

Olá comunidade brasileira de Nagahama. Aos amantes da leitura: vocês sabiam que a Biblioteca Municipal conta com alguns títulos em português? Nesta edição, vamos apresentar a biblioteca e o novo serviço de envio de mensagens por e-mail da prefeitura. Confirmam também deliciosas receitas utilizando aspargos. Não deixem de ler até o final.

Nesta edição:

- Biblioteca Municipal
- Serviço de envio de mensagens por e-mail da prefeitura
- Receitas com Aspargos

Biblioteca Municipal de Nagahama 長浜市立図書館



No Japão, sentimos falta de bons livros em português. É possível encontrá-los em diversas lojas, mas nem sempre são tão acessíveis em tempos de crise. Porém, é possível ler boas obras sem gastar nada. A Biblioteca Municipal de Nagahama conta com diversos títulos em português e em diversas outras línguas estrangeiras. Estão disponíveis livros de literatura infantil à obras clássicas. Obras famosas como “O Código da Vinci”, “O Caçador de Pipas”, entre outras podem ser encontradas na biblioteca. Encontram-se também diversos livros didáticos brasileiros.



Após a unificação de Nagahama, nossa cidade passou a contar com 6 bibliotecas: Nagahama, Azai, Biwa, Torahime, Kohoku e Takatsuki. Com isso se tornou possível, por exemplo, pegar emprestado um livro em Nagahama e devolvê-lo em Torahime. Porém as obras em português são encontradas em sua grande maioria na Biblioteca de Nagahama.

Para pegar emprestado um livro é necessário possuir a carteirinha da Biblioteca. Fazer a carteirinha é muito fácil: basta comprovar residência em Nagahama ou Maibara, ou então que trabalha ou estuda em Nagahama. A carteirinha fica pronta na hora, e o melhor, sem custo algum.

Com a carteirinha é possível pegar emprestado até 30 livros por um prazo de 3 semanas. Obtenha mais detalhes ao fazer a carteirinha (a biblioteca conta com panfletos em português).



Prédio da Biblioteca Municipal de Nagahama

Biblioteca	Horário de Funcionamento	Folga	Endereço	Telefone	
Nagahama	Das 10:00 às 19:00	Toda 3ª feira	Asahi-cho 18-5	0749-63-2122	
Azai	Das 10:00 às 19:00	Toda 4ª feira		Última 5ª feira do mês	0749-74-3311
Biwa	Das 10:00 às 19:00	Toda 3ª feira			Nanba-cho 505
Torahime	Das 10:00 às 18:00	Toda 4ª e 5ª feira	Miyabe-cho 3445	0749-73-2335	
Kohoku	Das 10:00 às 18:00	Toda 4ª e 5ª feira	Kohoku-cho Hayami 2745	0749-78-1687	
Takatsuki	Das 10:00 às 18:00	Toda 4ª e 5ª feira	Takatsuki-cho Douganji 115	0749-85-4600	

Caso o dia de folga coincida com um feriado, as bibliotecas funcionarão normalmente.

Serviço de Envio de Mensagens da Prefeitura

A Prefeitura de Nagahama iniciou um serviço de envio de mensagens por e-mail para a comunidade estrangeira do município.

Ao se cadastrar, a pessoa passará a receber em seu celular mensagens com informações de interesse geral da comunidade.

Além do mais, este serviço é importante para manter a população informada sobre desastres naturais como terremoto, tufão, chuvas fortes, entre outros. Mantendo-se devidamente informado, o munícipe poderá se prevenir ou então minimizar os prejuízos sofridos em tais eventos. Este serviço é gratuito* e o cadastro é simples.



Antes de realizar o cadastro, acesse o site da prefeitura (<http://www.city.nagahama.shiga.jp>) ou então procure um panfleto impresso sobre este serviço. Leia atentamente as explicações sobre o serviço. Mande um e-mail conforme instruído e pronto! Em alguns minutos você estará cadastrado e passará a receber informações de seu interesse. Não deixe de se cadastrar!

***Custos com envio/recebimento de mensagens e transmissão de pacotes por conta do usuário.**

Aspargos アスパラ

Você sabia que esta época do ano é a melhor para se comprar aspargos? O aspargo é rico em cálcio, ferro e fibras. Para utilizar o aspargo fresco, descarte a parte de baixo. Se o aspargo for novo, não será preciso descascá-lo. Caso não seja, descasque a metade de baixo dele.

No Japão, o aspargo é um dos ingredientes mais populares no preparo de uma das misturas mais tradicionais de um "bentou": o aspargo enrolado com bacon. Para preparar basta cozer o aspargo até amolecer. Depois de escorrido, enrole-os com bacon fatiado e frite na frigideira até que o bacon fique dourado e pronto! Um prato rápido e saboroso. Nesta edição preparamos mais uma receita! Que tal provar uma deliciosa torta de aspargos?

Torta de Aspargos

Ingredientes

Massa:

- 1 ovo batido
- 1 colher de manteiga
- 1/4 xícara de óleo
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó



- 1 e 3/4 xíc. de farinha de trigo

Sal a gosto

Recheio:

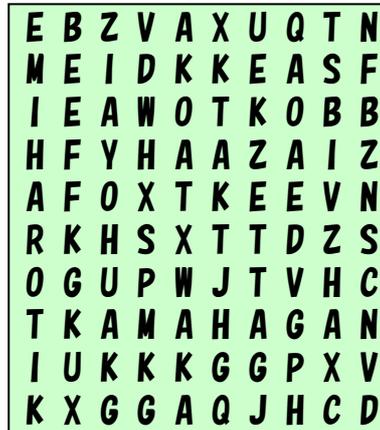
- 2 gemas
- 2 xícaras de molho branco (pode ser comprado pronto)
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- 12 pontas de aspargos cozidos

Preparo:

Em uma tigela, misture os ingredientes da massa. Misture até ficar homogênea. Cubra com um pano e deixe descansar por 15 minutos. Forre uma fôrma com a massa, fure com um garfo e leve ao forno pré-aquecido por 15 minutos. Retire e reserve. Misture as gemas com o molho branco, junte 1 colher de queijo ralado e as pontas de aspargos. Coloque o recheio sobre a torta, polvilhe com o restante do queijo e leve ao forno pré-aquecido. Asse a torta até ficar dourada e pronto! Uma receita fácil e saborosa!



Encontre o nome das 6 bibliotecas existentes em nossa cidade.



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

✉ cir@city.nagahama.lg.jp

Departamento de Promoção da Autonomia dos Cidadãos
Secretaria de Planejamento Municipal de Nagahama