

그럼, 당신이 만들어 봐 - 1화

25.11.30 (225 번째)



(03:52)

見てこれ 何号だと思う? 봐 이거 봐 사이즈 몇이라고 생각해?

そんな **目分量**で… 彼女さんに直接聞けばいいんじゃないですか?

그렇게 눈대중으로… 여자친구분 한테 직접 물어보면 되는 거 아니에요?

何号(なんごう)

몇 호. 반지 사이즈. 일본에서는 냄비, 케익처럼 동그란 모양의 사이즈를 号로 표기함.

目分量(めぶんりょう)

눈대중. 계량 기구 없이 눈으로 짐작하는 것. 요리, 옷사이즈 등 눈대중으로 하는 것.

(04:51) インスタントだって **あなどれません**よ。 인스턴트라고 우습게 보면 안 돼요.

侮る(あなどる) 깔보다. 무시하다. 가치를 무시하다. 업신여기다. 人の忠告をあなどる。

(04:56)

なめこの味噌汁の中に豆腐が**木綿**じゃん。 나메코 된장국 안에 들어간 두부가 단단한 두부잖아.

(05:01)

나에코에는 **絹**다. 나에코에는 연두부가 맞지.

なめこ 나에코. 갈색 팽이버섯과는 달리 기둥이 짧고, 끈적함이 있음.

木綿豆腐(もめん どうふ) 수분이 적은 단단한 두부. 부침용 두부.

絹ごし豆腐(きぬごし どうふ) 부드러운 두부. 찌개용 두부.

豆腐 안 붙이고 줄여서 **もめん**, **きぬ** 라고 많이 함.

(06:17)

すごいですね そんなに **口角あがって**。 대단하네요. 그렇게 입꼬리가 올라가고.

(06:22)

だって **口角**が重力に逆らってますもん。 그러니까 입꼬리가 중력에 거슬러 올라가 있잖아요.

口角(こうかく)をあげる 입꼬리를 올리다.

(08:20) **厚揚げ**はホットする味で 最高。 두부 튀긴 건 편안해지는 맛이라 최고.

厚揚げ(あつあげ) 두부를 두껍게 썰어서 튀긴 것.

(10:48) 責任って 何か**古風**ですね。 책임이라니 뭔가 옛스럽네요(구식이네요).

(10:58) 海老原君の好物は 彼女が作った**筑前煮**だもんな！

에비하라가 좋아하는 건 여자친구가 만들어준 치쿠젠니잖아!

筑前煮(ちくぜんに)

큐슈 지방 음식.

닭고기에 우엉, 연근, 당근, 버섯 등을 넣고 기름에 볶은 뒤, 설탕과 간장으로 간을 해서 조린 음식.

(11:33) **居間**のコタツじゃ かつこつかないでしょ！ 거실 코타츠에서는 멋이 안 나잖아!

居間(いま) 거실. 옛날 거실과 현대식 거실에 모두 사용.

今(いま) 居間와 今 악센트 주의.

リビング 현대식 거실.

(14:47) 完璧だと思っていた俺の人生 理由もわからず **崩れ去って**いった。

완벽하다고 생각했던 내 인생은 이유도 모른 채 무너져 버렸다.

崩れ去る(くずれさる)

무너져 없어지다. 붕괴되어 사라지다. 무너져서 형태도 없이 사라지다. **崩れ去る**仮想通貨。

こぼれ落ちる 물, 모래 등이 넘치다. 쌓아온 노력이 사라지다.

(16:04)

何かすっきりしました？ 뭔가 산뜻해졌네요?

しほった。 着るからスーツ 結婚式で。 줄였어. 입으니까 정장 결혼식에서.

スーツをしほる 정장 치수를 몸에 맞게 줄이다. 수선해서 라인을 잡다.

(16:54) 外食やインスタント**頼り**の食事。 외식이나 인스턴트에 의지하는 식사.

(17:27) 今日ひま**ちよん**？

ちよん (큐슈 지방 방언) てる 知つ**ちよん**。 知ってる。

(18:07)

じゃ **スペイス**から。 그럼 향신료 이용해서.

市販のルーだけど。 시판 카레지만.

カレールー 카레 가루. 카페 소스.

(19:40)

じゃ 料理好きなんだ。 아 요리 좋아하는군요.

まあ エスニック料理 ばっかだけど。뭐 에스닉 요리만 하지만요.

エスニック料理

이국적이고 향신료가 강한 동남아(태국, 베트남), 인도, 중동 요리.

팟타이, 나시고랭, 탄두리 치킨, 케밥 등.

(20:14) 筑前煮って禁句(きんく)じゃないよな。 치쿠젠니가 금지어 아니잖아.

(20:28) 滅く(しぬく) かっこいい。 시크하고 멋있다.

滅い(しぶい)

① 뛰다.

② 화려하지 않고 차분하다. 수수하다. 중년의. 연배 있는. 나이 있는. 시크하다. (긍정)

③ 표정이 떨떠름하다. 불만스럽다. (부정)

(20:40) グイグイ 引っ張ってくれそう。 잘 이끌어 줄 것 같아.

グイグイ 일을 기세 좋게 적극적으로 진행하는 것.

(27:05) 顆粒(かりゆう) 出汁(しゆじ) 과립 다시.

顆粒(かりゆう) 과립. 작은 알갱이.

果汁(かじゅう) 과즙.

(27:31) アクが出たら取り除き 落し蓋(おとしふた)で煮る? 거품이 올라오면 걷어내고 덮개를 해서 줄여?

あく 뛰은 맛. 요리할 때 나오는 거품.

あく抜き(あくぬき) 야채 등의 뛰고 쓴 맛을 우려내는 것.

アクを取る 요리할 때 위에 뜨는 거품을 걷어내다.

落し蓋(おとしふた) 냄비나 용기 속에 쑥 들어가게 만든 작은 뚜껑. 조림 뚜껑.

(29:28) 煮詰まつて ちょっと。 너무 졸아들어서 좀.

煮詰まる(につまる)

① 바짝 졸아들다.

② 검토가 충분히 진행되어 결론을 낼 수 있는 상태가 되다.

③ (논의나 생각 등이) 그 이상 발전되지 못하고 막히다. 煮詰まつてさ。 ⇔ 行き詰ってさ。

(31:33) めんつゆで料理は邪道(じやどう)じゃない? 멘츠유로 요리하는 건 정도를 벗어난 거 아니야?

邪道(じやどう)

정당하지 않은 방법. 본래의 용도에서 벗어난 사용법. 본질에서 벗어나는 방법.

☞ 王道(おうどう) 원래 가는 길. 오리지널 방법. 이것을 할 때는 당연히 따라야 하는 것. 편법.

(31:53) 醤油と まあ 甘いから砂糖と。 간장이랑 뭐 달달하니까 설탕이랑.

(33:42) 酒 みりん 醤油を加え 沸騰して 二分 弱火で加熱。

맛술, 미림, 간장을 넣고 끓어오르면 2 분 약한 불로 가열.

沸騰(ふつとう)する 끓어오르다. 沸騰してから 塩を加える。

(44:29) それをもって いまだにね 鮎美の手料理をまだ食べたいと思ってる 自分がいるんだよ。

그로 인해 아직도 아유미의 요리를 다시 먹고 싶다고 생각하는 내가 있어.