



ÍSLENSK-JAPANSKA FÉLAGIÐ
アイスランド日本協会

FRÉTTABRÉF

6. tbl. Október 1998.

Ábm: G.B.

Heil og sæl.

Hauststarfið fer nú rólega en vonandi vel af stað með nýrri stjórn, en hana skipa Guðrún Bryndís (formaður) Iura Yoshihiko (varaformaður) Gunnhildur Gunnarsdóttir (ritari) Helga Hannesdóttir (gjaldkeri) og Smári Baldursson (ritari fréttabréfs).

Magnús M. Halldórsson og Ísak S. Hauksson hættu í stjórn og þökkum við þeim mjög gott samstarf, í þeirra stað koma Iura Yoshihiko og Gunnhildur Gunnarsdóttir.

Mjög góð mæting var á síðasta aðalfundi sem haldinn var þann 26. maí á veitingarstaðnum Bamboo. Það gefur tilefni að ætla að vetrarstarfið verði ánægjulegt.

Fyrsti viðburður vetrarins verður matreiðslunámskeið og er leiðbeinandi þar Sigrún Sveinsdóttir, en hún hefur búið lengi í Japan. Þess má geta að mjög góð aðsókn var á matreiðslunámskeiðinu á síðasta vetri og myndaðist þar mjög góð stemming, ég hvet því alla til að mæta og taka með sér gesti.

Stefnt verður að því að halda fundi mánaðarlega í vetur.

Japanska sendiráðið í Osló hefur sent nokkur eintök af tímaritinu Nipponia til félagsins og þeir sem kunna að hafa áhuga á að kynna sér það geta haft samband við formann félagsins Guðrúnu Bryndísi.

Meira var það ekki í bili.

Guðrún Bryndís, formaður

Ritstjóraspjall.

Kæru félagar, þar sem fréttabréf íslensk japanska félagsins hefur verið skrifað að mestu leiti af stjórn félagsins hingað til, þá þætti okkur vænt um ef þið vilduð hressa upp á fréttabréfið með því að senda okkur efni, sem við gætum birt eða hugmyndir um efni, þannig að efni fréttabréfsins yrði fjölbreyttara og áhugavert lestrarefni. Einnig eru að sjálfsgöðu allar hugmyndir um starf félagsins mjög vel þegnar.

Nihon no natsu

Sumar í Japan

Sigrún Sveinsdóttir.

Um þessar mundir erum við hér á Íslandi að upplifa síðustu daga sumarsins og fylgjumst með því hvernig kólnar í veðri og dagarnir styttest með hverjum degi sem líður, þá þyngist brúnin á mörgum þegar hugsað er til vetrarins.

Á sama tíma í Japan er enn mjög heitt og telst september mánuður til vetrarins. Um þetta leyti eru flestir farnir að bíða með óþreyju eftir fyrstu merkjum haustsins þar sem hitinn og mollan er farin að taka sinn toll. Allir eru bæði kraft og litlausir og dreymir því um svala daga og ekki síst nætur, því eins og margir Íslendingar sem kynnst hafa japönskum sumarnóttum vita hvað það getur verið erfitt að festa svefn þegar heitast er, nema að nota lofkælinguna, en það getur verið heilsuspillandi til lengdar og ef gluggarnir eru opnaðir upp á gátt þá getur maður átt von á allskonar skordýrum í heimsókn eða jafnvel gluggagæjum ef svefnherbergjið er á jarðhæð.

Til þess að vinna upp auka orku og til þess hreinlega að lifa sumarið af hafa japanar útbúið ótal tegundir af heilsudrykkjum, bæði í formi steinefna og vítamínbættra gosdrykkja svo og heilsutes. Þetta te er útbúið úr mörgum teblöndum, sem bætir fyrir næringarefnið sem töpuðust með svita. Þetta sötra þeir svo á daginn og kaldann bjór á kvöldin. Japanar borða mikið af léttum mat á sumrin, þá á ég við mat sem er frekar einfaldur og gefur mikla orku. Þar er helst að nefna soba og udon-núðlur sem eru mjög vinsælar og venjulega framreiddar kaldar, ramen-núðlur bæði kaldar og heitar eru einnig mjög vinsælar. Svo má ekki gleyma kaldri tofu (hiya-yakko) sem er ómissandi á sumarmaiseðilinn.

Vegna hitans hætta margir japanir að borða hráan fisk, natto og hrá egg því meiri hætta er á að slíkur matur eyðileggist. Gömul hefð sem enn er við lýði segir að ef grillaður áll (kabayaki) er borðaður yfir hásumarið eflist manni styrkur til muna. Doyo-ushi eða unagi no hi er dagur álsins í Japan og þann dag borða næstum hver einasti Japani grillaðan ál, sem er hreint lostæti og í miklu uppáhaldi hjá flestum.

Til þess að flýja sumarhitann flykkjast margir til fjallanna. Sumarbúðir eru mjög vinsælar og einnig fjallgöngur og ekki eru ófáir sem klífa Fuji-san á sumrin. Sumir kjósa ströndina bæði til að synda í volgum sjónum og eða stunda köfum eða seglbretti. Sumarið er líka tími hátíða. Margar þekktustu og stórfenglegustu hátíðir Japana eins og Tanabata, Gion og Daimonji-matsuri eiga sér stað yfir sumarið en O-Bon er stærst og nær yfir allt landið. Samkvæmt búddatrú koma hinir látnu ættingjar í heimsókn til hins mennska heims. Fjölskyldan kemur saman þessa daga hátíðarinnar og heimsækir grafir látinna ættingja og vottar þeim virðingu. Hver borg og hvert samfélag heldur svo sinn árlega Bon dans þar sem fólk nýtur þess að koma saman klætt í litrika Yukata og dansa saman. Það er hápunktur sumarsins þegar allir nánustu vinir, ættingjar og nágrannar, jafnvel sálir hinna látnu koma saman og tengjast í þessum Bon dansi.

Matarkvöld þann 1. október

Þá er komið að matarkvöldi félagsins.

Leiðbeinandi verður Sigrún Sveinsdóttir.

Verð:

1300 kr fyrir félag.

1800 kr fyrir gesti.

☞ Matseðill ☞

Tofu: Sýnikennsla, heimagert tofu.

Makisushi: Hrisgrjónarúllur með ýmiskonar fyllingu.

Tamago Wakame Jiru: Súpa með Wakame og eggjaræmum.

Kvöldverðurinn verður í Álftamýraskóla

Álftamýri 79 í kennslueldhúsinu

Kl: 20:00.

Endilega mætið sem flest og takið með ykkur gesti.

Stjórn félagsins

Formaður

Guðrún Bryndís Karlsdóttir.

562-8526

Gjaldkeri

Helga Hannesdóttir.

557-7105(h) 568-8160(v)

helgah@centrum.is

Ritari

Gunnhildur Gunnarsdóttir.

555-2850(h) 555-2858(fax)

gunngunn@centrum.is

Ritari fréttabréfs

Smári Baldursson.

587-2714(h) 515-5152(v)

adstod@ok.is

Vara formaður

Iura Yoshihiko.

588-2529(h) 588-2529(fax)

yoshihik@rhi.is

