


OLÁ COMUNIDADE BRASILEIRA DE NAGAHAMA!!

Nesta edição vamos falar sobre os feriados e dias festivos do Japão. E mais, para quem não sabe como preparar o *takenoko* (broto de bambu) não deixe de conferir nesta mesma edição, uma deliciosa receita de Brócolis com *Takenoko*.

Feriados do Japão 日本祝日

Quem nunca teve a curiosidade de saber quais e quantos são os feriados aqui no Japão? Vejamos abaixo a lista de feriados e seus respectivos significados:

Janeiro

- 1 – 元日 *Ganjitsu* (Confraternização Universal)
 2ª segunda-feira – 成人の日 *Seijin no Hi* (Dia da Maioridade)

Fevereiro

- 11 – 建国記念の日 *Kenkoku Kinen no Hi* (Dia da Fundação Nacional)

Março

- 春分の日 *Shunbun no Hi* (Equinócio da Primavera) (móvel)

Abril

- 29 – 昭和の日 *Showa no Hi* (Dia de Showa)

Mai

- 3 – 憲法記念日 *Kenpou Kinenbi* (Dia da Constituição)
 4 – みどりの日 *Midori no Hi* (Dia do Verde)
 5 – こどもの日 *Kodomo no Hi* (Dia das Crianças)

Julho

- 3ª segunda-feira – 海の日 *Umi no Hi* (Dia do Oceano)

Setembro

- 3ª segunda-feira – 敬老の日 *Keirou no Hi* (Dia em Respeito ao Idoso)
 秋分の日 *Shuubun no Hi* (Equinócio do Outono) (móvel)

Outubro

- 2ª segunda-feira – 体育の日 *Taiiku no Hi* (Dia da Educação Física)

Novembro

- 3 – 文化の日 *Bunka no Hi* (Dia da Cultura)
 23 – 勤労感謝の日 *Kinrou Kansha no Hi* (Dia de Gratidão ao Trabalho)

Dezembro

- 23 – 天皇誕生日 *Tennou Tanjoubi* (Aniversário do Imperador)

Vocês sabiam que no Japão existem várias datas festivas que não são feriados mas que são igualmente marcantes e intensamente comemoradas? Temos como exemplo o *Setsubun*, que significa divisão de cada uma das 4 estações do ano sendo festejado em fevereiro, no dia anterior ao início da primavera. Costuma-se jogar feijões para espantar os demônios e trazer a felicidade. Outro dia festivo é o *Hina Matsuri* (dia das meninas) comemorado em 3 de março. Neste dia as famílias decoram as casas com “*hina ningyou*” (bonecas), servem guloseimas e bebem “*amazake*”. Outra curiosidade: o dia das mães é igualmente comemorado no 2º domingo de maio, porém o dia dos pais, no Brasil é festejado no 2º domingo de agosto e no Japão comemora-se no 3º domingo de junho.



Próximos feriados móveis em 2011:

- 18 de julho (segunda-feira):
海の日 Dia do Oceano
- 19 de setembro (segunda-feira):
敬老の日 Dia em Respeito ao Idoso
- 23 de setembro (sexta-feira):
秋分の日 Equinócio do Outono
- 10 de outubro (segunda-feira):
体育の日 Dia da Educação Física



Receita com *Takenoko* 筍レシピ

O broto de bambu é típico da primavera. Existem várias espécies de bambu, mas o que consumimos é o da espécie *mousouchiku*, mais macio e com sabor suave.



Na hora de comprar, escolha o *takenoko* grosso, com casca luminosa e firme e ponta amarela. Os que têm ponta verde são mais amargos.

E como preparar o *takenoko*? O *takenoko* deve ser cozido em água com *komenuka* (pó de arroz) para tirar o amargo. Depois de uma hora de cozimento (isso para 1kg de *takenoko*), deixe-o na mesma água até esfriar para que possa descascá-lo e lavá-lo em água limpa. Para aqueles que não têm muito tempo, podem comprar o *takenoko* pronto que já vem em embalagens a vácuo. Mas recomenda-se aferventá-lo antes do consumo.

O *takenoko* possui propriedades anticancerígenas e rejuvenescedoras, além de ser rico em fibras e potássio que auxilia na saúde do coração.



Brócolis com *Takenoko*

Ingredientes (4 porções)

300 g brócolis ninja

300 g de *takenoko*

100 g de bacon defumado

Sal a gosto

Glutamato monossódico a gosto

Azeite de oliva

Modo de Preparo

1. Descasque o *takenoko*, corte-o em pedaços de aproximadamente 2 cm e cozinhe por 15 min. Escorra e reserve.
 2. Corte os brócolis em pedaços e reserve.
 3. Corte o bacon em fatias finas e reserve.
 4. Em uma frigideira do tipo antiaderente, coloque 2 fios de azeite e frite as fatias de bacon até ficarem bem douradas.
 5. Acrescente os brócolis e deixe-os fritando até pegarem cor.
 6. Em seguida, acrescente os pedaços de *takenoko*, sal, glutamato monossódico, misture tudo e deixe fritando por mais um minuto.
- Sirva com arroz branco.



Curso Preparatório para Recolocação Profissional aos Descendentes de Japoneses (日系人就業準備研修)

O Ministério da Saúde, Trabalho e Bem Estar Social oferece aos estrangeiros nikkeis de Nagahama um curso de língua japonesa.

Período : 1º de junho a 25 de agosto de 2ª a 6ª feira, das 18:30 às 20:30

Local: Kinrousha Fukushi Kaikan “Rinko” (Nagahama-shi Minato-cho 4-9).

Desta vez, o curso será realizado no período noturno (nível 1). É necessário fazer o teste de nível antes do início do curso, que será realizado no dia 24 de maio (ter.) às 18:30 no endereço acima.

Período de inscrição : 9 de maio a 31 de maio.

Número de vagas : 20 vagas.

O curso é gratuito (porém as despesas de transporte serão por conta do aluno).

Maiores informações :

Hello Work Nagahama: Nagahama-shi Minami Takada-cho, Tsujimura 110 – tel: 0749-62-2030.

KONBANWA SHIGA



A rede de TV Biwako Broadcasting Co. (BBC) canal 3 transmite semanalmente o KONBANWA SHIGA, um pequeno programa voltado à comunidade brasileira da província.

A programação é apresentada em português e legendada em japonês, trazendo como tema, notícias de interesse da nossa comunidade.

Não deixe de conferir!!!

KONBANWA SHIGA vai ao ar às quintas-feiras das 20:55 às 21:00, com retransmissão aos sábados, das 18:35 às 18:40.

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

✉ cir@city.nagahama.lg.jp
☎ 0749-65-8711

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