

PIERIA 応用講座 料理イタリア語
レシピを読むための読解講座

目次

第1課	レシピの形式
第2課	命令法
第3課	不定法
第4課	前置詞
第5課	過去分詞
第6課	vi と ci、ne
第7課	非人称の si と再帰の si
第8課	ジェルンディオ
第9課	使役と放任の構文
第10課	接続法



レシピを読むための読解講座 第8課 ジェルンディオ

1. ジェルンディオ

下記のような(A)と(B)からなる2つの文があるとします。

(A)Tagliate a dadini il pomodoro e (B)eliminate i semi.

(A)トマトを小角切りにし、そして(B)種を取り除く。

動詞を「ジェルンディオ」という形にすることで、(A)と(B)を一気に1文で表現することができます。

(A+B) Tagliate a dadini il pomodoro eliminando i semi.

トマトを小角切りにして種を取り除く。

(eliminare「取り除く」がジェルンディオになっている)

この構文の作り方は下記のとおりです。

①	接続詞を取り除く。	(元の文) Tagliate a dadini il pomodoro e eliminate i semi. ↓ Tagliate a dadini il pomodoro e eliminate i semi.						
②	動詞をジェルンディオに変換。	Tagliate a dadini il pomodoro <u>eliminando</u> i semi. <ジェルンディオの作り方> <table border="1" data-bbox="740 1415 1294 1713"> <tr> <td>-are 動詞 ⇒ -ando</td> <td>mescolare ⇒ mescolando</td> </tr> <tr> <td>-ere 動詞 ⇒ -endo</td> <td>aggiungere ⇒ aggiungendo</td> </tr> <tr> <td>-ire 動詞 ⇒ -endo</td> <td>unire ⇒ unendo</td> </tr> </table>	-are 動詞 ⇒ -ando	mescolare ⇒ mescolando	-ere 動詞 ⇒ -endo	aggiungere ⇒ aggiungendo	-ire 動詞 ⇒ -endo	unire ⇒ unendo
-are 動詞 ⇒ -ando	mescolare ⇒ mescolando							
-ere 動詞 ⇒ -endo	aggiungere ⇒ aggiungendo							
-ire 動詞 ⇒ -endo	unire ⇒ unendo							

【練習問題 8】

課題レシピを読み、次の問いに答えなさい。

辞書や文法書を参照し、よく調べてから答案を提出しなさい。

Cannelloni con salsa al gorgonzola

200g di (a)pasta all'uovo secca per cannelloni

200g di pasta agli spinaci secca per cannelloni

200g di gorgonzola 100g di panna 100g di gherigli di noci (①tritato)

un ciuffo di prezzemolo tritato

Per la (b)besciamella:

50g di burro 50g di farina latte (c)noce moscata pepe sale

1. Preparare la besciamella, (ア tostare) la farina nel burro, (イ aggiungere) il latte (d)poco alla volta, una grattugiata di noce moscata, pepe, sale, fino a ottenere una crema piuttosto (e)densa.

2. Aggiungere alla besciamella il gorgonzola (②spezzettato), le noci e il prezzemolo tritati. Mescolare sino ad avere un composto (③omogeneo).

3. (A)Cuocere la pasta molto al dente, stendere le sfoglie e distribuire su ciascuna un po' della salsa già (④preparato).

4. Arrotolarle su se stesse con cura. ウ Disporle in una teglia da forno unta di burro, e alternare cannellone all'uovo e cannellone agli spinaci. Irrorare con la panna e cospargere di prezzemolo tritato.

5. Mettete in forno a 180°C, per circa mezz'ora.

問 1. 下線部(a)~(e) の意味を答えなさい。

問 2. ①~④の形容詞および過去分詞を名詞に合わせて変化させなさい。

問 3. ア、イの動詞をジェルンディオに直しなさい。

問 4. ウを、ジェルンディオを用いた文に書き換えなさい。

問 5. 二重下線部(A)を日本語に訳しなさい。

レシピを読むための読解講座 解答 練習問題 8

【解答】

問 1.

- (a) 卵入りパスタ (b) ベシヤメル (c) ナツメグ
(d) 少しずつ (e) 濃厚な

問 2.

- ① tritati ② spezzettata ③ omogeneo ④ preparata

問 3.

ア tostando イ aggiungendo

問 4.

ウ Disporle in una teglia da forno unta di burro, alternare cannellone all'uovo e cannellone agli spinaci.

問 5.

パスタをアルデンテにゆでる。

【和訳】

ゴルゴンゾーラソースのカンネッローニ

カンネッローニ用卵入りパスタ（乾麺） 200g カンネッローニ用ほうれんそう入りパスタ（乾麺） 200g

ゴルゴンゾーラ 200g 生クリーム 100g きざんだくるみ 100g

イタリアンパセリのみじん切り 1 房分

ベシヤメル用：

バター 50g 小麦粉 50g 牛乳 ナツメグ こしょう 塩

1. ベシヤメルソースを作る。小麦粉をバターでいため、牛乳、ナツメグ、こしょう、塩を少しずつ加えて濃いソースにする。

2. ベシヤメルに細かく刻んだゴルゴンゾーラ、くるみ、イタリアンパセリを加える。均質になるまで混ぜる。

【解説】

