

5ª Excursão do Seinenkai – Grupo de Jovens de Cuiabá - MT



Este grupo de jovens, trabalhou o ano de 2013, ajudando a Associação e participando com uma barraca de culinária no 3º Festival do Japão – MT.

Se esforçaram, arrecadaram fundos e assim fizeram este merecido passeio a Búzios –RJ, entre os dias 23/12/2013 a 28/12/2013.

Parabéns a todos!

BOUNENKAI-2013



Na festa de confraternização de final de ano na Associação, os Departamentos promovem em conjunto, homenagens aos Idosos com apresentações culturais (15/12/2013).



Obrigado ao apoio de todos!

Despertando o senso de imitação.

Certa vez um senhor perguntou a uma criança quem tinha ensinado ela brincar com o fogo, de amarelinha, subir no telhado da garagem e outros.

Ela respondeu: Foi você tio!

Este senhor está sempre buscando oferecer algo a mais, quando os amiguinhos de seu filho vêm passear na sua casa, procurando, dentro do possível, não perder nenhuma oportunidade, para ensinar a brincar ou a fazer algumas tarefas.

Já teve oportunidade de ensinar as crianças a lavar o canil: “Pegue um balde cada um, e jogue água no canil que o tio estará lavando com vassoura e sabão...”

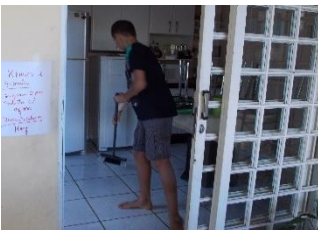
Apesar de estar à disposição a mangueira e a torneira ao lado do canil, assim mesmo ele insistia que com os baldes era mais interessante.

Em outras ocasiões, liberava tarefas para ensacar terra preta, lavar as caixas d'água, afiar facas, dar corda no relógio de parede, e assim procurava ensinar com calma e paciência.

Algumas vezes, pede a autorização dos pais delas, se podia levar as crianças na loja para lá ajudarem, sendo que sempre tiveram aprovação e apoio, e ficando assim mais a vontade, inclusive para liberar diversas tarefas.

Este senhor acredita que devemos exercitar o máximo do senso de **imitação** que está incutido nas alminhas delas.

Obs.: Este proprietário da casa pede para a sua funcionária ou funcionário, sempre deixar alguns serviços pendentes, para poder encaixar esta ou aquela tarefa para os meninos e também para a sua filha, sendo que todos têm concluído com muita satisfação.



A) Limpando a casa, realizado entre 5 colaboradores.



B) Lavando a varanda.



C) Lavando o carro e eles improvisando o banho no cachorro.



D) Dando corda no relógio de parede.

Obs.: Colaboração com fotos: Marcelo, Akira, Kenzo e Diogo.

Escrito por: Yoshio Nouchi



Servir e Vivenciar

Não vendi nada, mas vou embora satisfeito.



Figura A: FURIKAKE sendo acrescentado no arroz.

A todo o momento, podemos vivenciar encontros muito interessantes.

Segue um exemplo:

Um senhor recebe muitas visitas, principalmente de seus fornecedores, porque atua no setor de compras.

Ele possui um horário pré-definido para atender a todos eles, mas de vez em quando aparecem alguns desavisados, aos quais procura dar uma atenção de 5 ou 10 minutos, e dependendo do assunto, agenda para outro dia.

Conforme a prioridade do dia, e o corre-corre comercial, todas as outras atividades ficam sufocadas. Mas, algumas vezes ocorre um relaxamento neste ritmo sobrando alguns momentos para prolongar qualquer assunto, em que ele

procura se interessar pela vida alheia.

Na primeira oportunidade, procura proporcionar alguma alegria ao visitante, oferecendo o tempero da culinária japonesa (FURIKAKE e WASABI); outras vezes, CD ou DVD de músicas ou danças japonesas, ou convite para que ele e sua família participassem de alguma atividade cultural ou esportiva na associação Nipo.

Inúmeras respostas de agradecimento e alegria foram recebidas, mas o que mais o deixou pensativo, foi a inesperada resposta: “Não vendi nada, mais vou embora satisfeito.”

Ensinando de uma forma leve.

Seguindo a interpretação do MOTI TSUKE do informativo DEZ.2013 Nº72, em que aquele conceito nos alerta para que sempre nos mantenhamos serenos, para que não viéssemos a fazer parte daquele grupo que só vem crescendo, que possui a mania de reclamar.

Ele nos ensina que nós, espíritos humanos, somos um elo de transformação.

De uma forma mais leve, proporciona a cada participante uma oportunidade de se auto avaliar, e que aquele proceder está relacionado ao Juízo, a época em que só as sementes boas serão selecionadas por serem úteis.

Conforme a maturidade cultural ou espiritual de cada povo, vieram mensagens de auxílio adaptadas para este ou aquele povo.

Educar cada criança para que ao final do ano, agradeça o ano que se passou e orientar que necessitamos estar sempre nos transformando, e que praticar o bem faz parte desta transformação, acredito ser um bom propósito para cada orientador.



Escrito por: Yoshio Nouchi

Obs.: Ver mais no blog Desperta a Voz Interior: despertaIntuição.blogspot.com.br

Obras da Cobertura para Ensaio Cultural



Com a colaboração de todos, está na fase final (Fundos) o término do depósito para equipamentos do Taiko e banheiros.

Esta cobertura também foi concluída há dois anos atrás.

Um agradecimento especial a todos os colaboradores, aos Departamentos, Associados e Patrocinadores, que não mediram esforços para mais esta conquista.

Obrigado!

Departamento de TAIKO.

Washi – Papel Japonês - (O Ouro Branco Japonês)*



Figura B: Sombreiro fabricado com Washi

As crônicas do Japão, *Nihon Shoki*, escritas no século VII, registram que o método chinês de fabricação de papel foi levado para o Japão por um budista em 610 D.C. Alguns anos depois, o príncipe regente Shotoku incentivou o uso de fibras de KOZO e cânhamo, já cultivadas para a manufatura de tecidos pois resultariam em papéis mais resistentes.

As técnicas de fabricação de papel espalharam-se por todo o país e seu processo original evoluiu para o método Nagasizuki, que empregam as fibras longas do KOZO e o NERI, substância viscosa extraída de um tubérculo. Transmitida de geração à geração, a arte de fazer papel passou a refletir o espírito e a alma de seu produtor.

WA (japonês ou orientais) SHI (papel)- A palavra Washi designa o papel feito a partir da casca de três arbusto: KOZO, GAMPI E MITSUMATA.

A WORLD PAPER é representante exclusiva na América Latina dos papéis WASHI importados do Japão e EUA.

Atualmente mais de 500 tipos de papéis indicados para decorações (divisórias, shoji, luminária, biombo, etc), impressos (cartões de visitas, de agradecimento, convites principalmente para casamento, bodas de ouro, prata, etc), encardenações, embalagens, artes: washi-ê, tigiri-ê, kiri-ê, origami, etc .

O nosso maior mérito - e nos orgulhamos disso -, é que na América Latina não tinha os papéis de restauração de livros e obras de arte, estando as bibliotecas, mosteiros, museus, órgãos públicos, etc, com pilhas de livros raros a serem restaurados e sem possibilidades de fazê-los uma vez que somente os papéis WASHI servem para esse fim pelas suas características que são as fibras longas e sua resistência.

Cortesia : WORLD PAPER: Rua Belmiro Braga, 49 – Vila Madalena – São Paulo – SP –Brasil

CEP 05432- 020 – Fone/Fax: (55-11) 3812-6812 – Fone:(55-11) 3815-5622

E-mail: worldpapper@worldpaper.com.br – Site: www.worldpaper.com.br

*Acrescido por conta da redação do Boletim Informativo.

Receita do Caldo da Sorte-Ozooni

Nas vésperas da nossa festa de confraternização de final de ano, os convidados começaram a perguntar:

- Vai ter o Ozooni este ano?
- É o melhor caldo que já provei!
- Não pode faltar o Ozooni!

E assim, a redação do informativo solicitou ao casal simpático, repassar o segredo deste misterioso caldo, que segue:

“Receita para o Caldo da Sorte Ozooni:

- 1 Lombo de porco; - 1 Kamaboco ou Ticutá;

Cenoura, daikon, gobo, pimenta de cheiro, salsinha, cebolinha, cebola, tamago-yaki, shoyuu, açúcar, pimenta do reino, hondashi, (shitake, kombu deixar de molho na água por duas horas), óleo de soja, shooga, ague, água e moti.

Quantidade à gosto. Todos os ingredientes cortados em pedaços pequenos.

Modo de fazer:

Fritar o lombinho, acrescentar a cebola e refogar um pouco, acrescentar os demais ingredientes menos o tamago-yaki, cheiro verde, moti e o ague que será colocado no caldo na hora de servir.

Pela ordem seria, óleo de soja, lombo, cebola, shoyuu, açúcar, pimenta de cheiro, cenoura, daikon, gobo, shitake, kombu, shooga, pimenta do reino, hondashi, água, ague, tamago-yaki, cheiro verde e o moti.

Não esquecer de fazer com amor e carinho (Sazón).”

Um abraço,

Alice Harumi e Sérgio Seiyti

