



SELAMAT SORE OKAYA

OKAYASHI KOKUSAI KORYU KYOKAI 〒394-8510
 OKAYASHI BILAI KOTA LANTAI 4
 TEL: (0266) 24-3226 FAX: (0266) 24-3227
 E-mail: oiea@oiea.jp URL: www.oiea.jp
 MUSIM GUGUR 15-10-2008 インドネシア語

~Pemberitaan untuk masyarakat Okaya yang berbangsa asing untuk memberi tahukan tengtang kebudayaan Jepang dan masalah kegiatan sehari-hari. Berita ini akan di keluarkan setiap musim (setahun 4 kali). Kalau ada pertanyaan dan permintaan dapat menghubungi alamat atas.~

Bahan masakan Jepang

Kaim Okaya Kokusai Koryu Kyokai pada tahun 2008 ini mencoda dan memakai bahan masakan Jepang yang sudah dilakusankan 3kali kegiatan ini bertujuan untuk mambantu dan menolong orang asing yang di kota Okaya. Kegiatan di hadiri oleh bangsa Cina, Brazil dan Indonesia. Hadirin dan panitia bersama-sama berbelanja ke super market dalam hal ini panita menjelaskan bahan yang diperlukan untuk msakan Jepang. Bagi yang kurang mengerti bahasa Jepang panitia dapat menerangkan tentang cara memilih masakan Jepang. Sesudah berbelanja bersama-sama pergi ke dapur IRUFU PLAZA. Kita dijelaskan cara masakan Jepang dan bersamam-sama masakan Jepang. Sesudah memasak itu kami bersama-sama menikmati masakan Jepang. Panitia menjelaskan tentang bahan-bahan yang dipakai sehari-hari untuk masakan Jepang. Contoh Negi(daun dawang),Tamanegi(bawang beasar), Jagaimo(kentang), Ninjin(waltel) dan mengnalkan bahan-bahan masakan sehat. Contonya Tahu, Miso, Kecap asin, bumbu yang raasa kaskan Jepang. Kami belajar cara masak masakan Jepang yang bergiji tinggi gampang dan nikmat. Kegiatan yang pertama adalah nasi kare Jepang. Satu tambahan kalau ada nasi putih atau supageti bisa pengganti dengan nasi putih. Pakai susu sapi bisa memask makanan pencuci mulut.

Kegiatan yang kedua adalah Tahu Jepang. Tahu Jepang bisa dimasak bermacam-macam cara masak. Contohnya Tahu mentah(Hiyayako), Suo miso(Tofu misoshiru), Mabo-tahu dan nasi gengam(Onigiri). Kegiatan yang ketiga adalah cara masak makanan Tempura Jepang. Masakan Tempura itu bahan-bahannya adalah sayur-sayuran yang baik, Manjyu Tempura dan Tendon. Silahkan anda mencoda masak masakan Jepang. Ketika kita berbelanja di super market kita merasa kesulitan berkomunikasi tentang bahan-bahan masakan Jepang tetapi anda perlu khawatir karena dewasa ini masakan Jepang sudah gampang di dapati anda tidak perlu khawatir. Karena masakan Jepang gizinya baik. Karens sekarang ini kebanyakandari kita tidak memperdulikan gizi ditubuh kita. Kita hanya memperdulikan sesuai selera kita. Pada hal seperti itu tidak baik untuk tubuh kita dapat mengangu kasehatan sehingga mudah menjadi sakit dan mudah terkena metasendrum, kalslum dan perempuan sering sekali terkena ostcoporosis(tulang rapuh) dan anak-anak pun mulai dari sekarang harus dibiasakan memakan masakan Jepang karena di Jepang ada empat musim, tiap musim ada bahan makanan yang baik silarkan nikmat yang harus dijalani. Karena itu makanlah masakan Jepang karena gizinya baik. Silarkan mencoba masakan Jepang yang mudah dilakukan seperti menggunakan rum atau yang lain.

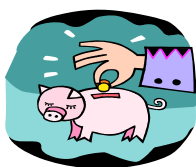


★Kebudayaan Jepang ~ Kebudayaan di Jepamg dan Kesenaggan ~

Hesokuri へそくり

Hesokuri berarti dompet zaman dulu yang biasanya ditaruh dipinggang ini digunakan pada zaman Samurai. Dahulu pada zaman samurai keuangan rumah tangga dipegang oleh suami sehingga istri menyimpan uang kecil di dalam diri sendiri sehingga sang suami tidak mengetahuinya sang istri menyimpan uang secara sembunyi untuk keperluannya sendiri. Namun pada masa sekarang sang istri menyimpan uang untuk dipakai dalam keadaan darurat bukan untuk dirinya sendiri.

Maka dari itu Hesokuri bermakai keseng saraan diwaktu perang kalau kita aritikan terpisa heso(pusat) Kuri(tali).



Meisi (Kartu nama) めいし

Meisi adalah kartu nama untuk mencantumkan alamat, tempat perusahaan, kita bekerja, alamat perusahaan dan nomor telp perusahaan. Di

Jepang untuk memulaikan suatu bisnis atau hubungan kerja sama di mulai dengan tukar-menukar kartu nama(meisi) daru dapat berlanjut hubungan bisnis yang baik dan sekatang lebih cangqih dapat mengqgunakan komputer kita bisa meng in-put data-data dari partner seperti nama, hobbi, alamat bisa masukkan kedalam komputer. Dahulu kartu nama hanya dapat dibuat dengan kartas putih saja atau monoton tetapi di zaman sekaran ini kartu nama dapat dicetak dengan bermacam jenis dengan bermacam pola sesuai dengan selera kita.



Bonenkai (pesta akhir tahun) ぼうねんかい

Bonenkai adalah pesta akhir tahun dirayakan dengan minum-minuman untuk melupakan tahun yang lampau menuiu tahun yang akan datang. Pesta bonenkai biasanya dilakukan di rumah-rumah sendiri berkumpul bersama keluarga. Tetapi di zaman sekarang keluarga-keluarga berkumpul di toko makanan dan Izakaya(toko alkohol) atau tempat Karaoke. Dan pada saat tahun baru akan merayakan pesta tahun baru(shinne nkai) dan dirayakan secats rilaks.



Kegiatan orang asing yang tinggal di kota Okaya

Marikita mencobakan perkenalan bahan makanan Jepang

Yang pertama Nasi Kari di Jepang



Bahan masakan <untuk 12 orang>

Bumbu nasi kari (バーモントカレー 1) 250gram Daging Sapi 500gram
Bawang besar 4buah
Wortel 1buah Kentang 4buah Minyak gorin 3 sendok besar Airputih 1400ml
Apel sebuah Kecap asin yang sesuai

-
- 1 Masukkan minyak goreng ke panci yang tebal dan panaskan itu. Gorengkan sayur-sayuran dan memotong daging yang sesuai dengan besar.
 - 2 Menambahkan air putih dan mendidihkan itu. Merebuskan bahang-bahang itu sampai menjadi lembut-lembut.
 - 3 Sesudah masak itu, sementara matikan api dan masukan bumbu nasi kari yang potong-potong dan merebuskan itu sesudah merebuskan lagi.
-

Mengikhtisarkan cara masak

Di Jepang menambahkan bahang yang lain supaya menikmati rasa yang lain misalnya madu, susu dan coklat. Pada kali ini kami menambahkan buah apel yang gosok.

Kalau masih ada sisa kari . . .

* Tukar dengan pasta akan masakan Pasta Kari.

* Tukar dengan bami akan masakan Mi kari.

Sisa kari menambahkan kecap asin seperti kuah akan masak Mi kari.



Yang kedua

Cara Masakan beberapa macam Tahu Jepang



1 HIYAYAKO (Tahu Jepang)

Bahang / Tahu Jepang, Kecap asin, Katsuo-bushi (ikan cakalang yang di keringkan), Negi (daun bawang), Syoga (jahe)

Mencucikan dan Keringkan Tahu-memotong itu sesuai dengan bisa makan dan mengambil Tahu ke piring. sebagai rempah-rempah daun bawang memotong halus dan menggosok jahe. sebelum makan sekalilagi buang air dan mengambil rempah-rempah ke Tahu dan mencurahkan kecap asin.

2 TAHU MISOSHIRU (Sup Miso)

Bahang / Tahu Jepang, Aburaage (Tahu yang goreng) Negi (daun bawang) bulyon Miso

Mencurahkan air panas ke Aburaage dan memotong separoh dengan garis bujur dan menotongkan tambah kecil-sesudah keringkan Tahu memotong itu besarnya sesuai dengan kemauan-mengisikan air (kebanyakannya kira-kira delapan mangkoko) dan bulyon mendidihkan itu. Sesudah mendidihkan sup mengisikan Tahu, Aburaage, Negi (daun bawang) dan Miso.

3 MABO TAHU

Bahang / Dua Tahu Jepang, Negi(daun bawang),Bumbu mabo-tahu.

Mengisikan dua bumbu mabo-tahu-sesudah mendidih memotong dua tahu sesuai dengan kemauan

satu ikhtiar

bertambahkan daging giling dan Negi (daun bawang) akan menjadi lebih enak .

4 Onigiri (nasi g e g g a m)

Bahang/ Nasi, Yukari, Kecap asin, Katsuobushi, Rumput laut

campur dengan nasi dan Yukari—memasukan katsuobushi yang sudah campurkan kecap asin dan masak nasi geggam kemudian menggulung rumput laut.



Yang ketiga TEMPURA DI JEPANG

mencampur berbagai macam sayur-sayuran yang baik

1 YASAI TEMPURA

(Tempura Yang menggorengkan sayur-sayuran)

Bahang/ SATUMAIMO(ubi manis), KABOCYA(labu), SHITAKE(jamur), PIMAN(cabe hijau bulat besar), NASU(terong), CHIKUWA (sesama bakuso yang buat dari ikan), danEBI(udang), MANJYUU (Tempura manjyuu bisa langsung makan sesama kudapan.)

Mencampur air yang dingin dengan tepung Tempura (kira-kira 1 : 1)

suhu minyak goreng adalah panasnya 180 derajat menggorengkan sayur-sayuran yang suka perhatian

- * waktu mencampur air dengan tepung memakai air yang dingin dapat menggoreng lebih enak
- * sesudah mencuci sayur-sayuran betel-betel mengeringkan
- * waktu menggoreng kalau ada sisa tepung Tempura mengangkat itu

2 YASAI KAKIAGE TEMPURA

Bahang/ NINJIN(wortel), TAMANEKI(bawang besar), KOZAKANA(ikan teri), SAKURA EBI(udang sakura), NEGI(daun bawang)

Kakiage tempura adalah menggorengkan semua bahang masak yang sesudah mencampur



【Perkenalan kecap TENDON dan sup TENTSUYU (untuk 4 orang)】

TENTSUYU adalah . . . sup yang waktu makan tempura menyilamkan makanan gorengan (sebagai bumbu yang tempura membubuhi lobak yang sudah menggosok dan jahe)

perbandingan banyaknya 4 : 1 : 1 bumbu kuah 400ml. : kecap asin 100ml. : dan Mirin(bumbu yang manis) 100ml.memasak itu

Kecap TENDON adalah . . . kecap yang kental, tempura menyilamkan kecap itu kemudian meletakkan atas nasi. inilah masakan TENDON

perbandingan banyaknya 2 : 1 : 1 : 0.1 bumbu kuah 200ml. : kecap asin 100ml. : Mirin (bumbu yang manis) 100ml : gula yang satu sendok bear memasak itu

「 Selamat bertemu ! ! ! Anggota international kokusai koryu kyokai Namanya Mervin Salazar ! 」



Saya Perkenalkan kepada bapa-bapa, ibu-ibu, sadara-saudari sekalian selamat bertemu, Saya namanya Mervin Salazar pada tanggal 1 bulan august mulai bekerja sebagai anggota internasional di Okaya kokusai koryu kyokai. Saya asal dari philipin. Kira-kira sepuluh tahun yang lalu datang dari philipin ke Jepang. Pada August tahun 2005 saya bekerja di Matsumoto sebagai anggota internasional Nagano. Selama tiga tahun saya berkunjung ke sekolah SD, SMP, SMA yang ada di propinsi Nagano. Tujuannya supaya memperdalam pertukaran kebudayaan nagano Jepang antara philipin dan negara yang lain, juga memperkenalkan kebudayaan yang negeri lain dan pertukaran kebudayaan internasional dan kegiatan supaya dapat saling muda bergaul dengan orang asing. Yang pertama membuat kegiatan adalah berkunjung fasilitas orang tua dan keselamatan dan menyani natal. Saya sangat bergembira kunjungan ini. Oleh sebab orang tua. Semuanya sangat bersemangat sambil terseumu, melihat kepada muka orang tua penuh dengan sukacita. Saya merencanakan kegiatan karaoke bersama-sama

menyani dengan peserta dengan nyanyian asing. Kami menyani bahasa Jepang, Inggris, Spanyol dan perancis. Pesertanya asal dari Jepang, China, Philipin, Amerika Serikat, Australia dan Kanada. Kegiatan ini ada banyak memhadiri orang Jepang dan orang asing. Kegiatannya sangat baik untuk bergaul dan mengerti kebudayaan masing-masing. Saya berpikir bahwa kalau menanggapi nyanyian Jepang bisa bersama-sama bergaul dengan orang Jepang.

Melalui belajar nyanyian Jepang bisa dapat tangapi huruf Kana. Saya dapat melewatkan perasaan kesenang pergi ke Karaoke bersama-sama teman, bisa menjadi kawan dekat. Pada tahun yang lalu saya mengikuti kegiatan NHK pesta nyanyian dengan empat teman saya. Pengalaman itu sangat berguna bagi saya. Saya sangat suka musik maka kalau ada kesempatan saya ingin mempelajari nyanyian Jepang. Saya ingin merencanakan kegiatan musik bersama-sama sebagai kegiatan kokusai koryu kyokai. Saya senang bertemu dan bertukar kebudayaan kepada masyarakat kota Okaya dan di mana-mana saya bisa hadir. Kalau ada permintaan saya bisa memberi ceramah kebudayaan asing dan sambil membandingkan kebudayaan Jepang dan Philipin.

★ Tema ceramah

Negeri Philipin biasa (sejarah, bumi, sistem keluarga, sistem kehidupan, sistem pendidikan dan pokok sosial). Kalau ada tema yang lain bisa.

★ Saya menceramahkan makanan dan juga menjadi juru masakan Philipin sederhana dan makanan cuci mulut. . . .

★ Saya merencanakan bermacam kegiatan internasional dan bantuan menghadiri kegiatan masyarakat di kota Okaya.

Saya sedapat mungkin bergaul dan bermasyarakat di kota Okaya agar dapat menolong sesama masyarakat supaya dapat bergaul dalam-dalamnya.
