

Bài 44: 本文

カレー

明治時代	めいじじだい	thời kỳ Minh Trị
世紀	せいき	thế kỷ
牛肉	ぎゅうにく	thịt bò
エビ		tôm
カエル		ếch
大正時代	たいしょうじだい	thời Đại Chính
カレー粉	カレーこ	bột cà ri
栄養がある	えいようがある	có dinh dưỡng
軍隊	ぐんたい	quân đội
インスタント	Instant	ăn liền
カレールウ		bột cà ri dạng thổi
タイプ	type	loại
うどん		mỳ udon của Nhật

Bài 44: 本文

カレー Cà - ri



カレーライスを食べたことがありますか。

日本のカレーライスは白いごはんの上にカレーをかけて食べます。このカレーはインド料理だと日本人は思っています。

Bạn đã từng ăn cơm cà ri chưa?

Cơm được dưới cà ri lên trên. Người Nhật nghĩ rằng cà ri là món ăn của người Ấn Độ.



HOC TIENG NHAT COSMOS

カレーは明治時代にイギリスから日本に紹介されました。18世紀に
インドでカレーの作り方を覚えたイギリス人が国へ帰って作りました。
インドのカレーは辛すぎましたから、イギリス人は作り方を変えて、食
べやすくしました。日本人はこのイギリスの作り方を習いました。

Vào thời Minh Trị, người Anh giới thiệu cà ri tới Nhật Bản. Vào thế kỷ 18, những người Anh đã đến Ấn Độ để học cách nấu cơm cà ri và trở về nước. Cà ri của Ấn Độ vì quá cay nên người Anh đã thay đổi cách nấu để dễ ăn hơn. Người Nhật đã học cách nấu này của người Anh.



HOC TIENG NHAT COSMOS

今のカレーには、いろいろな野菜が入っていますが、明治時代のカ

いま

やさい はい

めいじ じだい

レーには入っていませんでした。肉は牛肉

はい

にく ぎゅうにく

などのほかに、エビやカエルを使いました。

つか

値段も高すぎましたから、普通の人ではありません

ねだん たか

ふつう ひと

食べることができませんでした。

た



Cà ri hiện nay cho rất nhiều rau vào nhưng cà ri thời Minh Trị lại không có rau.

Thịt thì ngoài thịt bò họ còn sử dụng thịt rắn hoặc thịt ếch. Vì giá quá cao nên người bình thường không thể ăn được.

大正時代たいしょうじだいになって、今いまと同じカレーおなになりました。また材料ざいりょうのカレー粉こを輸入ゆにゆうしないで日本にほんで作れるつくようになって、値段ねだんも安やすくなりました。肉にくや野菜やさいがたくさん入はいったカレーはとても栄養えいようがありますから、軍隊ぐんたいでも作つくりました。軍隊ぐんたいでカレーを食たべた人ひとたちが、うちでもカレーを作つくって食たべました。それで日本中にほんじゅうでカレーを食たべるようになったと言いわれています。

1960年代ねんだいにインスタントのカレールウができて、ずっと作つくりやすくなりました。値段ねだんも安やすくなりました。それで、カレーを食たべる人ひとが増ふえました。



HOC TIENG NHAT COSMOS

Sang đến thời Taishou (Đại Chính) cà ri trở nên giống như hiện nay. Và hơn nữa, bột cà ri nguyên liệu không cần nhập khẩu mà Nhật đã có thể tự sản xuất, giá thành cũng trở nên rẻ hơn. Món cà ri nhiều thịt, rau nên giá trị dinh dưỡng rất cao nên được nấu trong cả quân đội. Những người ăn cơm cà ri trong quân đội cũng nấu và ăn món đó ở nhà. Do vậy, món cà ri trở nên phổ biến ở Nhật Bản.

Đến những năm 60 thế kỷ 20, cà ri dạng thỏi ăn liền được đưa ra thị trường, giúp việc nấu cà ri trở nên dễ dàng hơn rất nhiều. Giá thành cũng rẻ hơn. Do vậy, số lượng người ăn cà ri cũng tăng lên,

今はいろいろなタイプのカレーがあります。カレーパン、カレーうどんなど、カレーを使った食べ物も人気があります。

アメリカのスーパーでは日本のカレーをたくさん売っています。あるインド人はそれを買って食べてみました。「うん、うまい。日本のカレーも悪くない。」と言って、国へ買って帰りました。日本のカレーは日本料理なのです。

おいしくて、安くて、簡単に作れる日本のカレー。あなたも今晩はカレーにしませんか。

Hiện tại có nhiều loại cà ri. Có những đồ ăn như: bánh mì cà ri, mì udon vị cà ri rất nổi tiếng. Ở siêu thị của Mỹ cũng bán rất nhiều bột cà ri của Nhật. Và có người Ấn Độ đã mua và ăn cái đó và nói rằng: “Ừ, ngon lắm, Cà ri của Nhật cũng không hề tệ, tôi sẽ mua mang về nước.” Bởi vì cà ri của Nhật là món ăn của Nhật Bản, ngon, rẻ, chế biến đơn giản. Và bạn có muốn dùng cà ri cho bữa tối nay không?

Luyện tập!



HOC TIENG NHAT COSMOS

I 正しいものに○、正しくないものに×を書いてください。
ただ ただ か

- 1) () 日本人は日本のカレーはインドのカレーと同じだと思っ
にほんじん にほん おな おも
ている。
- 2) () イギリス人はインド人にカレーを教えた。
じん じん おし
- 3) () 明治時代のカレーと大正時代のカレーは同じだった。
めいじ じだい たいしょう じだい おな
- 4) () 日本ではカレーライスのほかにカレーを使ったいろいろ
にほん つか
な食べ物がある。
た もの
- 5) () 日本のカレーを食べたインド人は日本のカレーはおいし
にほん た じん にほん
いと言った。
い

II あなたの国にもカレーがありますか。
くに

どんなカレーですか。

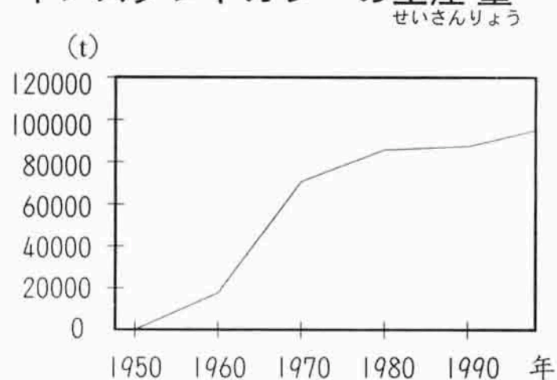
回答 I 1) ○ 2) × 3) × 4) ○ 5) ○



HOC TIENG NHAT COSMOS

カレーあれこれ

インスタントカレーの生産量



(協力：エスピー食品 (株))

左のグラフを見てください。

ひだり み

1960年から1970年の間にカレーの生産

ねん ねん あいだ

せいさん

量が3倍以上になったのがわかります。

りょう ばい い じょう

Hãy quan sát biểu đồ bên trái.

Sản lượng cà ri từ năm 1960 tới 1970 tăng gấp trên 3 lần.

カレーは辛いスパイスです。

から

辛いスパイスを食べると、体の温度が

から

た

からだ おんど

上がりますが、その後だんだん下が

あ

ご

さ

ります。それで、カレーは体を冷たくす

からだ つめ

るから、夏食べるといいと言う人もい

なつ た

い ひと

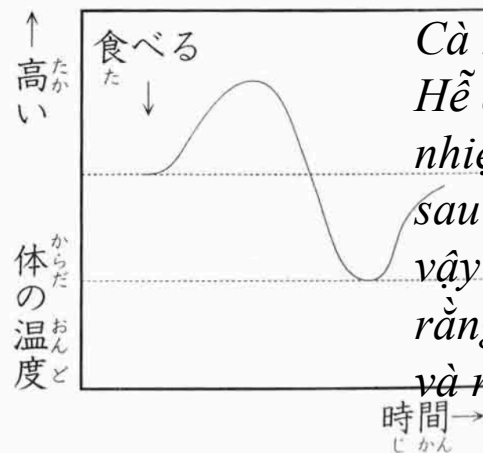
ます。

辛いスパイスを食べたときの体の温度

から

た

からだ おんど



Cà ri rất cay.

Hễ ăn cà ri cay thì thân nhiệt sẽ tăng lên nhưng sau đó sẽ giảm xuống. Do vậy cũng có người cho rằng cà ri làm mát cơ thể và nên ăn vào mùa hè.

((財) 科学技術協会発行「カレーのひみつ」より)



いろいろなカレー

カレー粉
こ



(協力：エスビー食品 (株))

カレールウ



電子レンジタイプ
でんし



(協力：大塚食品 (株))

レトルト
HOC TIENG NHAT COSMOS



かんづめ



(協力：エムシーシー食品 (株))

カレーうどん



(協力：日清食品 (株))

カレーヌードル



Bài 44: プラスアルファ 料理教室 Lớp học nấu ăn



きょうは「お好み焼き」を作ってみましょう。

ー材料 (4人分) ー

小麦粉 2カップ、水 1カップ、卵 2個、キャベツ 1/2個

肉やえびなど 100グラム、ソース、かつおぶし、青のり、塩

- 1) 小麦粉に、水と卵と塩を入れて混ぜる。よく混ぜたら、小さく切ったキャベツを入れてもう一度混ぜる。

Hôm nay, chúng ta cùng nhau làm món “okonomiyaki” nhé!

- Nguyên liệu (4 người)

2 cốc bột mì, 1 cốc nước, 2 quả trứng, 1/2 cái bắp cải, 100g thịt lợn/tôm, nước sốt/ nước tương, cá ngừ bào, rong biển, muối.

- 1) *Trộn đều nước, trứng và muối cùng với bột mì. Sau đó trộn kỹ, cho bắp cải sau khi thái nhỏ vào rồi trộn thêm 1 lần nữa.*

- 2) フライパンを熱くして、油を塗って、1)を入れて、丸く広げる。
厚さを2センチぐらいにする。厚すぎると、中が焼けない。
- 3) 肉やえびなど、好きな物を焼いて2)の上に乗せる。
- 4) 下側と周りが焼けたら、裏返す。火が強いと、焦げやすいので注意
する。焼きすぎるとまずくなる。
- 5) 2~3回裏返して、焼けたら、ソースをつけて、かつおぶしと青の
りを載せて食べる。

2) Làm nóng chảo rán, dưới dầu lên. Cho phần nguyên liệu số (1) vào, tạo hình tròn. Độ dày khoảng 2cm, nếu mà mình để dày quá thì bên trong sẽ không chín được.

3) Rán thịt/ tôm với lượng tùy thích rồi đặt lên trên bề mặt nguyên liệu số (2)

4) Mặt dưới và xung quanh của miếng bánh chín thì chúng ta sẽ lật lại. Cần chú ý tránh để lửa to sẽ dẫn đến cháy. Nếu đồ ăn cháy quá thì không ngon.

5) Lật đi lật lại khoảng 2-3 lần, sau đó dưới nước sốt/ xì dầu, rắc cá bào, rong biển màu xanh lên rồi ăn.



HOC TIENG NHAT COSMOS

☆ 「お好み焼き」の作り方
この や つく かた

1 () → 2 () → 3 () → 4 ()

a



b



c



d



☆ あなたも何か料理の作り方を紹介してください。
なに りょうり つく かた しょうかい

回答

1 b 2 c 3 d 4 a