

ÍSLENSK-JAPANSKA FÉLAGIÐ
アイスランド日本協会

FRÉTTABRÉF

3. tbl. Nóvember 1999.

Ábmr: S.B..

Ágætu félagsmenn!

Stofnun Bonsai klúbbsins tókst með ágætum þótt, eins og svo oft áður, hefðum við viljað sjá fleiri. Eins og áður segir er ráðgert að klúbbfélagar muni hittast sérstaklega fjórum sinnum á ári til skrafs og ráðagerða en Páll Kristjánsson, bonsai-ræktandi, mun verða klúbbfélögum innan handar. Fundir bonsai-klúbbsins verða auglýstir síðar í fréttabréfi félagsins.

Kvikmyndasýning verður nú í byrjun nóvember, (sjá nánar bls 3) og stefnt er að fleirum eftir áramót. Síðasta fimmtudag í nóvember munum við síðan halda almennan félagsfund, þar sem félagsmenn eiga þess kost að hittast yfir japönsku öglasi.

Við vonumst til að sjá sem flesta félagsmenn og við hvetjum ykkur eindregið til að taka með ykkur gesti.

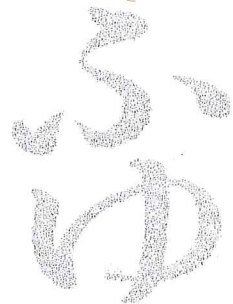
Félagskveðjur,
Gunnhildur

Táknið vetur: “Fuyu”

Í gamla daga var matur geymdur fyrir veturinn í pokum sem bundið var reipi í og hengt upp.



KANJI



HIRAGANA

ニュース

短い秋をあっという間にとおり越し、冬を肌で感じる季節ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。待望の日本映画がノルウェーの日本大使館から入手でき、大使館の援助を受けて上映会を行います。上映会の日程は、11月6日(土)14:30よりハウスコーラ・ピオ(Háskólabíó)にて開催します。入場無料。題名は”神風タクシー”で、監督は原田マサト、主役には”シャルウィー・ダンス”や”うなぎ”をはじめ、邦画の代表的な主役となった役所広司。

ペルーの日系2世(役所)が経済大国の日本へ出稼ぎに来てタクシーの運転手に。現代の日本を彼の目を通してコミカルに、皮肉たっぷりに描いた現代風作品です。簡単な解説は、<http://www.netau.com.au/gregking/f375kam.htm>にてご覧ください。お誘いあわせのうえ、多数のご来場を期待してます!上映時間約2時間20分。

盆栽クラブの集いと日本の紹介ビデオをハブナルフォルズルにて開催しましたが、残念ながら参加者少数でした。ピアニスト立野いずみさんのコンサートについて、遅ればせながらご連絡しましたが、お聞きになった方はいかがでしたでしょうか。知名度の高い方なので、その分野に興味のある方には絶好の機会だったと思います。

財政の少ない当協会ですが、ニーブーア情報文化センターの日本語母語教育に寄付をしました。11月30日(土)に代表者が教室を訪れ、15000krと子供達に映画の無料券を渡しました。恒例の”ビールの集い”は毎月最終木曜日にホテル・ボルク横のカフェ・プレンスランで行なっています。11月は25日(木)20:00の予定です。恋しいサッポロビールを片手に気軽なお喋りを。鍋と熱かんの季節に合わせて、鍋物の説明を載せました。アイスランド語の勉強としても役立ててみて下さい。茨城県東海村で起きた原発事故のその後が気になるところです。風邪にご用心のほどを。(井浦)

MUNIÐ!

KAMIKAZE TAXI

Kvikmyndasýning Háskólabíó laugardaginn 6. nóv

kl: 14.30

Almennur félagsfundur, Kaffibrennslan

Fimmtudaginn 26. nóv kl: 19.00

Mætum öll!

Kvikmyndasýning

日本映画の上映会

Kvikmyndasýning verður í Háskólabíói laugardaginn 6. nóvember kl: 14.30 þar sem sýnd verður spennumyndin **Kamikaze Taxi** eftir leikstjórnann Masato Harada. Harada hefur vakið mikla athygli jafnt heimafyrir sem erlendis, hann er ungur (f.1949) óvenjulegur leikstjóri sem tekur á málefnum eins og vandi, mismunun og spillingu, ásamt þeim fordómum sem Japanir erlendis verða fyrir við heimkomuna. Myndin hefur hlotið einstaka dóma, þetta er mynd sem enginn okkar ætti að láta framhjá sér fara.

Hægt er að lesa um myndina og leikstjórnann á eftirfarandi vefsíðum:

<http://www.netau.com.au/gregking/f375kam.htm>

<http://movics-online.com.sg/special/harada.html>

Sendiráð Japans í Osló mun styrkja félagið vegna kvikmyndasýningar þessarar.

Enskur texti, **Aðgangur ókeypis** – takið með ykkur gesti. Ath. bönnuð innan 16 ára.

Móðurmálskennsla japanskra barna

Móðurmálskennsla fyrir japönsk börn er starfrækt af Miðstöð nýbúa í Skeljanesi. Alls eru þar átta börn sem njóta leiðsagnar Tomako Gamo, Akiko Haji, Sigrúnar Sveinsdóttur, Toshiki Toma og Iura Yoshihiko.

Stjórn félagsins ákvað að styrkja móðurmálskennslu þessa og þann 30. október sl. færði stjórn félagsins Miðstöð nýbúa styrk að upphæð 15.000 krónur til kaupa á kennslugögnum.

Geisladiskur

Útgáfutónleikar Auðar Hafsteinsdóttur, Bryndísar Höllu Gylfadóttur og Izumi Tateno voru haldnir í Salnum í Kópavogi í október. Við viljum minna á að geisladiskur þeirra er væntanlegur í verslanir í nóvember.

Almennur félagsfundur 25. nóv-björkvöld

ビールの集い

Almennur félagsfundur verður haldinn fimmtudaginn 25. nóvember. Þar mun stjórn félagsins kynna fyrirhugaða dagskrá næsta árs. Einnig er þetta kjörið tækifæri til að koma hugmyndum á framfæri um starfsemi félagsins. Nú er að merkja í dagbókin og hlakka til að hressa sig á einum Kirin eða Sapporo í góðum félagsskap.

Við munum hittast á Kaffibrennslunni Pósthússtræti 9, kl: 19.00. Þess má geta að Kaffibrennsla býður einnig upp á fjölbreyttan matsdeil.

Styrkveitingar The Japan Foundation

Sendirráð Japana hefur farið þess á leit við félagið að koma á framfæri upplýsingum um umsóknfrest vegna styrkveitinga frá The Japan Foundation fyrir árið 2000.

The Japan Foundation (Kokusai Koryu Kikin) var stofnsett 1972 (non-profit) og ná menningarsamskipti stofnunarinnar til 180 landa. Aðalskrifstofan er Tokyó en jafnframt er að finna menningar- og upplýsingarskrifstofur víða um heim.

Styrkveitingar sem ætlaðar eru til Evrópulanda flokkast sem hér segir:

“Support Programs for Invitations to Japan, Support Program for Japanese-Language Instruction, Support Program for Japanese Studies, Art Exchange Programs, Performing Arts Exchange Programs, International Conference Programs, Publication Exchange Programs...”

Umsóknarfrestur er til 1. desember 1999 og ráðgert er að svör muni berast í apríl eða maí á næsta ári. Þess ber að geta að einungis eru fáar styrkveitingar sem veittar eru til einstaklinga, þar sem í flestum tilvikum er óskað eftir samvinnu við stofnanir og/eða félagasamtök.

Við bendum ykkur vinsamlegast á að hafa beint samband við japanska sendiráðið í Osló:

Embassy of Japan
Parkveien 33B
0244 Oslo
Norway

Nánari upplýsingar veitir Eli Rudshagen í síma 47-22 55 10 11, fax 47 44 92 30
netfang: eli.rudshagen@japan-embassy.no

Meðan ég bjó í Japan eldaði ég oft *nabe mono*. Það var ein af uppáhalds eldunaraðferðum mínum. Ætli það hafi ekki verið vegna þess hve auðvelt það er að matreiða og af svo mörgu að taka, því eins og þið vitið þ.e. þeir sem hafa farið á stórmarkaði í Japan að til er ógrynni af alls konar fersku grænmeti, sem er ein af undirstöðunni í *nabe* og svo er allt kjöt niðursneitt og tilbúið beint í pottinn. Annars er mjög vinsælt að nota fisk, skelfisk, rækjur, tofu (oft notað *yaki-tofu*, *yaki=grilla*) eða jafnvel núðlur t.d. eru *udon* núðlur oftast notaðar. Svo þið sjáið að af mörgu er að taka.

Aðferðin er einföld og felst í því að sjóða allt saman í einum stórum potti á miðju borði á lítilli gas eða rafmagnshellu í vatni eða súpu sem hver hefur sín séreinkenni. Þegar maturinn er síðan soðinn, sem tekur venjulega bara örstutta stund því allt hefur fyrirfram verið skorið í litla og þunna munnbita, tekur hver og einn sem situr við borðið einn og einn bita, sjóðandi heitann og dýfir honum í þar til gerða sósu og borðar. Aftur á móti þarf enga sósu ef maturinn hefur verið soðinn í bragðsterkri súpu t.d. þykkt með *miso* því þá sýgur maturinn í sig bragðið úr súpunni og öllum sósum væri ofaukið. Það þægilega við það þegar maður býr í Japan er að hægt er að kaupa allar sósur fyrir *nabe* tilbúna og eru þær flestar mjög góðar á bragðið. En margar húsmæður sem ég þekki til myndu ekki detta í hug að kaupa þær tilbúna heldur barasta búa þær til sjálfar, annað kæmi ekki til greina. Það er bara að gefa sér góðan tíma í undirbúninginn. Undirbúningurinn skiptir miklu máli. Mesti tíminn fer í að skera niður grænmetið og stundum þarf að forsjóða það en það er ekki endilega nauðsynlegt heldur er það gert til að flýta fyrir og einnig er það oft fallega útlitandi t.d. þegar forsoðnum kínakálsblöðum er rúllað upp og skorið niður í litlar rúllur og raðað niður hjá þunnt sneiddum gulrótum sem síðan er raðað niður hjá fallega grænum sykurbaunum o. s. frv. Litadýrðin gleður augað, t.d. er mjög girnilegt að sjá fallega niðurráðað á diskinn í *udon suki*, en þá er snjóhvítum *udon* núðlum raðað á miðjan diskinn og allt í kring er raðað marglitu grænmeti, bleikappelsínugulum rækjum, brúnum skeljum og gulleitum *mochi* (hrísgrjónakökum) og svo framvegis. Þó að undirbúningurinn skipti miklu máli og geti verið tímafrekur er máltíðin mjög ánægjuleg og þá getur húsmóðirin eða gestgjafinn sest niður með öllum og þarf ekki að vera á þeytingi inn og útúr eldhúsinu með hina ýmsu rétti eins og svo oft tíðkast í Japan.

Sake eða hitað hrísgrjónavín passar mjög vel við *nabe* rétti, fyrir þá sem vilja og á köldum vetrarkvöldum er tilvalið að prófa *nabe* og maður getur verið viss um að manni hitni alveg í gegn. Hins vegar mæli ég ekki með að borða *nabe* á heitum sumarkvöldum.

Hér á eftir ætla ég svo að koma með eina uppskrift handa ykkur. Eins og þið vitið er oft erfitt að fá sömu fiski- og grænmetistegundir og í Japan en það er um að gera að gefast ekki strax upp og bara prófa sig áfram, hvað passar og hvað ekki og þó svo þið eigið ekki "do nabe" en það er stór leirpottur með loki sem oftast er notaður við *nabe* matseld, þá er alveg eins hægt að nota stóran stálpott. Og ef þið eigið ekki til rafmagns eða gashellu til þess að hafa á borðinu, þá getið þið bara eldað inni í eldhúsi og serverað inni í stofu.

Yose-nabe:

Í Yose nabe er hægt að nota næstum því hvað sem er, en gott er að halda sig við 4-5 tegundir af grænmeti, 2-4 tegundir fisk, rækju, skelfisk, tofu og kjúklingakjöti.

Fyrir 4.

200-250g	karfi
200-250g	lúða
200-250g	þorskur
1 stk.	smokkfiskur
8 stk	stórar hráar rækjur eða humar (skelfiskur í skelinni ef hægt er)
220g	kjúklingakjöt (læri)
1 stk.	tofu
8 stk	ferskir shiitake sveppir (mega líka vera þurrkaðir)
2-3 stk	gulrætur
1-2	púrrulaugar eða frekar 4-6 japanskir vorlaugar
120g	sykurbaunir
8 blöð	kínakál
200g	spínat eða annað grænt laufgrænmeti
20g	glærar núðlum <i>harusame</i> (fæst í Kínakofanum)

Súpan:

2 lítrar	dashi *
120 ml	sojasósa (kikkoman)
7 msk	mirin (sætt hrísgrjónavín)
1 1/2 tsk	salt

*dashi sjá seinna

Sósan: Ponzu

1/4 bolli	ferskur sítrónusafi
1/2 bolli	sojasósa
1/4 bolli	hrísgrjónaedik (líka hægt að nota annað ljóst edik)
20g	katsuobushi, í stað kombu og katsuobushi (þurrkaðar reyktar fiskiflögur) er hægt að nota dashi duft.

Öllu blandað saman og látið marinerast í u.þ.b. 1/2 dag .

***Dashi:** Hægt er að kaupa *dashi* duft í Kryddkofanum og kannski í Heilsuhúsinu og e.t.v. fleiri stöðum sem eru með japanskar matvörur. Tilbúinn *dashi*-grunnurinn er ekki mjög bragðmikill en næstum því ómissandi í japanskri matseld. Ef dashi finnst ekki má bæta smá salti í staðinn fyrir hann.

Aðferð: Gott er að byrja að snöggsjóða kínakálsblöðin í saltvatni, fletja þau síðan út, strá smá salti á þau og rúlla þeim upp. Skera síðan í litlar rúllur og raða fallega á disk. Sama er hægt að gera við spinatið ef það hefur fengist. Sykurbaunirnar mætti líka snöggsjóða í 15-20 sekúndur, en ekki nauðsynlegt. Gott er að taka strenginn af þeim sem liggur eftir þeim endilöngum. Gulræturnar eru skornar í strimla, laukurinn er skorinn í 2-3 sm. Stilkurinn er skorinn af shiitake sveppunum, hægt er að helminga þá ef þeir eru mjög stórir. Tofu er skorið niður í 8 jafnstóra bita. Glæru núðlurnar eru láttnar liggja í volgu vatni þar til þær eru mjúkar. Kjúklingurinn er skorinn í 3 sm. stóra bita, einnig smokkfiskurinn, en hann má líka skera í hringi. Fiskurinn er skorinn aðeins á ská og í 1 x 5 sm. stórar sneiðar. Raðið öllu á einn stóran disk eða tvo minni, kannski grænmetið sér og fiskinn og kjötið sér. Útbúið súpuna og byrjið að láta hana sjóða. Setjið út í súpuna bita fyrir bita af hverri tegund en ekki setja allt út í einu, gott er að setja lokið á í smá stund og biða þar til maturinn er tilbúinn. Hver og einn á að fá litla skál og þrjóna til að veiða bitana upp úr, síðan er hverjum bita dýft aðeins í sósuna og borðað sjóðandi heitt. Gott er að hafa litla ausu því gott er að fá smá af súpunni með og líka til að veiða tofu upp úr. Sumum finnst gott að setja rifna kínahreðku út í sósuna. Síðan bætir hver og einn því sem hann vill út í eftir vild þar til allt er búið. Verði ykkur svo að góðu.

Rafmaguspóstur

電子メール

Eins og sagt var frá í síðasta fréttabréfi er verið að vinna í að skrá upplýsingar um netföng félagsmanna. Stefnt er að því að á næsta ári verði fundarboð, tilkynningar og jafnvel fréttabréf félagsins einnig sent í þessu formi.

Póstburðargjöld eru stór útgjaldaliður við rekstur félagsins því eins og þið vitið eru félagsgjöld ekki há. Með fyrirkomulagi þessu, mætti draga úr kostnaði vegna útsendinga tilkynninga. Þess ber þó að geta að félagið hyggst halda áfram útgáfu fréttabréfs sem einnig yrði póstsent.

Við hvetjum ykkur, sem eigið þess kost að fá upplýsingar um þennan handhæga miðil, að senda netföng ykkar til ritara félagsins, Berglindar Jónsdóttur, berglind@haskolabio.is

Stjórn félagsins

Formaður

Gunnhildur Gunnarsdóttir
555-2835(h) 555-2850(v) 555-2858(fax)
borealis@centrum.is

Íslensk-Japanska félagið
pósthólf 5215

Gjaldkeri

Gísli Pálsson
551-8636 (h)

125 Reykjavík
fax 555-2858

Ritari

Berglind Jónsdóttir
551-0478 (h)
berglind@haskolabio.is

Ritari fréttabréfs

Smári Baldursson
587-2714(h) 515-5152(v)
smarib@centrum.is

Vara formaður

Iura Yoshihiko
588-2529(h) 588-2529(fax)
iura@vortex.is

Frá sjaldhæra

Innheimta félagsgjalda hefur gengið einstaklega vel þetta árið og þess má geta að svo virðist sem félagskrá okkar sé orðin rétt, því félaginu hefur ekki borist ein einasta endursending. Eindagi félagsgjalda var 1. október sl. og hvetjum við þá fáu sem ekki hafa greitt að standa skil á félagsgjöldum hið fyrsta.