

VIVA! ひめじ

Grupo voluntario que edita la revista informativa
de la Asociación Internacional de Himeji
Url <http://www.himeji-iec.or.jp>

< Traducción: Lengua Española > Diciembre de 2006 No.19

<Persona>Entrevista : ...P1
Osechi, Comida especial de Año Nuevo ...P2,3
Numero de telefono movil portatil ...P4
Informacion sobre eventos de 2007 ...P5
Aviso de la Asociacion Internacional de Himeji ...P6



<People> Entrevista: ... Sra. THET THIRI ZAW

Ella es del ciudad de Myanmar Yangon. Se casaron con un japonés y ahora ellos viven con sus padres del esposo y sus hijo que tiene 1 año en Takasago. Japonés nombre es Chiri Takamatsu.

P: Cuando vino a Japon?

R: Vine a Japon también para hacer turismo. He hecho la actividad voluntaria en el Visa centre de Myanmar de oeste Japon autorizado por embajada de Myanmar.

P: Cual ha sido el motivo de su venida a Japon?

R: Estaba trabajando en una compañía Japonesa en el ciudad de Yangon. En esos días su padre de mi esposo se le ha enviado como el director de mi compañía para guiar técnico del ferrocarriles a las Vías férreas Nacionales. Como estaba haciendo de interprete por Japones en ese compañía, hice de interprete entre su padre de mi esposo y las Vías férreas Nacionales. Eso fue el principio y se invitado a Japon de su padre de mi esposo para estudiar el Japonés y he haciendo la estancia en casa.

P: Nos puede decir sobre su país Myanmar?

R: Ese país es nación multirracial. Se prolonga de norte a sur, y de norte esta China, India, de oeste esta India y Bangladesh, de este esta Laos, y de sur esta Tailandia. Hay muchas fronteras nacionales y viven las razas de país cerca de fronteras nacionales y se tienen sus costumbres y modos que varían de un país a otro.

La principal industria es agricultura y estamos siendo autosuficiente. Se exportamos mucho en arroz, frutas y verduras. Y la principal religion es budismo.

P: Nos puede decir los ingredientes de comida Myanmar? Y como cocinar?

R: El alimento básico es arroz y comemos con al vapor. Usamos verduras, carnes (pollos, cerdos, vacas) y pescados y mariscos principalmente. Hacemos un condimento como japonés "Miso" (pasta de soja fermentada) con mezcla ajo, cebolla y pimienta. Las materias primas de aceite es cacahuete y ajonjolí. Como se cocinar general es a rehogar estos con calor máximo.

P: Que cosa es muy impresionante?

R: Un lugar que vine a Japon primera vez estaba Himeji. Por entonces me alegre mucho y es muy impresionante lo que aprendí en la clase de el Japonés de eglet Himeji.

P: Que quiera hacer de ahora en adelante?

R: Quisiera hacer la actividad voluntaria en la clase de el Japonés de eglet Himeji como correspondencia. Y también quisiera participar en el festival internacional y presentar las comidas Myanmar a todos. Conocimos hay mucho él solo a través de las comidas y quisiera los Japoneses que conocer el país de Myanmar.

Osechi Ryori---La Cocina Tradicional del Año Nuevo

Osechi Ryori es la cocina tradicional que comemos para celebrar el Año Nuevo. Empezamos a cocinarla hacia 29 de diciembre y la comemos del 1 al 3 de enero.



Hay varios platos. Ellos se consideran que nos traigan buen augurio y que sean adecuados para comer al Año Nuevo. También ellos se conservan bien, así que las amas de casa pueden descansar sin hacer las tareas cotidianas durante primeros 3 días de enero. Se ven muchos platos juntos en misma caja que se llama “Jubako”. Un jubako se consiste de 3, 4 ó 5 cajas apiladas.

Antes las madres solían cocinar Osechi Ryori para sus familias. En cambio, hoy en día también es uno de las opciones comprar la comida preparada en supermercados o almacenes en el fin de diciembre. Estos días podemos encontrar no solamente los platos tradicionales de japon, sino también los occidentales o chinos.

Ahora les presentamos a ustedes 2 recetas simples. Como los ingredientes son disponibles todo el año, se las recomendamos para comidas cotidianas también.

Namasu (4 personas)

Caloría---188kcal / Gasto---130 yenes más o menos

Es la ensalada de nabo y zanahoria con vinagre. Es muy fácil de cocinar sin usar horno. Para disfrutarla más sabrosa, les recomendamos que la coman 2 ó 3 días después de haberla cocinado. Se destaca espléndidamente el contraste del blanco de nabo y el rojo de zanahoria. En Japón la combinación del blanco y el rojo se considera afortunada. Para quien no le gusten las verduras crudas o quien prefieran las comidas brandas, será mejor cocer las verduras un poco antes de cocinar.



-----Ingredientes-----

400 gramos de nabo japonés (approx 1/3 de un nabo del tamaño medio)

50 gramos de zanahoria (approx 1/2 de una zanahoria del tamaño pequeña)

1 cucharadita de sal (3 gramos / para usar en “2”)

Vinagre dulce

4 cucharadas de vinagre (60 mililitros)

2 cucharadas y pico de azúcar (18 gramos)

2.5 cucharaditas de sal (7.5 gramos)

-----Receta-----

1. Pelen el nabo y la zanahoria, y córtelos en tiras largas y finas. (4



centímetros de largo y 2 milímetros de ancho.)

2. Metan "1" al bol, añadan sal y déjenlo 20 minutos. Cuando las verduras se pongan húmedas y brandas, estrújanlas fuerte para quitar el agua.
3. Mezclen vinagre, azúcar y sal para hacer vinagre dulce. Añadan las verduras de "2" y aliñen con este vinagre dulce.



Kinton de Piñas (4 personas)

Caloría--- 499kcal / Gasto---350 yenes más o menos

Es un puré de patata dulce. Generalmente usamos castañas en lugar de piñas. Pero las piñas son disponibles todo el año y toman menos tiempo para cocinar. Respecto a kinton de castaña, se dice que el amarillo de castañas parece el color de oro. Comemos este plato, deseando conseguir muchas riquezas.

-----Ingredientes-----

- 280 gramos de patata dulce (1/2 de una patata dulce del tamaño grande)
- 1.5 cucharadas de azúcar (14 gramos)
- 2 rajadas de piñas enlatadas
- 1/4 taza del jugo de lata de piñas (50 mililitros)
- 1/5 cucharaditas de sal (0.5 gramos)



-----Recetas-----

1. Pelen la patata dulce y córtela en cuadradas de 2 centímetros. Dejen los trozos en el agua 10 minutos.
2. Lavan bien los trozos de "1" y cuézanlos con el agua de más o menos mismo volúmen.
3. Cuando se vean brandos, tiren el agua. Otra vez la pongan en el fuego la cacelora con patatas para sacarlas.
4. Añadan azúcar, sal y jugo de lata de piñas. Sigán calentar batiéndo hasta que no haya el agua. Al fin, añadan piñas cortadas en trozos pequeñas.



Otros Platos

---Rizoma de Loto con Vinagre

A través de los huecos de las rizomas de loto, podemos ver el otro lado. Por eso, se dicen que este plato nos dé perspectivas buenas del futuro.



---Huevas de Arenque

Como los arenques ponen muchas huevas a la vez, comemos este plato deseando la fortuna de tener hijos.

“Número portátil de móvil (teléfono celular)”

A partir del 24 de octubre se ha puesto en marcha el sistema del número portátil de móvil.

Les explicaremos qué es y cómo usar el sistema.

P : ¿Qué es ese sistema?

R : Es el sistema en el que puede cambiar la compañía de móvil sin cambiar el número actual de teléfono.

P : ¿Cómo se puede solicitar?

R : 1. Recibir el número de reserva MNP Pueden cambiar la compañía con el mismo número. emitido por la actual compañía de móvil.

- Ventanilla de solicitud: Tiendas de móvil, Sight exclusivo de Internet y Centro de llamadas
- Plazo vigente: 15 días incluido el día de solicitud. Si no contratan la nueva compañía de móvil durante este plazo, se extingue y continua el contrato con la compañía anterior.

2. Ir con el número de reserva MNP a la tienda de móvil que quiere contratar.

Comprar un móvil y escoger un plan de servicio. Si concluye el trámite, recibirá su móvil con el número igual al anterior y podrá utilizarlo de inmediato.

(Notas) No se puede hacer trámite de contrato por Internet ni en el centro de llamadas.

P : ¿Cuánto cuesta usar el sistema del número portátil de móvil?

R : Tienen dos gastos: “Comisión de anulación” y “Comisión de nuevo contrato”

“Comisión de anulación” . . . Pagar a la compañía de móvil que anula el contrato.
Cuesta 2,100 yenes en las tres compañías

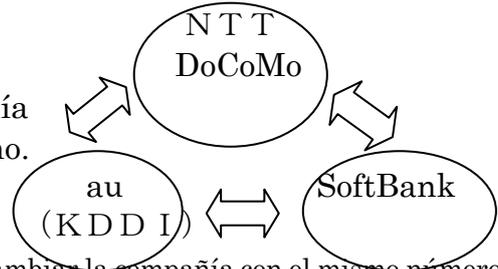
“Comisión de nuevo contrato” . . . Pagar a la compañía de móvil que va a contratar.
KDDI, SoftBank 2,835 yenes N T T DoCoMo 3,150 yenes

P : ¿A qué debemos prestar atención cuando utilizamos ese sistema del número portátil?

R : • Tiene que cambiar la dirección de mail.

- Se pone a cero la acumulación obtenida. En la nueva compañía empieza a contarse de nuevo como el primer año y se reducirá la proporción de descuento. Aunque vuelvan a la compañía anterior, lo contratarán desde el primer año.(perderá la antigüedad)
- Los puntos que haya quedarán anulados.
- Si utilizan el ”servicio de descuento para uso continuo”, hay casos en que se generan gastos por cancelación.
- Otras veces se cobra comisión.
- No pueden usar el móvil que tienen después de cambiar la compañía.

El sistema del número portátil de móvil es útil para cambiar la compañía de celular sin cambiar el número. Sin embargo, deben tener cuidado en que tiene que pagar comisiones así como también que no podrá seguir usando la misma dirección de mail, entre otras cosas. Si no entienden algo, diríjense a la propia compañía de móvil.



Información de eventos ~en 2007~

1 de Enero (lunes)

Castillo de Himeji:

Entrada gratis

Horario: 7:30 ~ 16:00

7 de Enero (domingo)

Demostración de los bomberos en el Año Nuevo

Lugar: Parque de Shirotopia

Horario: Ceremonia 9:30~

Presentación 10:20~

Concierto de la banda de bomberos

Demostración del equipo de rescate y de bomberos

◆Acceso◆

Norte del Castillo: Unos 20 min. a pie desde la estación de Himeji

Autobús : Sale de la terminal de Shiki-bus

Bajar en la parada "Frente al Museo"

(Hakubustukan-mae) por la línea 3, 4 y

64.

Shinki-bus <http://www.shinkibus.co.jp>

A principio de Enero

Festival nacional de cometas

Lugar: Hipódromo en el parque de Himeji

Volarán unas 800 cometas de todo el país.

Para preguntar: Sección promotora de turismo

079-287-3659

<http://www.city.himeji.hyogo.jp/kankosin/>



Esparcir frijoles para expulsar a los demonios

Es una tradición en la que se desea la salud de la familia y se expulsa la mala suerte. Esparcen mochi (torta de arroz) y frijoles en los templos sintoístas y budistas. Si se come la misma cantidad de frijoles que su edad, se dice, desde tiempos remotos, que tendrá buena salud durante el año.

En esta región, además, se dice que tendrán buena suerte si se come un sushi enrollado entero mirando hacia la dirección de buena suerte de ese año. Observación : Si habla mientras lo come, se alejará la buena suerte!!

Lugares principales en los que esparcen frijoles

18 de Enero Templo de Shoshazan Enkyouji

tomo@lifeware-design.jp (Pueden comunicar en inglés)

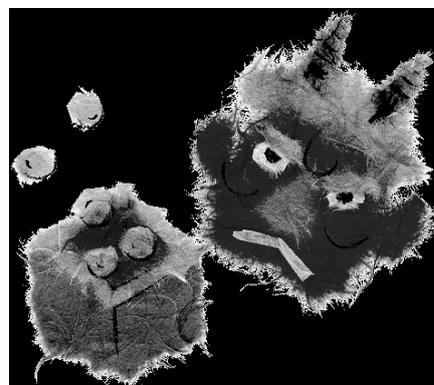
3 de Febrero Templo de Sousha Harima-no-kuni

<http://www2.ocn.ne.jp/~sohsha/>

Templo de Hiromine, Templo de Himeji

Templo de Shoshazan Enkyouji

11 de Febrero Templo de Zuiganji Masuiyama



Está programado el Festival de primavera el 11 de marzo (domingo)

☆☆☆ Información sobre la Asociación de Intercambio Internacional de Himeji ☆☆☆

La clase de Japonés para los extranjeros residentes. Tercer período en 2007: 10 clases (de enero a marzo de 2007)
Vamos a estudiar Japonés (leer, escribir y conversación) con profesores experimentados en el nivel elemental tan necesario para la vida diaria.

Hay 8 clases en total:

La clase A(miércoles/domingo), B (jueves/domingo), C(miércoles/domingo), D-1 (domingo), D-2 (jueves)

Número de alumnos: 20 personas por clase. Cuota: ¥3,000

Título y Precio de los libros de texto:

Clase A, B, C, D-2 『MINNA NO NIHONGO』texto principal ¥2,625 (con impuestos)

『MINNA NO NIHONGO』 texto de ayuda ¥2,100 (con impuestos)

Clase D-1 no decidido

Lugar: 4º piso de "Egret Himeji", (Asociación de Intercambio Internacional de Himeji)

68-290, Honmachi, Himeji

Solicitud: Para inscribirse es necesario hacer la solicitud de antemano en el 3º piso de "Egret Himeji" (Asociación de Intercambio Internacional de Himeji)

Recepción: Desde el uno de diciembre



Información : Asociación de Intercambio Internacional de Himeji
URL <http://www.himeji-iec.or.jp/>

※※※Nota de la redacción※※※

No podemos estar tranquilos por varias razones. Por ejemplo, el trámite cuesta dinero, también hay problemas de sistema debidos a la competitividad del servicio. Debemos elegir bien la compañía pensando qué tipo de móvil queremos.

「VIVA ! ひめじ」 No.20 será publicado en marzo de 2007.

Esperamos sus opiniones y comentarios.

Asistentes de traducción y correctores nativos

Inglés : Kyoko Aoki, Fumie Kan, Kumi Goto, Kyoko Shiga, Susanne Chu

Chino : Chin sei, Tomoko Seo, Rin Fou, Ka Houkai, Son Dengyoku

Portugués : Kozue Higashimura

Vietnamita : Ken Ishida, Nguyen, Misa kayama

Español : Tomoko Nishihara, Saori Horii, Keiko Abo, Kimiko Kimura, Pilar García Escudero

**Ponemos sólo los nombres de quienes nos dieron permiso para publicarlos.
Agradecemos la ayuda de todos.**

**Buscamos colaboradores de 「V I V A ! ひめじ」 para traducir y corregir.
Les rogamos a los interesados que se pongan en contacto con nosotros.**

Información

Asociación de Intercambio Internacional de Himeji
Egret Himeji 3F 68-290, Honmachi, Himeji, 670-0012
TEL: 079-287-0820 FAX: 079-287-0824
Mailto: kokusai@city.himeji.hyogo.jp