

第8課 自慢の料理〈話してみよう〉

アン: キムさん、あしたうちで、来週国へ帰る友達のためにパーティーをするんですけど、どんな料理を作ったらいいと思いますか。

キム: そうですね。チヂミなんかどうですか。簡単ですよ。韓国では雨の日に食べる料理だと言われています。雨の日は買い物に行きたくないでしょう。だから家にある小麦粉と野菜で作ったんだそうです。

アン: へえ、どんな料理なんですか。

キム: お好み焼きに似ています。ニラとえびとごま油があれば、海鮮チヂミになりますよ。チヂミが出来上がったら、しょうゆと酢とコチュジャンで作ったピリ辛のたれをつけて食べます。

アン: へえ、おいしそうですね。教えてください。

キム: ええ、いいですよ。はじめに、野菜を食べやすい大きさに切ります。それから、ボウルに小麦粉と水を入れて、さっと混ぜます。それから、その中に切っておいた野菜とえびを入れて、よく混ぜます。次にフライパンを火にかけて、ごま油を入れて、熱くなったら、材料を薄く伸ばして、表面をカリッと焼くんです。

アン: うちにホットプレートがあるんですけど、ホットプレートで焼いてもいいですか。

キム: ええ、いいですよ。みんなでジュージュー焼きながら、あつあつのチヂミを食べたらきっと楽しいと思います。

アン: 良かった。友達が国へ帰ったら、めったに会えなくなるので、楽しいパーティーにしたいんです。ありがとう、やってみます。

第8課 自慢の料理〈読んでみよう〉

あした、アンさんは、うちでパーティーをします。アンさんの友達が国へ帰るからです。アンさんはパーティーで出す料理について、キムさんに相談しました。キムさんは、チヂミという料理を教えてくださいました。チヂミは韓国の料理で、雨の日によく作って食べるそうです。雨の日は買い物に行きたくないの、家にある材料でチヂミを作ったそうです。

チヂミはお好み焼きに似た料理です。ニラとえびとごま油を使えば、海鮮チヂミができます。はじめに、野菜を食べやすい大きさに切ります。次に、ボウルに小麦粉と水を入れて、さっと混ぜます。それから、その中に野菜とえびを入れて、よく混ぜます。次に、フライパンを火にかけて、ごま油を入れて、熱くなったら、その上に材料を薄く伸ばして焼きます。表面がカリッと焼けたら、出来上がりです。しょうゆと酢とコチュジャンで作ったピリ辛のたれをつけて食べます。ホットプレートでも焼けます。