
Introdução a “Culinária Mundial” ①	• • • P1
Vamos Passear ! Cidade de Shisou e Yasutomi-chou (Himeji)	• • • P2
Expansão da Cobertura para Despesas Médicas das Crianças	• • • P3
O Charme da Telha <i>Ibushi Gawara</i>	• • • P4

Informativo editado pelos voluntários da Fundação de Intercâmbio Internacional e Cultural de Himeji

Introdução a “Culinária Mundial” ① (Do Festival de Intercâmbio Internacional de Himeji)

Em outubro/2023 foi realizado no parque Otemae o “Festival de Intercâmbio Internacional de Himeji”. Vamos apresentar a receita do Qatayef, que é um doce da Síria o qual foi vendido no Festival na área de “Culinária Mundial”.

Ingredientes (aproximadamente 20 pedaços)

Massa : A (1 copo de semolina, 2 copos de farinha (*kyorikiko*), 3 colheres de sopa de açúcar, 2 colheres pequenas de fermento em pó), 3 copos de água.

Recheio : 400g de queijo ricota

Xarope : B (3 copos de açúcar, 1 copo e meio de água, 1 colher pequena de suco de limão)

Modo de preparo

1. Em um recipiente (tigela grande) coloque os ingredientes de A (acima) e misture. Acrescente a água e misture na batedeira até ficar uma mistura uniforme. Cubra com filme plástico e deixe descansar em temperatura ambiente por cerca de 20 a 30min.
 2. Em uma frigideira com fogo brando, espalhe 3 colheres da massa de 1. (acima) formando uma circunferência de 12~13cm. Não vire a massa e assar até que se forme um pequeno buraco no meio da massa (aprox. 2min.).
 3. Em uma panela pequena coloque os ingredientes de B (acima) mexendo em fogo médio até esquentar e derreter o açúcar. Começando a ferver, cozinhe por mais 5min., acrescente o suco de limão, cozinhe por mais 1min. e deixe esfriar em temperatura ambiente.
 4. No item 2 (acima) onde foi assada a massa, coloque aprox. 20g de queijo ricota no meio da massa. Dobre ao meio fechando bem o formato das bordas como está ilustrado na foto.
 5. Fritar no óleo a temperatura de 200°C até ficar um dourado claro. Retirar o excesso de óleo (escorrer bem o óleo), e em seguida passar no xarope.
- ※ É muito gostoso comer enquanto está quente.



De agora em diante, estamos planejando apresentar mais receitas da culinária internacional.
AGUARDEM!!

Vamos Passar !

“Cidade de Shisou e Yasutomi-chou (Himeji)”

O grupo de editores voluntários fez uma pequena viagem à cidade de Shisou e Yasutomi-chou (cidade de Himeji). Pegamos um pequeno monorail para subir a montanha. Pudemos respirar muito ar fresco e encontramos muitos *Kakashis* (※).



(※) *Kakashi* ... São bonecos feitos de palha. Os agricultores colocam os bonecos no meio da plantação para afastar os animais que vem comer as plantações.

<Parque Kunimi-no-Mori da Província de Hyougo>

Um monorail bonitinho nos levou da estação Sanroku até a estação Sanjou (na parte mais alta da montanha). Quando o tempo está bom, você pode ver o Mar Interior de Seto (*Seto-naikai*) do observatório no topo da montanha. Infelizmente, não pudemos ver o mar pois estava chovendo. Os banheiros da estação Sanjou são muito ecológicos. Não há máquina automática de vendas ou quiosques.



Horário de funcionamento : 9:00 às 17:00

Fechado : Às segundas-feiras (No caso de feriado, no dia seguinte)

Mini Monorail : Duração aproximada de 20 minutos ,Necessário Reserva , Gratuito

Estacionamento : Gratuito

<Oku-Harima Kakashi-no-Sato>

Existem muitos *Kakashis* (※) que “vivem” na região de Seki em Yasutomi-chou (mais que a população humana??).

No “Furusato Kakashi Gallery” tem uma família de *Kakashi* que mora lá. Na Escola dos *Kakashis*, estava tendo uma aula de matemática aberta para a visitação dos pais.

A conta de adição estava errada !!



Expansão da Cobertura para Despesas Médicas das Crianças

Himeji ampliará os subsídios de despesas médicas para crianças a partir de 1/jan/2024.

( pontos importantes)

Famílias elegíveis	Pessoas qualificadas		Despesa Própria	
	Idade	Limite de renda	Ambulatório	Internação
Famílias sem vários filhos	0-2 anos	Sem limite	Gratuito	
	De 3 anos de idade até se formar no ginásio.	Com limite	Gratuito	
	Após concluir o ginásio até 18 anos de idade		30% do custo (sem subsídio)	Gratuito
Famílias com vários filhos	0-18 anos	Sem limite	Gratuito	

<Pessoas alvo e detalhes da expansão>

- ① Hospitalização gratuita para aqueles com idade entre a conclusão do ginásio até 18 anos (※1) (há restrições de renda).
 - ② Despesas médicas gratuitas para pessoas em famílias com vários filhos (※2) até a idade de 18 anos (sem limite de renda).
- (※1) Até o primeiro 31/mar após a criança completar 18 anos de idade.
(※2) Famílias com três ou mais filhos dependentes (filhos dependentes incluem aqueles

<Como fazer a solicitação para as pessoas do item ①>

O reembolso deve ser feito depois que os custos de hospitalização tiverem sido pagos à instituição médica. Faça a solicitação na prefeitura ou pelo correio com os documentos necessários. Nenhum cartão de beneficiário será emitido.

▼ Consulte o site abaixo para obter os documentos necessários.



<Como fazer a solicitação para as pessoas do item ②>

No site do portal de procedimentos on-line da cidade de Himeji (subsídios para despesas médicas para famílias com vários filhos), você pode fazer a solicitação pelo correio ou no balcão. Aqueles que se qualificarem receberão um cartão de beneficiário em uma data posterior. O cartão de beneficiário será enviado posteriormente.

▼ Consulte o site abaixo para obter os documentos necessários.



▼ Site do portal de procedimentos on-line de Himeji



Consultas: Prefeitura de Himeji 1F, Seção de Bem-Estar e Assistência Social Ref. a Assuntos Gerais, Responsável pela Assistência Médica, (TEL 079-221-2307)

O Charme da Telha *Ibushi Gawara*

Desde os tempos antigos, o bairro Funatsu de Himeji é conhecido por seus produtos de telha feito com barro de alta qualidade da região.

A fábrica de telhas *Kouyou Seiga* que visitamos desta vez foi fundada em 1923. É uma das apenas cerca de 60 *Kamamoto* (※) que produz especificamente as telhas *Ibushi Gawara* em todo o Japão.

(※) *Kamamoto* : Local onde se fabrica as louças e porcelanas.

▼ Telhado tradicional da arquitetura japonesa



O que é a telha *Ibushi Gawara*?

É uma telha muito bonita de cor prateada clara e com brilho único que é muito utilizada nos telhados da construção tradicional japonesa, como templos e castelos. Na fábrica da *Kouyou Seiga*, as telhas são aquecidas no forno por 4 dias em alta temperatura (temperatura máxima de 1165°C). No meio do processo, desliga-se o fogo do forno e quando a temperatura baixar, injeta-se o gás. As telhas ficam enfumaçadas dentro do forno. Este processo confere à superfície das telhas um brilho único. As características dessas telhas são boa ventilação e efeito de radiação infra-vermelha distante, por isso elas funcionam como ajuste de umidade e temperatura da construção. São chamadas de telhas que duram 100 anos por que duram mais do que as outras. De 2009 a 2015, quando o Castelo de Himeji foi reformado após 50 anos, todas as telhas da torre principal foram retiradas e usando o martelo, foram examinadas uma a uma. E aproximadamente 80% das telhas foram reaproveitadas.

▼ Processo de produção da telha *Ibushi Gawara* (site da fábrica de telhas *Kouyou Seiga*)



Pessoas que colaboraram na elaboração deste informativo

Japonês : HONDA Yasuko, KUNIMITSU Minako, MIYAMOTO Mika, SHIGETA Fusako, MOCHIZUKI Toshiharu

Português : TAKINAMI Eni, YAMAMOTO Yu, NAGAO Misaki, FUJISAKI Momoko, OSATO Seidi

Constam somente os nomes das pessoas que autorizaram a sua publicação.

É possível ler os informativos anteriores no site da Fundação de Intercâmbio Internacional e Cultural de Himeji.

A próxima edição será publicada em junho/2024. Aguardamos as suas opiniões e impressões.

Estamos à procura de voluntários para a tradução e checagem do português.

Por favor, entre em contato conosco.



site da Fundação

CONTATO

Fundação de Intercâmbio Internacional e Cultural de Himeji

〒670-0012 Himeji-shi Hon-machi 68-290
Egret Himeji 3º andar

TEL: 079-282-8950 FAX: 079-282-8955
e-mail: info-iec@himeji-iec.or.jp
site: <https://www.himeji-iec.or.jp/>