

2024 marzo, Vol.88

VIVA!

ひめじ

Español

Presentación de “Platillos del Mundo” ①	• • • P1
Paseando por la ciudad de Shiso y Yasutomi	• P2,3
Expansión de elegibilidad de Subvención de Coste Médico de los niños	• • • P4
Encanto de las tejas <i>Ibushi</i> (ahumadas)	• • • P5
Aviso	• • • P6

Grupo voluntario que edita la revista informativa de la Fundación cultural e intercambio internacional de Himeji

Presentación de “Platillos del Mundo” ①

(Del “Festival de Intercambio Internacional de Himeji”)

En octubre de 2023, se realizó el “Festival de Intercambio Internacional de Himeji” en el parque de Otemae. En esta ocasión, te presentaremos la receta del dulce sirio “Qatayef” que se sirvió en la sección de “platillos del mundo” en dicho festival.

Ingredientes (20 piezas aprox.)

Masa: A (1 taza de harina de sémola, 2 tazas de harina fuerte, 3 cucharadas de azúcar, 2 cucharaditas de polvo para hornear), 3 tazas de agua.

Relleno: 400 gramos de queso ricota

Jarabe: B (3 tazas de azúcar, 1.5 tazas de agua), 1 cucharadita de jugo de limón.



Modo de preparación

1. Mezcla los ingredientes de (A) en un bol. Agrega el agua y mezcla con un batidor hasta que quede suave. Cubre con plástico y déjalo reposar por 20-30 min. en temperatura ambiente.
2. Calienta un sartén a fuego lento, pon 3 cucharadas de la masa del Paso 1, que forme un círculo de unos 12 a 13 cm de diámetro. Asar sin voltear hasta que empiecen a salir unas burbujitas en la parte superior de la masa (aproximadamente 2 minutos).
3. Aparte, pon los ingredientes de (B) en una olla pequeña y caliéntalos revolviendo a fuego medio para que se derrita el azúcar. Cuando hierva, deja a fuego lento por 5 minutos. Agrega el jugo de limón, hiérvelo por un minuto más y luego déjalo enfriar a temperatura ambiente.
4. Coloca unos 20 gramos de queso ricota en el centro de la masa horneada en el paso 2. Dóblalo por la mitad y cierra bien los bordes para crear la forma que aparece en la foto.
5. Después fríelos en aceite a 200 grados hasta que adquieran un color café claro, retira el exceso de aceite y sumérgelos en el almíbar.

*Es mejor comerlo caliente.

Planeamos seguir presentando recetas del mundo. Esperamos lo disfrutes.

Paseando por la ciudad de Shiso y Yasutomi

Fuimos a la ciudad de Shiso y Yasutomi-cho en Himeji como redactores voluntarios. Montamos en el mini monorriel y respiramos mucho aire puro de montaña. Vimos muchos *Kakashis* (※) y también compramos recuerdos.



※*Kakashi* : (espantapájaros) muñeco hecho de paja que se erige para ahuyentar a los animales que destruyen las cosechas.

- ① Parque Kuniminomori
↓ 15 min
- ② Santuario de Anjikamo
↓ 15 min
- ③ Okuharima Kakashinosato (Espantapájaros)
↓ 12 min
- ④ Green Station Shikagatsubo (Lugar para acampar)
↓ 15 min
- ⑤ Yasutomi Yuzu Kobo



- ① Parque Kuniminomori de la Prefectura de Hyogo
Desde la estación Sanroku, tomamos el bonito mini monorriel hasta la estación Sanjo (cima de la montaña). Desde el observatorio de la cima, se puede ver el Mar Interior de Seto (*Setonaikai*) en los días despejados. Los baños de la estación de la cima son ecológicos. No hay tiendas ni máquinas expendedoras en la cima.



Horario: de 9:00AM a 5:00PM

Cerrado: los lunes (o el día siguiente si el lunes es festivo)

Mini monorriel: Aprox. 20 min de trayecto. Se requiere reserva. Es gratuito

Aparcamiento: gratuito.

La pendiente era pronunciada y la niebla dificultaba ver lo que había delante, por lo que fue una experiencia emocionante (Si quiere emociones fuertes, monte en primera fila a la vuelta). También es un lugar para aprender y tuvimos la fuerte sensación de que todos debemos

② Santuario de Anjikamo

Desde el 1 de diciembre hasta finales de marzo del año siguiente, se expone un animal gigante hecho de paja.

El año 2024 es el año del dragón. El armazón está hecho de bambú y se cubre con paja de arroz.



③ Okuharima Kakashinosato (Espantapájaros)

Muchos *Kakashis* (*) viven en la zona de Seki de la ciudad de Yasutomi. (¿Hay más *Kakashis* que humanos?). En “*Furusato Kakashi Gallery*” viven muchas familias *Kakashi*. El día de nuestra visita, la escuela estaba abierta al público y estaban en la clase de matemáticas. ¿Cómo? ¡Has sumado mal!



Después de estar en *Kakashinosato*, se nos dificultaba distinguir, no sabíamos si era un humano o un espantapájaros

④ Green Station Shikagatsubo de la Municipalidad de Himeji

Hay una cascada llamada Shikagatsubo cerca de ahí.

Hay lugar para acampar, hacer auto-camping y cabañas, también se pueden hacer barbacoas.

Dentro de Green Station hay una cafetería en el *Fureai Koryukan*

Aparcamiento: gratuito

⑤ Yasutomi Yuzu Kobo

En este lugar venden directamente productos hechos con *Yuzu* (cidra) como, *yuzumiso* (*miso* con cidra), *yuzu daifuku* (*mochi* con cidra), helado de *yuzu*, etc. *Yuzu* es una especialidad de Yasutomi.

Horario: de 9:00AM a 5:00PM


Cerrado: los lunes

Aparcamiento: gratuito



El *yuzu daifuku* tiene cáscara de *yuzu* (cidra) en la pasta de frijoles blancos dulces, esto le da un ligero aroma a *yuzu*. Estaba muy sabroso.

Expansión de elegibilidad de Subvención de Coste Médico de los niños

La ciudad de Himeji tiene previsto expandir la subvención de coste médico de los niños desde la tarifa de consulta datando de 1 de enero de 2024. (Las partes indicadas con )

Familia elegible	Persona elegible		Pago por Individuo	
	Edad	Límite de Ingreso anual	Ambulatorio	Hospitalización
Familia con 1 o 2 niños	De 0 a 2 años	No límite	Gratis	
	De 3 años a la graduación de escuela secundaria	Tiene límite	Gratis	
	Después de la graduación de escuela secundaria a 18 años		Pago del 30% del coste (Sin subvención)	Gratis
Familia con 3 o más niños	De 0 a 18 años	No límite	Gratis	

<Persona y contenido de que es sujeto a la expansión>

- ① Hacer gratuito el coste de hospitalización para los graduados de la escuela secundaria hasta los 18 años(※1) (tiene límite de ingreso anual.)
 - ② Hacer gratuito el coste médico para personas de la familia(※2) que tienen 3 o más niños hasta que los niños cumplan 18 años (sin límite de ingreso anual)
- (※1) Hasta el primer 31 de marzo después de cumplir 18 años
- (※2) Familia que tiene 3 o más niños dependientes del tutor (como niños dependientes se incluyen a los mayores de 19 años.)

<Modo de solicitar en caso de que la persona sea aplicable a ①>

Se puede reembolsar después de pagar el coste de hospitalización a un centro de salud. Solicítelo en la ventanilla del ayuntamiento o por correo con los documentos requeridos. No se expide certificado de recipiente.

▶Debe confirmar los documentos que se requieren en el siguiente sitio.



<Modo de solicitar en caso de que la persona sea aplicable a ②>

Se puede realizar la solicitud a través del sitio portátil de trámites en línea de la ciudad de Himeji (subvención de coste médico de la familia con 3 o más niños), por correo o en la ventanilla. La persona que es elegible recibe el certificado de recipiente días posteriores de la solicitud.

▼ Sitio portátil de trámites en línea de la ciudad de Himeji

▶Debe confirmar los documentos que se requieren en el siguiente sitio.



Contacto :

Encargado de Atención Médica de Bienestar Social, Sección de Asuntos generales de Bienestar Social, Primer Piso del Ayuntamiento de la Ciudad de Himeji (TEL : 079-221-2307)

Encanto de las tejas *Ibushi* (ahumadas)

Desde tiempos remotos el area alrededor del distrito de Funatsu en la Ciudad de Himeji ha sido reconocida por la buena calidad de su barro y prosperó la industria de producción de tejas.

Esta vez visitamos la empresa productora de tejas Koyo Seiga S.A.. Se fundó en 1923 y es una de los solo 60 *Kamamotos* (※) que producen tejas ahumadas en todo el país.

※*Kamamoto* : Horno en el que se produce cerámica, porcelana y otros.

¿Qué es la teja *Ibushi*?

Es una teja bella de color plateado pálido con un lustre peculiar y se utiliza mucho en los techos de arquitectura japonesa tradicional como santuarios y castillos. En Koyo Seiga, las tejas se meten en el horno y se hornean a temperatura alta (1,165°C como máximo) durante 4 días. A mitad del proceso, se apaga el fuego y cuando baja la temperatura se inyecta gas. Las tejas quedan ahumadas por el humo. Gracias a este proceso, las tejas adquieren un lustre peculiar. Tienen efecto infrarrojo lejano, ventilación, y también pueden regular la humedad y temperatura. Se le llama teja de 100 años porque tiene la característica de durar más que otras tejas.

Desde 2009 hasta 2015, se llevó a cabo la renovación de torreón principal del Castillo de Himeji por primera vez en los últimos 50 años. Todas las tejas del torreón se quitaron, y se inspeccionó teja por teja con el método de golpeo. Como resultado, el 80% de las tejas se pudieron utilizar otra vez.

Natsuko Sasada “Viviendo con *Ibushi-gin*”

La sra. Sasada es la cuarta presidente de Koyo Seiga, y la primera presidente mujer. Junto con su hija, está tomando iniciativas con perspectiva de mujer.

Con el fin de difundir a mucha gente los encantos de *Ishibuki-gin* (el peculiar color plata de la teja ahumada), se le ocurrió la idea de utilizar la teja para decoración interior y material de pared. Entonces, ella le propuso la idea de usar la teja a hoteles y centros comerciales a los que acude mucha gente.

Además, lleva a cabo talleres para escuelas, oficinas y ciudadanos locales. Los talleres ofrecen la oportunidad de crear por sí mismo, una pieza única en el mundo, como un marco para foto hecho de bloques de tejas pequeñas, o la forma que le deseen dar al barro. Se puede aplicar al taller a través de su Sitio de Web.

Ella nos dijo que tiene el deseo de descubrir nuevos valores de mercadería del *Ibushi-gin* y seguir con el desafío de salir al mundo.

▼Techo de arquitectura tradicional japonesa



▼sitio web



Aviso de la Fundación Cultural e Intercambio Internacional de Himeji

■ Curso de Idioma Japonés para Residentes Extranjeros - ¡Inscríbase ya!

Únete a nuestro curso de japonés que comienza en mayo. Niveles principiante A-F, más intermedio. 10 sesiones hasta julio. Costo: 3,000 yenes por todo el curso. Aplica desde el 1 de abril en la Fundación para el Intercambio Cultural e Internacional de Himeji. Máximo 20 estudiantes por clase. Cerraremos las inscripciones al alcanzar la capacidad máxima.

■ *Nihongo Hiroba*

Cada jueves, viernes y domingo, nos reunimos durante una hora y media para aprender japonés junto a voluntarios. La forma de aprendizaje puede ser individual o en grupos de 2 a 3 personas. Para inscribirte, pasa por nuestra oficina.



Nota de la Redacción

La primavera nos regala un tejido de encuentros y despedidas. Con oportunidades frescas en educación o en nuevas trayectorias profesionales, se abre una temporada de emoción y caras nuevas. En el delicado arte de la ceremonia del té japonés, encontramos el proverbio "一期一会" (*ichigo ichie*) — un tiempo, un encuentro. Este susurra la verdad de que cada encuentro es un momento único e irrepetible. Mi deseo es valorar cada instante de estos encuentros.

Colaboradores de la redacción de esta edición

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

Español: HATTORI Chie, OTOSHI Yoshiro, SHIMIZU Kenichiro, YOSHII Shizuka

Solo ponemos los nombres de quienes permitieron imprimir. Agradecemos su ayuda.

Lea los números anteriores de 「VIVA!ひめじ」 en nuestro sitio web (<https://www.himeji-iec.or.jp/>).

El próximo número saldrá en Junio, 2024.

Esperamos sus opiniones y comentarios. Buscamos asistentes que ayuden a la traducción y corrección. Por favor póngase en contacto con nosotros en la dirección a la derecha en mención.



sitio web

INFORMACIÓN

Fundación Cultural e Intercambio

Internacional de Himeji

Edificio Egret Himeji 3er. Nivel,

68-290 Honmachi Himeji, 670-0012

TEL : 079-282-8950 FAX : 079-282-8955

Correo electrónico : info-iec@himeji-iec.or.jp