

わさびは入れないでください

LESSON
20



Wasabi wa irenaide kudasai

لطفاً واسابی نریزید.

گفت و شنود امروز

غذای پیشنهادی تان چیست؟

ミーヤー: おすすめは何ですか。

می یا Osusume wa na'n de'su ka.

店員 : このスペシャル海鮮丼が

آشپز Kono supesharu-kaisen-don ga

おすすめだよ!

osusume da yo!

いくらとウニがたっぷり入ってるよ。

Ikura to u'ni ga tappu'ri ha'itteru yo.

پس از خاویار ماهی آزاد و توتیای

دریایی است.

ミーヤー: じゃあ、それください。

می یا Ja'a, sore kudasa'i.

پس همین را لطف کنید.

タム : 私も。

تم Watashi mo.

من هم همین را می خورم.

あ、わさびは入れないでください。

A, wa'sabi wa irena'ide kudasa'i.

راستی... لطفاً داخلش واسابی

نریزید.

店員 : わさび抜きね。そちらは?

آشپز Wa'sabi nu'ki ne. Sochira wa?

پس بدون واسابی باشد.

شما چطور؟

ミーヤー: 私はわさびをたくさん入れてください。

می یا Watashi wa wa'sabi o takusan irete kudasa'i.

برای من لطفاً واسابی زیاد بریزید.

Vocabulary

海鮮丼 かいせんどん کاسه غذای دریایی

kaisen-don

たっぷり فراوان

tappu'ri

はい حاوی بودن

ha'iru

わさび واسابی

wa'sabi

入れる ریختن

ireru

抜き بدون ...

~nu'ki

わさびは入れないでください。

Wa'sabi wa irenai^{ide} kudasai.

لطفاً واسابی نریزید.

وقتی از کسی می خواهیم که در غذایمان ادویه یا ماده غذایی خاصی را نریزد از عبارت "فرم-NAI + de kudasai" استفاده می کنیم. فرم-NAI شکل منفی فعل است که با NAI پایان می یابد. فرم-NAI فعل "ireru" به معنی "ریختن"، "irenai" است. (به صفحه ۱۵۰ و ۱۵۱ مراجعه کنید)

Use It!

オレンジジュース1つ。氷は入れないでください。

Orenji-ju¹tsu. Koori wa irenai^{ide} kudasai.

かしこまりました。

Kashikomarima'shita.

یک آب پر تقال لطف کنید.

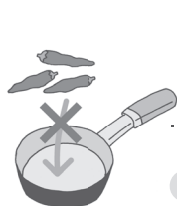
لطفاً یخ نریزید.

چشم.

Try It Out!

لطفاً [ماده غذایی] نریزید / استفاده نکنید. 【ماده غذایی】は～ないでください。

【ماده غذایی】 wa ~naide kudasai.



唐辛子②

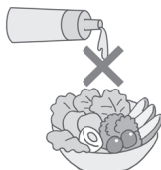
tooga'rashi

فلفل

使う (→使わない)

tsukau (→tsukawanai)

استفاده کردن



ドレッシング①

dore'sshingu

سس

かける (→かけない)

kake'ru (→kake'nai)

ریختن

おすすめは何ですか。

Osusume wa na'n de'su ka.

پیشنهاد شما چیست؟



Bonus Phrase

این عبارت را زمانی به کار می بریم که می خواهیم غذای پیشنهادی رستوران را بپرسیم. "osusume" به معنی "پیشنهاد" است.



کایتو و معرفی غذاهای ژاپنی

بیاید غذاهای دریایی هوکایدو را بچشیم!

دریای ژاپن، دریای اختسک و اقیانوس آرام، هوکایدو را احاطه کرده اند. وجود این دریاها باعث رونق صنعت ماهیگیری شده است و غذاهای دریایی مانند خرچنگ، ماهی مرکب، سالمون و خاویار ماهی آزاد در این منطقه فراوان است. خوردن غذای دریایی تازه در مکان هایی مانند بازارهای صبح یکی از جذابیت های سفر به هوکایدو است.

بازار صبح هاکوداته



©HITCA

غذاهای دریایی گوناگون



غذاهای دریایی هوکایدو در سراسر جهان به خوشمزه بودن معروفند. به خصوص صدف اسکالوپ طرفداران زیادی دارد و به خارج از کشور نیز صادر می شود.



©Toyako Town

پاسخ

- ① ドレッシングはかけないでください。
- ② 唐辛子は使わないでください。

Dore'sshingu wa kake'naide kudasa'i.

Tooga'rashi wa tsukawana'ide kudasa'i.