



Inverno no Japão 日本の冬

Os efeitos do grande terremoto ocorrido em março e do acidente nas usinas nucleares de Fukushima ainda continuam. Por esse motivo devemos continuar colaborando com a economia de energia do país, afinal também fazemos parte desta nação.

Utilize a lista abaixo para verificar o quanto está economizando de energia elétrica.

Ar condicionado

- Utilizar roupas de frio dentro de casa e diminua a temperatura em 2 graus (7%)
- Utilize cortinas de tecido grosso (1%)

Iluminação

- Desligar as luzes desnecessárias (4%)

Televisão

- Colocar a TV em modo econômico (“Shou-ene” 省エネ) e diminuir o tempo de uso em 2/3 (2%)

Geladeira

- Ajustar a geladeira em Fraco (弱), abrir a porta pelo menor tempo possível em não encher de mais a geladeira (1%)

“Suihanki” – Panela elétrica de arroz

- Cozinhar o arroz do dia de uma vez, não deixar a panela no modo esquentar e guardar na geladeira o arroz que sobrar após esfriar (1%)

Assento elétrico do banheiro

- Diminuir a temperatura da água e do assento, manter a tampa do vaso fechada quando não estiver utilizando (Aprox. 1%)

Eletrodomésticos em modo “sleep”

- Ao invés de desligá-los com o controle remoto, utilizar o botão “off” dos aparelhos e tirar da tomada os não utilizados (1%)

Durante o inverno, alguns objetos e costumes dos japoneses podem chamar a atenção de nós brasileiros que não estamos acostumados com as baixas temperaturas.

Vamos driblar o frio do inverno japonês com sabedoria!

Kotatsu こたつ

São as famosas mesinhas com aquecedor (geralmente, elétricos) na parte inferior. Sobre a mesa, coloca-se um “futon” (edredom) e por cima deste, outra placa de madeira. Ideal para assistir TV no inverno.



Kairo カイロ (懐炉)

São os famosos “aquecedores portáteis”. Ao retirar da embalagem, uma reação química ocorre dentro dos saquinhos, produzindo calor.



Existem diversos tipos de “kairo”, sendo o mais tradicional, aquele em formato de saquinho, para se levar dentro do bolso. O “kairo” se mantém aquecido por aproximadamente 8 horas.

Hizakake (膝掛け)

Já se deparou com cobertores pequenos na seção de produtos de inverno e imaginou que fossem cobertores para crianças? Provavelmente, eram os famosos “Hizakake”:



cobertores para as pernas, ideais para quando se estiver sentado.

Nabe ryouri (鍋料理)

São os famosos pratos preparados em panelas (geralmente de barro) sobre a mesa, utilizando pequenos fogões portáteis. Quando for se servir, retire a quantidade desejada e coloque nos pratos ou tigelas apropriados. Entre os mais famosos está o “sukiyaki”, conhecido por muitos brasileiros.

Ao se servir de “Nabe ryouri” esquentam-se o corpo.



Yutanpo (湯たんぽ)

Parecidos com as bolsas térmicas, são embalagens de plástico ou metal onde se coloca água fervente.



Pode ser levado para dentro do futon, sendo um ótimo aquecedor na hora de dormir, mantendo-se quente até a manhã do dia seguinte.

Receita de Panetone パネトーネレシピ

Manter a tradição de apresentar amigos e familiares com panetones no Japão não é uma tarefa fácil, ainda mais em tempos de crise. Que tal inovar neste ano e presenteá-los com mini panetones caseiros?

Esta receita é fácil de fazer e você encontra todos os ingredientes no Japão.

Dica: As forminhas de papel são encontradas nas lojas de 100 ienes.

Ingredientes

Ingredientes para a Massa:

Espanja: 60 ml de água morna

30 gramas de farinha de trigo

5 gramas ou 1 pct de fermento biológico

Instantâneo (em japonês, “dorai iisuto”)

1 colher de chá de essência de baunilha ou de rum

50 gramas de manteiga

60 gramas de açúcar

1 pitada de sal

2 gemas

250 gramas de farinha de trigo

60 ml de água morna

Ingredientes para o Recheio:

50 gramas de frutas cristalizadas

50 gramas de uvas passas pretas

Modo de Preparo

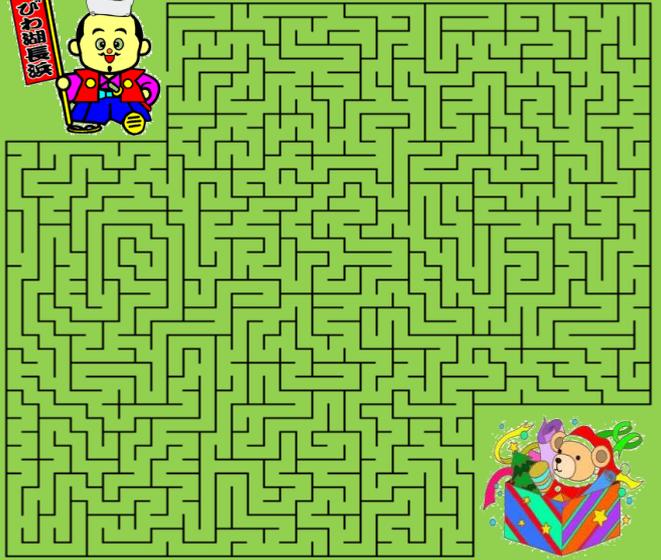
Prepare a esponja: em uma tigela, coloque a água morna, a farinha de trigo de trigo e o fermento. Misture e deixe descansar por 10 minutos. em seguida, acrescente a manteiga, o açúcar, as gemas, a essência, o sal, a farinha e a água morna. Misture até obter uma massa homogênea e deixe descansar por 40 minutos ou até dobrar de volume. Em uma outra tigela, misture as frutas cristalizadas e as uvas passas e reserve.

Divida a massa em duas partes. Abra cada uma das partes e espalhe o recheio. Enrole como um rocambole, una as pontas, corte e coloque em forminhas de papel. Repita a operação com a outra parte da massa e deixe descansar por 10 minutos. Coloque um pouco de margarina sobre cada panetone e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 30 minutos ou até dourar. Sugestão: no recheio, colocar chocolate ao leite ou meio-amargo picados.



Amiguinho Tsuushin

Ajude Hideyoshi-kun a encontrar os presentes de Natal:



Feliz Ano Novo!!!あけましておめでとう!

Todos devem estar acostumados aos cumprimentos mais simples em japonês no dia-a-dia.



Ao chegar no trabalho, cumprimenta-se os colegas com “Ohayou Gozaimasu” e ao ir embora, com “Otsukaresama deshita”. Porém, o primeiro e último dia do ano, requerem um cumprimento especial. Vamos aprendê-los?

- Antes de ir embora no último dia de trabalho do ano, quando vai se despedir de alguém com quem provavelmente não irá mais encontrar antes da passagem de ano, utilize:

“Yoi otoshi wo” 「よいお年を」

Tradução: Tenha um bom ano, boa passagem, etc.

- No primeiro dia de trabalho ou ao encontrar alguém pela primeira vez no ano novo:

“(Shin’nen) Akemashite omedetou gozaimasu”

「(新年) あけましておめでとうございます」

Tradução: Feliz ano novo!

Não perca a oportunidade de praticar!!!

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