

VIVA ! ひめじ

Grupo voluntario que edita la revista informativa de la Asociación Internacional de Himeji
Url <http://www.himeji-iec.or.jp>

< Traducción: Lengua Española > 2007 diciembre No.23

Eventos	...	P1
“Osechi” para el Año Nuevo	...	P2
Reforzamiento de los castigos y las multas para los conductores en estado de ebriedad	...	P3
Syoutmi-Kigen(賞味期限) y Syouhi-Kigen(消費期限)	...	P4

Eventos

2008.1.1 Entrada gratis al Castillo de Himeji 7:00~16:00

(Está cerrado el 29 y el 30 de diciembre)

2008.1.6 Demostración de los bomberos en el Año Nuevo 9:30~12:00

Lugar: Higashi Abo Ryokuchi (Ichikawa Kasenjiki)

Los bomberos tocan las tambores y las cornetas. Hacen malabarismo con escaleras. Regan con manguera a la vez.

Los equipos de rescate dan una demostración.

2008.1.7 Oni Oi (Exilio de los demonios) en el templo Hattokusan Hachiyouji

Acceso: 3 km al oeste de la estación de Kouro (Línea JR Bantan)

Los demonios rojos y el demonios azules bailan con antorcha. Esparcen las tortas de arroz deseando nuestra buena salud y buena cosecha.

2008.1.13 Reunión de las cometas del mundo 10:30 ~ 15:00

Lugar: El hipódromo municipal de Himeji

Acceso: Tomen “Sinki” autobús número 3 ó 4, y más o menos 15 minutos después bajen en la parada “Keibajo Mae (delante del hipódromo).

Reunen approx. 800 cometas a Himeji.

2008.1.18 Oni Oi “Shujoue” en Engouji templo.

Lugar: Templo Engyouji /el monte Shosha <http://www.shosha.or.jp/>

Es el rito budista para reflexionar sobre el año pasado.

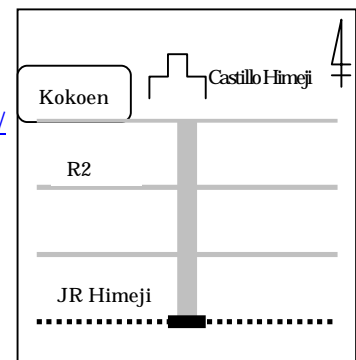
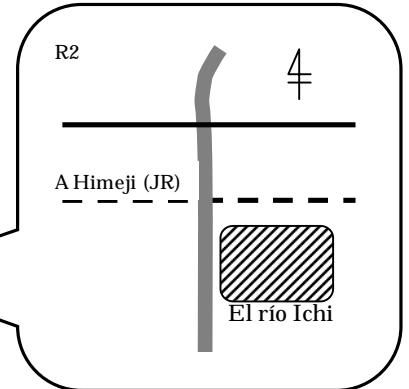
Los demonios rojos y los azules bailan y nos quitan infortunio.

Esparcen talismanes llamados “Oni no Hashi (palillos de demonios)”

2008.2.10 ~ 2008.3.9 Fiesta de Ciruelos 9:00 ~ 17:00

Lugar: Koukoen

Reunen macetas de varios ciruelos enanos.



* * * Acceso a telecabina para el Engyouji templo (el monte Shosha) * * *

Desde la estación Himeji, tomen el eutobús “Shinki” no.8 para la parada de telecabina del monte Shosha. Abajo esta el horario de la telecabina.

El horario invernal (2007.12.1 ~ 2008.2.28) : 8:30 ~ 17:00 (cada 15 minutos)

(Nota1: Suspenden el servicio desde 2007.11.26 a 2007.12.28 por inspección periódica.)

(Nota2: El 31 de diciembre, hacen el servicio toda la noche desde 21:00)

*Tarifa Ida : Adultos/500 yenes Niños/250 yenes

Ida y Vuelta: Adultos/900 yenes Niños/450 yenes

“Osechi” para el Año Nuevo

En el Año Nuevo, se reúnen las familias y los parientes y comen “Osechi” juntos celebrando el Año Nuevo. Al principio Osechi era la comida que ofrecimos a Dios en cada “Sekku” (Eventos estacionales que celebramos 5 veces al año. Ahora Osechi significa la comida que comemos en el Año Nuevo. La comemos deseando buena cosecha y prosperidad de descendientes.

Osechi son varias comidas que se meten en las 3 ó 5 cajas apiladas y laqueadas. Juntamos las comidas que los japoneses consideran fortunas en las cajas, de manera bien colorida. Cada plato tiene significado. Aquí le presentamos algunos a ustedes.

■ Kazunoko (Huevas saladas de arenque)

Como los arenques ponen muchas huevas, deseamos la prosperidad de los descendientes.

■ Kuromame (Sojas negras que cocemos salado-dulce con azúcar y salsa de soja)

Deseamos que podamos trabajar “mame (con diligencia)” y vivir “mame (con buena salud)”.

■ Tadukuri (Freza de sardinas sazonadas salado-dulce)

Como antes usaban sardinas como abono en el campo, ahora comemos este plato deseando buena cosecha.

■ Nishime (Raíz verduras cocidas)

Asociamos la palabra “(U)N ga tsuku” con las verduras que terminan con la letra “n”, por ejemplo Renkon (rizoma de loto) y Ninjin (zanahoria). Como colocasia carga de muchos frutos, la consideramos “la prosperidad de descendientes”. Como la rizoma de loto tiene huecos, pedimos para poder ver el buen futuro a través de los huecos.



Osechi

□ ¡Cocinamos Osechi!

Presentamos la receta de “Nishime” que podemos cocinar fácilmente. Recomendamos cocinarla no solamente para el Año Nuevo, sino también en la cocina cotidiana. ¿Por qué no intentan cocinarla?

【Ingredientes y Cantidades】 (para 4 personas)

Colocasia	200 g	Jugo	
“Konnyaku”	1/2	Caldo	••• 1+1/2 tazas
Rizoma de loto	150 g	Azúcar	••• 1+2/3 cucharada
Zanahoria	100 g	Sake dulce	••• 2 cucharadas
		Salsa de sojas	••• 2+1/2 cucharadas

1. Pelen las colocasias y lávenlas con el agua salada para quitar la sustancia pegajosa. Cuézanlas con el agua hervida hasta que estén blandas.
2. Hiervan konnyaku para quitar el mal olor.
3. Pelen las rizomas de loto y córtelas en 1 cm de espesor.
4. Pelen las zanahorias y córtelas en 7~8mm de espesor.
5. Metan 1.2.3.4 en la olla y añadan el jugo. Hagan caer la tapa de papel dentro de la olla y cuézanlo a fuego vivo hasta que no quede jugo.

Como hacer el caldo
(Cantidad facil de hacer)
Alga ••••• 25 g
Bonito Seco ••••• 40 g
agua ••••• 9 tazas
Limpian el alga. Metan el agua y el alga en la olla y pónganla en el fuego. Saquen el alga de la olla justo antes de que el agua hierva. Añadan bonito seco y apaguen el fuego. Inmediatamente, filtrenlo con un colador con papel filtrante .

Si cortan las zanahorias con moldes, en forma de flores tendrá buen aspecto.



Reforzamiento de los castigos y las multas para los conductores en estado de ebriedad

El 19 de setiembre 2007, la ley de tránsito en las carreteras se ha revisado y reforzado más que antes. En esta revisión los castigos se han reforzado para los conductores en estado de ebriedad y los que quieren evadir escapandose de su responsabilidad.

Castigos para los conductores

- manejar en total estado de ebriedad al menos 5 años de prisión, o 1,000,000yenes de multa.
(nota) manejar en total estado de ebriedad : más de 0.25mg densidad de alcohol.
- manejar en medio estado de ebriedad al menos 3 años de prisión, o 500,000yenes de multa.
(nota) manejar en medio estado de ebriedad : de 0.15mg.hasta 0.25mg. densidad de alcohol.

Castigos para los infractores sin responsabilidad de rescate

La ley ha revisado que no sean permitido los casos en que los infractores que escapen sin rescato a las víctimas, temiendo ser descubiertos.

Castigos al menos 10 años de prisión, o 1,000,000yenes de multa.

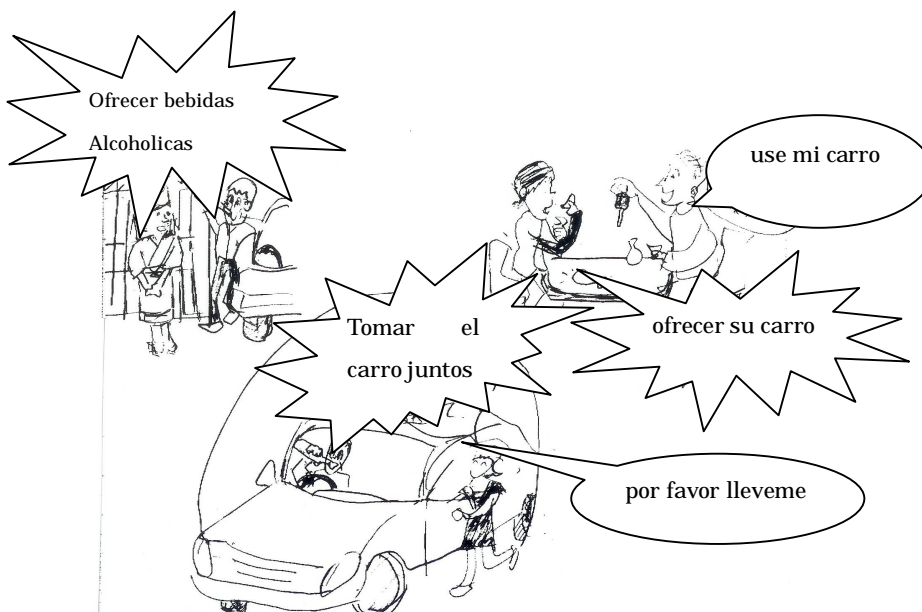
Castigos para las personas que permiten manejar en estado de ebriedad.

No existía esta ley de penalidad antes de esta revision.

- Castigos para las personas que presten su carro a los conductors ebrios, . . . igual que
- Castigos para las personas que han ofrecido bebidas alcoholicas en un establecimiento , en una fiesta, reunión o en su casa. y a las personas que acompañan al conductor.

En caso de que el conductor maneje en total estado de ebriedad
al menos 3 años de prisión, o 500,000yenes de multa.

En caso de que el conductor maneje en medio estado de ebriedad
al menos 2 años de prisión, o 300,000yenes de multa.



El 19 de junio de 2008, la ley para ponerse los cinturones de seguridad en los asientos traseros estará vigente. estará vigente.

Utilizen los medios de tránsito publico o aprovechen los servicios de conductores privados (Daiko sabisu).

Syoumi-Kigen(賞味期限) y Syouhi-Kigen(消費期限)

¿No han encontrado todos Uds.comidas que compraron hace una semana en el fondo del frigorífico? ¿Y no se han olvidado de él completamente y la fecha de consumo se ha pasado un poco? ¿se podrá comer? ¿Es seguro ,o no? ¿Es mejor tirarlo? ¿No lo han dudado?

Generalmente tenemos la idea de que los dos significan lo mismo,pero l son diferentes. Hay dos tipos : Syoumi-Kigen(賞味期限) y Syouhi-Kigen(消費期限) en la fecha indicada en la comida.

「Syoumi(賞味)」 es comer saboreandolo, por eso 「Syoumi-Kigen(賞味期限)」 es el plazo para comerlo más deliciosamente. 「Syouhi(消費)」 es consumo, por eso 「Syouhi-Kigen(消費期限)」 indica el limite para comerlo con seguridad.

Syoumi-Kigen(賞味期限)

Generalmente se indica en las comidas que duran más de seis días. Llevan esta etiqueta los productos que pueden ser conservados en el frigorífico o a temperatura normal como, jamon, salchicha, un pastel del bocado y comida en conserva etc.

Esto quiere decir que el producto no se pone malo inmediatamente,se aconseja comerlo preferentemente antes de esa fecha.. Aunque el sabor puede empeorar, la calidad todavia es comestible. Sólo se indica año y mes en los productos que duran más de tres meses. En caso de que no este escrito la forma de conservacion, es mejor dejarlo en un lugar con poca humedad y evitar los rayos del sol .

Syouhi-Kigen(消費期限)

Esta indicado en las comidas que son difíciles de conservar como el almuerzo o los dulces suaves etc.

Es un limite seguro para comerlo cuando se conserva segun las instrucciones indicadas..

Aunque se pase un día del plazo de consumo , no quiere decir que la comida nos haga mal y nos de una intoxicación enseguida. Pero si la manera de conservación no es buena , puede inclusive podrirse dentro del plazo.

De todas maneras los productos una vez abiertos deben se consumidos lo más pronto posible sin tener en cuenta la fecha de la etiqueta.

Homepage de Ministerio de Agricultura y Silvicultura y Pesca(<http://www.maff.go.jp/>)

* * * * *

「VIVA ! ひめじ」 Buscamos asistentes que ayuden en la traducción y corrección.

Les rogamos a los interesados que se pongan en contacto con nosotros.

Asociación Internacional de Himeji

〒670-0012 Egret Himeji 3F,68-290 Honmachi,Himeji

Tel:079-287-0820 Fax:079-287-0824 [Mailto:kokusai@city.himeji.hyogo.jp](mailto:kokusai@city.himeji.hyogo.jp)

Los asistentes de traducción y correctores nativos

Español: Takeshi Sonoda, Keiko Abo, Eiichi Takami, Otani Bunko Alicia

Ponemos sólo los nombres de quienes permitieron imprimirlos.

Apreciamos realmente toda su ayuda.