



Que tal espantar o frio comendo “Sukiyaki”?

Esta edição do Amigo Tsuushin vai apresentar o “Nabe ryouri”, uma



culinária típica dos dias de inverno do Japão. E para não deixar nossos leitores passando vontade, esta edição traz a receita de um dos mais populares “nabe ryouri”: o “sukiyaki”.

Também vamos falar da participação da comunidade brasileira em nossa cidade. Não deixe de ler até o final!

なべりょうり

Nabe Ryouri (鍋料理)

No Brasil, inverno pode ser para muitos sinônimo de Sopa de Feijão, Canja, etc. Aqui no Japão, inverno traz a imagem de “Nabe Ryouri”.



Assim que começa a esfriar, podemos ver nas prateleiras das lojas de departamento, diversas panelas, de barro e de ferro. Mas,

que tipo de pratos podemos preparar com elas? Em japonês, “nabe” quer dizer “panela” e; “ryouri”, “culinária”. Então, qualquer prato preparado nessas panelas são considerados “nabe ryouri”.

A característica principal é que o prato é preparado na frente de todos, sentados à mesa. Quando pronto, as pessoas se servem diretamente da panela para suas cumbucas, ou seja, o “nabe ryouri” não é transferido para uma tigela, vasilha, etc. antes de ir para a mesa.

São “Nabe ryouri” famosos: Yosenabe – refogado de legumes e peixes, Chankonabe – famoso prato dos lutadores de sumô, Shabu-shabu – mergulha-se uma porção de carne fatiada no

caldo fervente da panela, e o sukiyaki, famoso também no Brasil, cuja receita está a seguir.

O inverno deste ano traz como inovação o “Tajin” – uma panela de barro cuja tampa é em formato de cone. Originalmente utilizada na culinária do Marrocos, o “tajin” utiliza a própria água dos ingredientes para cozinhar, o que torna o prato muito mais nutritivo. O “tajin” pode ser encontrado em qualquer loja de departamentos.



にほんぶんか
日本文化

Cultura Japonesa

Receita de Sukiyaki (すき焼きレシピ):

Ingredientes:

- 400 g de carne fatiada
- 6 folhas de acelga cortadas em quadrados de 3 cm
- 1 cebola cortada em rodellas grossas
- 100 g de enoki (espécie de cogumelo)
- 1/2 maço de naganegi (cebolinha grossa) cortada em talos de 5 cm na diagonal
- 8 unidades de shitake
- 1 pct de ito konyaku
- 30 g de manteiga sem sal
- 1 yaki tofu (cortado em cubos de 5 cm)

Opcionais: couve-flor, brócolis, cenoura, moyashi, ovos (1 por pessoa), etc.

Para o caldo:

150 ml de shoyu, 100 ml de mirin, 100 ml de sakê e Açúcar à gosto

Modo de preparo:

Derreta a manteiga numa panela funda. Doure a carne e disponha os ingredientes de forma organizada. Despeje o caldo na panela, tampe e deixe cozinhar por 10 minutos aproximadamente. Bata um ovo cru por pessoa e na hora de se servir, retire o sukiyaki da panela diretamente para a cumbuca, passe no ovo e se sirva. (Pode-se servir sem passar no ovo cru também).

Você sabia?

O sukiyaki é um prato que difere de região para a região, podendo inclusive variar de família para família. Portanto, não existe uma forma correta de se preparar ou ingredientes definidos. O importante é criar um momento em que a família, os amigos, etc possam se sentar a mesa e, além de saborear o prato, se entreterem com uma boa conversa.



Prefeitura Homenageia Brasileiros

ながはましこうせきしゃひょうしょうしき
(長浜市功績者表彰式)



No dia 3 de novembro foi realizada no Nagahama Kouryu Center a cerimônia anual de homenagem a cidadãos do município.

Nesta cerimônia, a Prefeitura reconhece o trabalho de várias pessoas em prol da comunidade local.

Neste ano, dois grupos voluntários formados por brasileiros e estrangeiros foram homenageados.

Patrulha do Grupo Apoio Vida da Igreja Missão Apoio



Os voluntários do Grupo Apoio Vida realizam uma patrulha pelas ruas centrais de Nagahama todas as quintas-feiras.

Nesta patrulha, ao encontrarem com desabrigados (independentemente de sua nacionalidade), oferecem orientações diversas e apoio psicológico.

Voluntários da Igreja Assembléia de Deus Ministério Comademat

Os voluntários da Igreja Assembléia de Deus recolhem doações de alimentos de diversas



organizações, separam em cestas-básicas e realizam distribuições mensais para pessoas necessitadas, também, independentemente da nacionalidade.

Aulas de Japonês (日本語教室)

A Prefeitura de Nagahama está realizando aulas de língua japonesa através de um curso básico com três meses de duração.



Neste curso os alunos aprendem a escrita do hiragana e katakana, além de estruturas básicas da gramática para utilização no cotidiano.

As inscrições para a próxima turma estarão abertas até o dia 18 de dezembro. O curso tem um custo de 500 ienes por mês (apostila em português inclusa).

O curso é destinado para residentes em Nagahama, falantes de português e espanhol.

As aulas ministradas em português serão realizadas no Nagahama Kouminkan (próximo a prefeitura), às quintas-feiras, das 19:00 às 21:00, com início em janeiro.

Informações e inscrições no tel 65-8711 - Shimin Kyoudouka (para atendimento em português, diga "Tsuuyaku onegai shimasu").

Caça-Palavras

Encontre no quadro abaixo o nome das cidades que vão formar a nova Nagahama em 2010:

Nagahama

Torahime

Kohoku

Takatsuki

Kinomoto

Yogo

Nishi azai

T	B	Z	Y	B	U	B	N	V	N
H	A	T	Z	K	F	A	U	P	I
W	S	K	O	B	G	R	E	O	S
N	V	H	A	A	Z	U	M	T	H
Z	O	W	H	T	I	D	Z	O	I
K	A	A	U	L	S	N	J	M	A
Z	M	E	K	O	Y	U	C	O	Z
A	T	L	U	C	G	Z	K	N	A
E	M	I	H	A	R	O	T	I	I
Y	O	G	O	R	O	W	E	K	D

Caso tenha alguma dúvida, crítica ou sugestão, entre em contato conosco através do e-mail:

✉ cir@city.nagahama.lg.jp

Seção de Cooperação dos Municípios

Depto. de Planejamento Municipal de Nagahama

A equipe do "Amigo Tsuushin Nagahama" deseja a você e sua família um ótimo Natal e um 2010 repleto de felicidades! Boas Festas!

