨てて作るのが特徴です。値段も安く、保存もきくカップ麺は、非常用食糧としても使うことができる、役に立つ食品です。