

Sistema de Número Portátil do telefone celular	pg. 1
Osechi Ryouri – Comidas de Ano Novo	pg 2 e 3
Eventos de 2007	pg. 4

Sistema de Número Portátil do Telefone Celular

Começou no dia 24 de outubro o sistema de número portátil do telefone celular.

Esses são alguns pontos básicos sobre o sistema e como usá-lo.

Q : O que é sistema de número portátil do telefone celular ?

A : É um sistema que pode trocar de aparelho de outra empresa sem mudar de número do celular da empresa anterior.

Q : Como podemos usar esse sistema ?

A : 1 Pedir reserva MNP na companhia do seu celular.

- Contato> Lojas de Celular ou Centro de reservas ou websites de internet.
- Prazo de Validade > 15 dias, incluindo a data da reserva. Se não assinar o contrato com a nova empresa, volta a validade do contrato com a empresa anterior, sem a mudança.

2. Com o número da reserva MNP, ir a loja de celular de nova companhia onde vai assinar o contrato. Depois, comprar o aparelho e escolher os planos de tarifa de uso. Feito o contrato recebe o novo aparelho com o mesmo número do anterior.

(Nota) Pela internet e no centro de chamadas não se pode fazer trâmite do contrato.

Q : Qual é a despesa desse sistema ?

A : Precisa pagar ambos 「Despesa de cancelamento」 e 「Despesa de novo contrato」 .

「Despesa de cancelamento」 . . . Paga-se a empresa de telefone celular cancelado.

As 3 empresas cobram a mesma taxa de ¥ 2,100 yen.

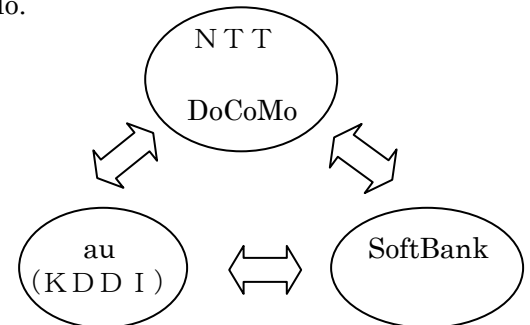
「Despesa de novo contrato」 . . . Paga-se a nova empresa onde fizer o contrato.

KDDI、Soft Bank ¥2,835 yen、NTT Docomo ¥3,150 yen.

Q : Há alguma consideração ao usar o sistema de número portátil ?

A : Precisa fazer mudança de e-mail.

- Desde que você se tornou novo usuário, não pode usufruir dos descontos baseados em pontos acumulados. O período de uso na nova empresa será a partir do primeiro ano, a taxa de desconto abaixa. Mesmo voltando a empresa anterior, fica a partir do primeiro ano.
- Os pontos acumulados ficam zerados.
- Se está inscrito no 「Plano de Desconto de Usuário Contínuo」 , pode surgir a taxa extra de cancelamento
- Pode ocorrer o pagamento de taxa extra .
- O aparelho antigo não pode ser usado após a troca de celular da outra empresa.



Com o mesmo número pode mudar de empresa

Osechi Ryouri—Comida de Ano Novo

Diz-se osechi ryouri os pratos de Ano Novo. Começa a preparar no dia 29 de dezembro para comer no dia 1º a 3 de janeiro.

Há vários tipos. Como é um auspicioso Ano Novo, dizem que essas comidas trazem sorte. E, para as donas de cada que passam sempre ocupada com os afazeres domésticos não precisarem cozinhar nos 3 primeiros dias do ano novo, preparam-se comidas que durem alguns dias.

E essas comidas variadas são colocadas num porta-jantares “Jubako” de 3 a 5 caixas. Antes, essas comidas eram preparadas em casa, mas atualmente, no final de dezembro encontram-se a venda nos supermercados e lojas de departamentos.

Ultimamente, junto a essas comidas de Ano Novo põem além de pratos tradicionais japonês, comidas ocidentais e chineses.

Vamos apresentar aqui duas receitas fáceis de se preparar.

Usa-se ingredientes que encontra ano todo na loja e pode comer no dia a dia.



Namazū - 4 pessoas (cenoura e nabo a vinagrete)

Caloria 188kcal. Custo de ingredientes de ¥130 yen.

Espécie de uma salada de cenoura com nabo usando vinagre. É um prato fácil, sem usar fogo. Fica bom depois de 2 a 3 dias após o preparo. A cor branca do nabo e vermelha da cenoura deixa bonito. Dizem que no Japão a combinação dessas cores simboliza a felicidade. As pessoas que não gostam de verduras cruas, aquelas que gostam de macias, podem usar verduras fervidas levemente. É saudável, de baixa caloria, sem usar óleo.

Ingredientes

Nabo 400 gr (ou 1/3 de nabo médio)
Cenoura 50 gr (metade de uma cenoura)
Sal 1 colher pequena (3 gr)

(outros ingredientes)

Vinagre 4 colher grande (60 ml)
Açúcar 2 colher grande cheia (18 gr)
Sal 2,5 colher pequena (7.5 gr)

1. Descascar o nabo, a cenoura e cortar fininho (4 cm de comprimento, 2 mm de largura) .
2. Colocar numa vasilha com sal, misturar e deixar por 20 minutos. Quando as verduras ficarem mole, apertar tirando a água . Jogar água fora.
3. Misturar sal, vinagre e açúcar e preparar numa vasilha misturando junto as duas verduras.



Pineapple Kinton (Doce de batata doce) 4 pessoas

Caloria 499kcal、Custo mais ou menos ¥ 350 yen.

È uma espécie de mexido de batata usando batata doce.

Na verdade, usa-se castanha em vez de abacaxi ; usando abacaxi é menos trabalhoso, e pode preparar a qualquer hora. Quando usa castanha, a coloração fica amarelo ouro que simboliza a riqueza.

Ingredientes

Batata doce 280 gr (batata doce grande metade)
Açúcar 1.5 colher grande (14 gr)
Abacaxi em lata 2 fatias
Caldo de abacaxi 1/4 de copo (50 ml)
Sal 1/5 de colher pequena (0.5 gr)



1. Descascar a batata doce, cortar em quadrado de 2 cm, deixar de molho na água por 10 minutos
2. Lavar bem a batata doce e cozinhar numa panela de modo que a água cubra bem a batata doce.
3. Quando a batata ficar macia, jogar o caldo. Colocar novamente ao fogo a panela com a batata até secar bem o caldo.
4. Acrescentar açúcar, sal e caldo de abacaxi e levar ao fogo, misturando até o caldo desaparecer. Por último misturar os pedacinhos de abacaxi.



Variedades de Comidas de Ano Novo

Raiz de Lotus – Renkon
Na raiz há buracos que se pode enxergar adiante, pensam em 「boa visão ao futuro」



Ova de peixe arenque
“Nishin” - kazunoko
È ova de peixe Nishin.
Como a ova é recheada de muitos ovinhos, come-se desejando ter muitos filhos.

☆☆☆ *Informação de Eventos* * 2007 ☆☆☆

◆ 1 / 1 (seg) **Castelo de Himeji entrada franca** **Horário** : 7:30~16:00

◆ **Início de janeiro Festival de Pipa do Japão** **Local** : Hipódromo de Himeji

Contatos: Promoção de Intercâmbio & Turismo de Himeji 079-287-3659 <http://www.city.himeji.hyogo.jp/kankosin/>

◆ **7/1 (dom) Desfile de Ano Novo de Bombeiros** **Local** : Parque Shirotopia (norte do Castelo de Himeji)

Horário : Cerimônia: das 9:30 horas Demonstração: das 10:30 horas

Banda de orquestra dos bombeiros, Salva-vidas • demonstração de brigadas de bombeiros

◆ **Setsubun** Para desejar a saúde da família, é costume no Japão, fazer uma cerimônia para tirar o mau espírito. Nos templos costumam distribuir mochi e feijão soja. Desde antigamente, dizem que se comer o número de sua idade de grão de soja, passará o ano todo com saúde. Principais locais onde serão realizadas a distribuição de grão de soja

1 8/ 1 Shoshazan Engyou-ji tomo@lifeware-design.jp (atende-se em inglês)

3/2 Harima no Kuni Shousya (<http://www2.ocn.ne.jp/~sohsha/>) • Hiromine-jinjya • Shyousazan Engyou-ji Himeji Jin-ja

11/2 Masui-zan Zuigan-ji

◆ **Festival de Primavera 11 de março (domingo) previsão**

☆☆☆ **(Fundação) Aviso da Associação de Intercâmbio internacional de Himeji**☆☆☆

Será realizado o 3. período d Curso de japonês aos estrangeiros residentes, a partir de janeiro a março de 2007, num total de 10 aulas, com professores experientes, onde pode estudar a língua japonesa, leitura e escrita, conversação, cultura, conhecimento mínimo para a necessidade do seu dia a dia.

Elementar A (4ª feira, dom.), Elementar B (5ª feira, dom.) Elementar C (4ª feira, dom.)
Elementar D-1 (dom.), Elementar D-2 (5ª feira) - Total : 8 classes

Vagas : 20 pessoas por turma **Taxa** : ¥ 3,000 yen

Livro : Elementar A, B, C, D - 2 「Minna no Nihongo」 Livro Principal ¥ 2,625 (com imposto)

「Minna no Nihongo」 Complemento ¥ 2,100 (com imposto)

Elementar D-1 indefinido

Local : Centro de Intercâmbio Internacional, Egret Himeji 4º andar

Himeji-shi, Honmachi 68-290

Inscrição : Precisa fazer a inscrição para frequentar as aulas antes.

Local > Associação de Intercâmbio Internacional de Himeji (Egret Himeji 3º andar)

Aberta a inscrição a partir de 1º de dezembro (6ª feira) Contatos e informações no endereço abaixo.

☆☆☆ **Nota da Edição** ☆☆☆

Fazer trâmites de mudança de empresa de telefone celular ficou bem fácil. Porém, há custos para trâmite, pode surgir problemas de competição no sistema, ainda não se pode ficar tranquila, por isso, antes de tudo, precisa pensar bem na finalidade de uso.

A próxima edição de 「V I V A ! ひめじ」 prevista para março. Aguardamos a sua opinião e impressão.



Colaboração para tradução • revisão de textos

Português : Ines K. Higashimura

Vietnamita : Ken Ishida, Guen, Misa Kayama

Constam somente nomes das pessoas autorizadas. Agradecemos a colaboração.

「V I V A ! ひめじ」 necessita de pessoas que possam colaborar na tradução e revisão do texto. As pessoas interessadas, entrar em contato no endereço abaixo.

Contatos

Associação de Intercâmbio Internacional de Himeji

〒670-0012 Himeji Honmachi 68-290 Egret Himeji 3º andar

TEL: 079-287-0820 FAX: 079-287-0824

Mail to: kokusai@city.himeji.hyogo.jp