Introdutório (A1) Katsudo にゅうもん かつどう　　(　　)がつ(　　)にち

VAMOS RELEMBRAR

Nome なまえ:_____

Lição 16 Dê-me isto だい16か これ、ください

☐ Estudar sozinho a escrita no site Marugoto Plus. www.marugotoweb.jp

☐ Ouvir e fazer *shadowing* do áudio da lição 16.

yattemiyo
やってみよう！

Assista ao vídeo do site Marugoto Plus **A1** e pratique os diálogos vistos nesta e na lição passada!

Can-do 39 Falar sobre as coisas que quer comprar

Can-do 40 Falar onde comprar as coisas que quer

Can-do 41 Falar o que acha das mercadorias da loja

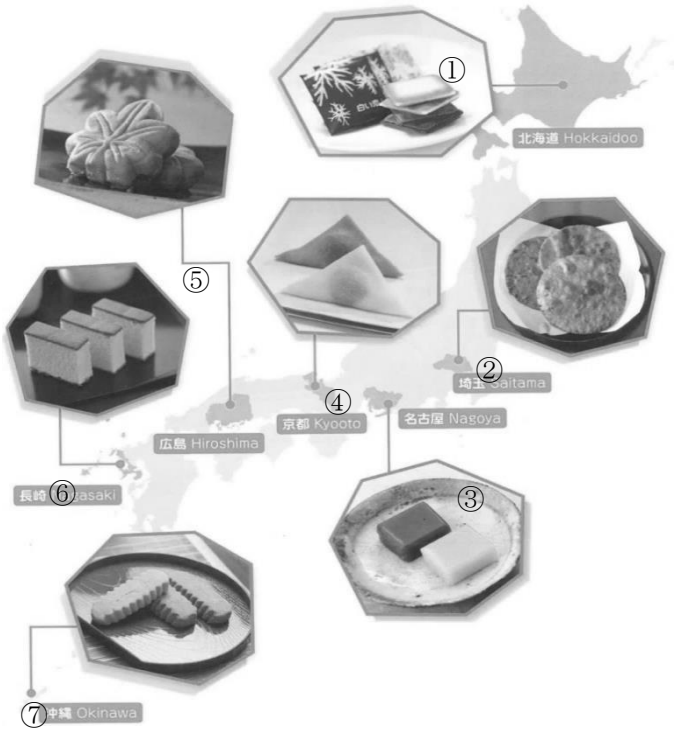
Can-do 43 Fazer compras numa loja

Site Marugoto plus **A1** → Topic 8 → Challenge Drama
http://a1.marugotoweb.jp/drama.php?tp=8

© 2017 Fundação Japão em São Paulo

o m i y a g e

おみやげ(*souvenirs*)



①SHIROI KOIBITO (HOKKAIDO): É um tipo de biscoito de leite com recheio cremoso de chocolate branco típico de Hokkaido.

②SOOKA SENBEE (SAITAMA): "*Senbee*" é um biscoito feito de arroz. A massa feita de arroz é esticada para ficar com espessura fina e depois de seca, é pincelada com molho de soja (*shooyu*) e assada. É vendido em todo o Japão, mas o *Soka senbee* é especialmente famoso.

③UIROO (NAGOYA): É um doce tradicional que é feito desde o século 17. É feito cozinhando-se farinha de arroz e açúcar, acrescentando-se vários sabores como chá verde e doce de feijão *azuki*.

④NAMA YATSUHASHI (QUIOTO): É um dos doces típicos de Quioto. O *nama yatsuhashi* é uma massa feita de farinha de arroz, açúcar e canela, cozida e aberta numa camada fina, recheada com doce de feijão *azuki*.

⑤MOMIJI MANJUU (HIROSHIMA): É um tipo de *manjuu* comformato de folha de *momiji* (folhas de outono, bordo), árvore símbolo da província de Hiroshima. A pasta de doce de feijão *azuki* é envolto por uma massa de pão-de-ló (feita de farinha de trigo, ovos, açúcar e mel) e colocada para assar numa forma com formato de folha de *momiji*.

⑥KASUTERA (NAGASAKI): A palavra "カステラ(*kasutera*)" é de origem portuguesa: "pão de Castela". Esta iguariafoi trazida para Nagasaki pelos portugueses em meados do século 16 e deu nome ao bolo.

⑦CHINSUKOO (OKINAWA): Doce tradicional consumido no Reino de Ryuukyuu (atual provincia de Okinawa). Os ingredientes principais são farinha de trigo, açúcar e banha de porco. Tem textura semelhante ao mantecal.

Qual é o *souvenir* típico do Brasil/de São Paulo?

© 2017 Fundação Japão em São Paulo