



Nihongo Labo Rotterdam

Reading in Japanese : Beginner Level

にほんごラボロッテルダム 日本語多読ブック:初級レベル

カレーライスをつくりましょう！

Karee raisu o tsukuri mashoo!

Let's make curry rice!



にほん
日本の カレーライス^を 食べた^たことが ありますか？

カレーライスが ^す好きですか？

わたし
私は カレーライスが ^{だいす}大好きです。

わたし
私と いっしょに カレーライスをつくって みませんか？

Nihon no karee raisu o tabetakoto ga arimasuka?

Karee raisu ga sukidesuka?

Watashi wa karee raisu ga daisuki desu.

Watashi to issho ni karee raisu o tsukutte mimasenka?

Have you ever eaten Japanese curry rice?

Do you like curry rice?

I love curry rice.

Why don't you make curry rice with me?



スーパーに ^か 買い物に ^{もの} 行きましょう。

かいもの リスト

- ^{にく} 肉 (とり肉)
- たまねぎ
- にんじん
- じゃがいも
- カレールー
- ^{こめ} お米

Suupaa ni kaimono ni ikimashou.

Kaimono risuto: niku (tori niku), tamanegi, ninjin, jagaimo, karee ruu, okome

Let's go shopping to supermarket.

Shopping list: meat (chicken), onions, carrots, potatoes, Japanese curry paste and rice

ひつような 道具

どうぐ

hitsuyouna dougu / cooking tools

鍋 (なべ)

nabe pan

まな板 (まないた)

manaita cutting board

包丁 (ほうちょう)

houchou knif

計量 (けいりょう) カップ

keiryō kappu
measurement cup

しゃもじ

shamoji rice spoon

木べら

kibera spoon

炊飯器 (すいはんき)

suihanki rice cooker



★すいはんきがなければ、なべでも いいです。

Suihanki ga nakereba, nabe demo ii desu.

If you don't have a rice cooker, use a pan.

さいしょに ごはんを ^た炊きます。



^{こめ}
① お米を はかります。

^{にほん}
日本の 1 カップは、180ml です。

^{こめ}
1 カップの お米は 150g です。

お米 150gは ごはん 2 はいぶんです。



^{こめ} ^{みず}
② お米を 水で あらいます。

^{かい}
3回くらい くりかえします。



^{みず}
③ 水を いれます。

^{こめ} ^{みず}
お米 1 カップに 水200ml です。



^{こめ} ^た
④ お米を 炊きます。

Cook rice first.

1. Measure rice. Japanese measurement cup is 180ml. One cup of rice is 150g. 150g of rice makes two servings.

2. Wash rice with water. Repeat 3 times.

3. Add 200ml of water per one cup of rice.

4. Cook rice with a rice cooker.

Saisho ni gohan wo takimasu.

1.Okome o hakarimasu. 2. Okome o araimasu.

3. Mizu o iremasu. 4. Okome o takimasu.

カレーをつくります。これが ざいりょう です。

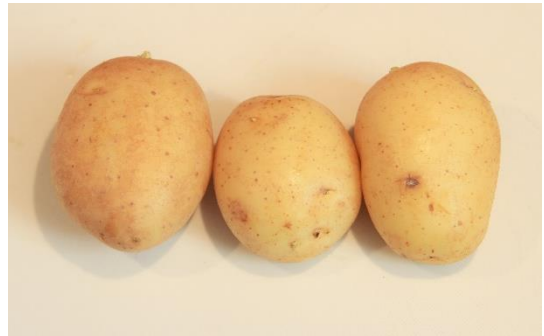
Karee o tsukurimasu. Kore ga zairyoo desu.

We are going to cook curry. These are the ingredients.



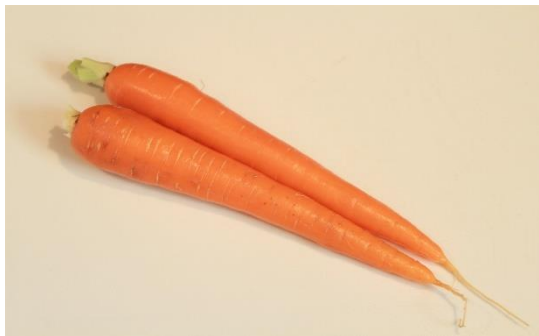
とり肉 150g

toriniku chicken



じゃがいも 3こ

jagaimo sanko / 3 potatoes



にんじん 2本

ninjin nihon / 2 carrots



たまねぎ 1こ

tamanegi ikko / 1 onion



これは カレールーです。

あまくち からくち す
甘口と 辛口と どちらが 好きですか？



Kore wa karee ruu desu.

Amakuchi to karakuchi to dochira ga sukidesuka?

These are Japanese curry roux's.

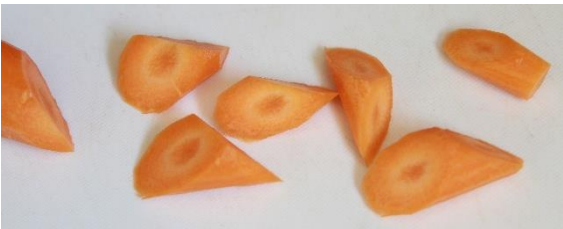
Which one do you like, sweet or spicy?



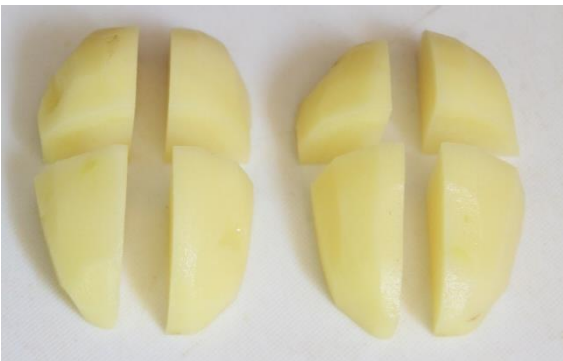
にんじんとじゃがいものかわを
むきます。



やさいを^き切ります。



にんじんを^き切ります。(らんぎ^{らんぎ})



じゃがいもを^{やっつ}八つに^き切ります。

Ninjin to jagaimo no kawa o mukimasu.

Yasai o kirimasu.

Ninjin o kirimasu. (rangiri)

Jagaimo o yattsu ni kirimasu.

Peel carrots and potatoes.

Cut vegetables.

Cut carrots in “rangiri” random chop.

Cut a potato in 8 pieces.



たまねぎの かわを むきます。
なみだが できます。



たまねぎを ^{はんぶん} 半分に切ってから、
うすく きります。



あつ、肉も ^{にく} わすれない
てくださいね。

さあ、じゅんぴが
できました。

Tamanegi no kawa o mukimasu.

Namida ga demasu.

Tamanegi o hanbun ni kitte kara, usuku kirimasu.

A, niku mo wasurenaide kudasaine.

Saa, junbi ga dekimashita.

Peel onion.

You'll get tears in your eyes.

Cut onion in half, and cut it in thin slices.

Oops, don't forget the chicken.

Now we are finished with the preparation.



コンロの ^ひ火をつけて、なべに
あぶらを ^い入れます。

やさいと ^{にく}肉を ^{いた}炒めます。
(5 分～10 分)



^{みず}水 ^いを入れて、ざいりょうが
やわらかくなるまで、20 分くらい
^に煮ます。



^ひ火を ^と止めて、カレールーを
^い入れます。

Konro no hi o tsukete, nabe ni abura o iremasu.

Yasai to niku o itamemasu.

Mizu o irete, zairyou ga yawarakaku narumade 20
fun kurai nimasu.

Hi o tomete, karee ruu o iremasu.

Turn the heat on, put some oil in the pan.

Stir fry vegetables and meat. (5-10 min.)

*Pour water, cook approx. 20 min. until
the ingredients get soft (NOT too soft).*

*Turn off the heat, and put curry roux and
stir.*



カレールーが とけましたか？

もういちど ^ひ火をつけます。

^{よわび}弱火で ^{ぶん}10分くらい ^{にこ}煮込みます。



ごはんが ^た炊けました。



カレーと ごはんを ^{さら}お皿に
のせて、できあがり。
いただきます！

Karee ruu ga tokemashitaka?

Mouichido hi o tsukemasu.

Yowabi de juppun kurai nikomimasu.

Gohan ga takemasita.

Karee to gohan o osara ni nosete, dekiagari.

Itadakimasu!

Has the curry roux completely melted?

Turn the heat on once again.

Simmer 10 more minutes with low heat.

Rice is now cooked.

Put curry and rice on the plate, and it's done!

Bon appetite!

おいしい カレーライスが できましたか？

やさいや ^{にく}肉は ^す好きなものを ^い入れてくださいね。

^{じぶん}自分だけの オリジナルカレーを つくってみて ください！

Oishii karee raisu ga dekimashitaka?

Yasai ya niku wa sukinamono o irete kudasaine.

Jibun dake no orijinaru karee o tsukutte mite kudasai!

Could you make delicious curry rice?

Put any vegetables and meat you like.

Try and make your own original curry rice!

メモ：

^{よわび}弱火 – ^{ちゅうび}中火 – ^{つよび}強火 low heat – medium heat – high heat

^{にこ}煮込む simmer, stew

From Nihongo Labo Rotterdam

I hope you enjoyed reading this text written in simplified Japanese on beginner's level. Please try making Japanese curry rice with this receipt as a reference. You can experiment with different vegetables, meat or any other ingredients you like.

Japanese curry roux contains wheat, soy beans, apples, gelatin and other ingredients, to which you might be allergic. Please check the package before use.

All the text and photos are created by Nihongo Labo Rotterdam. Copy rights reserved.

Any comments, questions or suggestions? Please contact via <https://nihongolaborotterdam.com>