



Notícias da MIEF

MIEF-Fundação de Intercâmbio Internacional de Mie

Boletim 48

● 今月の内容 ●

★季節の食べ物

★MIEFの今後の予定

★図書コーナーのリニューアル

★もっと世界を知ろう事業

★賛助会員募集

★新しい国際交流員の紹介

Alimentos da estação



Uma das melhores coisas de se viver no exterior é ter a chance de experimentar uma enorme variedade de pratos que são diferentes daqueles que você come em seu país natal. A cozinha japonesa não é somente *sushi*, *tempura* e *okonomiyaki* – há muitos outros pratos do dia-a-dia que são feitos em casa, não estão nos menus dos restaurantes e ainda assim são deliciosos. Certos alimentos só estão disponíveis em certas épocas do ano, portanto pode ser difícil encontrá-los se você não tem a menor idéia do que está procurando. Você sabe quais são as comidas típicas do outono?

Os pratos geralmente servidos no outono incluem (mas não se limitam a): Batatas doces (*satumaimo*), mís-caros (cogumelos *matsutake*), caquis (*kaki*), castanhas portuguesas (*kuri*) e cavalas (*sanma*). O tipo mais comum de batata doce tem a casca violeta-avermelhada e é amarela por dentro. Elas podem ser preparadas do mesmo modo que a maioria das batatas e pode-se até comer a casca. Mas tome cuidado quando for cortá-las cruas – pode ser bastante difícil. Em geral, os *yakiimo* (batatas doces assadas) são vendidos em festivais, assados e ainda quentes. Os caquis, frutas laranjas e doces, são geralmente descascados e cortados em quatro antes de comer. Tome cuidado apenas para não morder uma das grandes sementes! Já o *sanma* é um peixe do outono que é bastante popular e de preço acessível nesta época do ano. *Sanma shio yaki*, ou “cavala salgada e grelhada”, é um prato gostoso e bem fácil de se preparar: salpique sal em todo o peixe e use a grelha de peixes no centro do fogão para grelhá-lo. Quando o peixe estiver pronto, esprema um pouco de limão por cima e bom apetite – mas cuidado com a espinha!



Outro prato popular do outono é o *takikomi gohan*, que é simplesmente arroz cozido com vegetais – cenouras, mís-caros, *gobo* (raiz de bardana) e uma variedade de outros ingredientes. Você também pode adicionar o que mais gosta. O *takikomi gohan* é quente, nutritivo e fácil de preparar. Pacotes com os ingredientes prontos para adicionar à panela de arroz estão à venda nos supermercados, mas ficam mais gostosos ainda se você dispuser de tempo para preparar os vegetais desde o início. Corte os vegetais e adicione-os ao arroz cru antes de ligar a panela. Acrescente também um pouco de *shoyu* (molho de soja) e *dashi* (caldo de peixe ou de algas), isso dará mais sabor e aumentará a quantidade de líquido para cozer os vegetais. Cozinhe o arroz como sempre e, quando pronto, não esqueça de misturar bem antes de servir.



Há também alguns doces japoneses que são únicos desta época do ano, como os *tsukimi dango*. Eles são bolinhas pequenas e redondas de arroz (*mochi*) preparados durante os festivais de *Tsukimi*, que são celebrações para admirar a lua cheia. Este ano, a lua cheia cairá no dia 3 de outubro, portanto procure pelos *tsukimi dango* a medida que o dia se aproxime. Muitos japoneses acreditam ser possível ver um coelho fazendo *mochi*, se você observar atentamente o desenho da lua cheia; por isso, estes *dango* e outros pratos temáticos do *Tsukimi* podem ter o formato de um coelho em seu design. Outro prato popular do outono é o *kuri kinton*, um pequeno bolo feito de castanhas cozidas, esmagadas, adocicadas e moldadas em um formato semelhante ao da castanha portuguesa.



Agenda de Eventos da MIEF

Data	Evento	Local
27/9 (domingo)	Orientação e sessão de consultas gratuitas	Shinshukaijo do Sasagawa Danchi em Yokkaichi
4/10 (domingo)	Palestra sobre Leis de Trânsito	UST-TSU 3º andar
18/10 (domingo)	Comportamento durante o processo seletivo	UST-TSU 3º andar
25/10 (domingo)	Consultas com especialistas (áreas de consulta: leis, vistos e assuntos relacionados)	UST-TSU 3º andar
15/11 (domingo)	Comportamento durante o processo seletivo	Kameyama-shi Sōgō Fukushi Hoken Center (AIAD)
6/12 (domingo)	Consultas psicológicas	UST-TSU 3º andar

Outros Eventos

Data	Evento	Local
1/11 (dom) 11:00 – 16:00	Festival de Intercâmbio Internacional de Tsu Uma oportunidade para conhecer diferentes culturas do mundo inteiro, com barracas de comidas típicas, bazares e performances culturais. O evento é gratuito e não é necessário fazer inscrição prévia. Para maiores informações, contate a Associação de Intercâmbio Internacional de Tsu (perguntar por Hirai ou Yamaguchi). Tel: 059-229-3146	Parque Oshiro Nishi, ao lado da Prefeitura de Tsu

Reabertura da Biblioteca da MIEF

Em agosto, a MIEF reabriu a seção de materiais de língua estrangeira da Biblioteca, no 3º andar do Edifício do UST-Tsu. A maioria dos livros está em inglês, mas há também romances em português e francês. A seleção de obras de não-ficção inclui guias de viagem de vários países e uma gama de informações sobre cultura japonesa e vida no Japão. Embora a maioria dos livros não esteja em japonês, há muitos outros livros e dicionários em várias línguas que são muito úteis aos japoneses interessados em estudar ou aperfeiçoar uma língua estrangeira.



A biblioteca da MIEF inclui também vários livros escritos em japonês. Há muitos livros incríveis esperando para serem lidos, então se você gosta de ler, não deixe de dar uma olhada!

Horário de funcionamento:

Todos os dias, das 9:00 às 22:00 (exceto feriados e no período de 29/12 a 3/1)

* É possível pegar emprestado até 5 livros por vez, por até 2 semanas.



Projeto “Vamos aprender mais sobre o mundo!”

Em Mie, temos 9 Coordenadores de Relações Internacionais (CIRs). Todos eles são participantes do *JET Programme*, um programa de ensino e intercâmbio no Japão. Destes 9, 4 trabalham na MIEF e representam Brasil, Canadá, China e Nova Zelândia. Além do trabalho diário de traduzir documentos e atuar como intérpretes, eles também estão engajados na promoção dos direitos humanos, compreensão e intercâmbio internacional, como parte do Projeto “*Motto Sekai wo Shirou*” ou “Vamos aprender mais sobre o mundo!”, da MIEF. Neste projeto, os CIRs visitam escolas locais, apresentam seus países e falam sobre direitos humanos utilizando vários recursos, como slides, figuras, jogos, comidas típicas e livros. No ano de 2008, os CIRs realizaram 83 visitas por toda a província de Mie e já vem realizando inúmeras visitas ao longo deste ano, também. Qualquer grupo na província de Mie pode solicitar a visita e a apresentação de um CIR. A partir deste outono, o programa será ampliado e incluirá mais tópicos, portanto dê uma olhada no site da MIEF e, para maiores informações, clique em “Coordenadores de Relações Internacionais (CIR)” na página em português (<http://www.mief.or.jp/po/>).

Faça parte da MIEF / Novos Associados

Seu apoio é muito importante para a manutenção dos trabalhos da MIEF!

A MIEF mantém projetos de auxílio e suporte aos estrangeiros de Mie a fim de proporcionar-lhes uma vida mais tranquila. A ajuda dos sócios de apoio da MIEF é um recurso indispensável para a realização destes trabalhos. Gostaríamos de contar também com a sua colaboração para melhorar cada vez mais a qualidade de nossos trabalhos. A cota de contribuição anual para sócios individuais é de ¥3000 e a cota de sócio organizacional é de ¥12.000 anuais. Estamos aguardando novas contribuições! Para mais informações, consulte a homepage da MIEF (www.mief.or.jp).

A nova Coordenadora de Relações Internacionais

Olá, me chamo Insun Jang e vim da Nova Zelândia, apesar de ter nascido na Coreia do Sul. Interesse-me pelo *ikebana* (arranjos florais japoneses) e pelo *sadô* (cerimônia do chá).

A Nova Zelândia está no hemisfério oposto ao Japão e, portanto, tem as estações do ano invertidas. Ambos os países possuem tamanhos semelhantes, mas a população do Japão é 30 vezes maior. Atualmente, há muitos estrangeiros vivendo no Japão, o que aumenta as possibilidades de intercâmbio internacional. Vamos promover um intercâmbio ativo com pessoas de outros países e comparar as diferenças culturais!



Fundação de Intercâmbio Internacional de Mie (MIEF)

〒 514-0009

Mie-ken, Tsu-shi, Hadokoro-cho, 700 Ed. UST Tsu, 3º and. Segunda à sexta, das 9:00h às 17:00h (exceto feriados)

TEL: 059-223-5006

E-mail: mief@mief.or.jp

FAX: 059-223-5007

<http://www.mief.or.jp>

