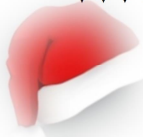




White Stone Journal

Newsletter by the ALTs of Shiroishi Vol.107- December 2015

発行 / 白石市国際交流協会 (白石市役所総務課内) TEL 0224-22-1331 FAX 0224-24-4861



Hi everyone!

Well, it's my favorite time of the year again!

The holidays! Right now, everyone is getting ready for Thanksgiving and then after that, Christmas! I miss New York right now because of how pretty the city looks for Christmas. There are so many lights and Christmas decorations on the streets and houses. You can smell Christmas when you walk outside. Even though it is cold outside, the holidays make you feel warm. Even though I miss it, I was surprised because I went to "Daiso" here in Japan, and found many Christmas decorations here too! I bought a Santa hat, some lights, and a small Christmas tree. I can't wait to put them up! The most important part of Christmas is spending time with your family and friends. I hope you all get to enjoy the season with the people you love. So from me to all of you: Happy Holidays!



Carlos カルロス

★ヒント★

*Thanksgiving: 感謝祭。アメリカ・カナダの祝日で、たくさんの親族や友人がこの日に集まります。*Even though~ : ~だけれども *Daiso: ダイソー



Hi everyone! Christmas season!

What dessert will you have for Christmas?



There are different versions. For example, "bûche" in France, "pudding" in England, "Stollen" in Germany... and "strawberry shortcake" in Japan!

But why is that creamy cake so popular here? In fact, it was imported from America during the Taisho Era by Fujii Rinemon, who founded the company "Fujiya". He already had a large success introducing chou creams in Japan. He adjusted the recipe for the Japanese customers, and in 1922, his shortcake was displayed as "Christmas Special Cake" for the first time, with white representing the snow, and red for Santa Claus. These two colors, named "Kouhaku", also mean "omedetou" in Japan. Interesting, isn't it? And the key to popularity! Personally, I prefer a traditional chocolate cake, or a "bûche". Whatever! Christmas is all about sharing love around us, and remember how lucky we are to live in a peaceful country. Merry Christmas!

Florence フローレンス

★ヒント★

*bûche: ビュッシュ、フランスのクリスマスのお菓子

*Stollen: シュトレン、ドイツのクリスマスのお菓子

*pudding: イギリスのクリスマス・プディング (プリン)

*was imported: 持ち込まれた、輸入された *Taisho Era: 大正時代

*Fujii Rinemon: 藤井林右衛門、不二家の創業者 *adjusted: 調節した、合わせた

*representing: 表している *popularity: 人気、流行 *prefer: ...の方を好む



Autumn has just begun, but it feels like winter already!
 As the old adage goes - 'Autumn is the season for eating'. In Autumn, we can enjoy a lot of delicious food. I am a foodie and have a hearty appetite so one of the items on my bucket list is to try all the famous autumn foods in Japan. Last week, I tried to make my own *kuri zenzai* with *mochi*. The sweet *kuri zenzai* warmed my heart and stomach. Also, I had baked sweet potatoes with my year 3 and 4 students at school. The baked sweet potatoes were so soft and moist. Next week, I am going to have pacific saury (*sanma*) and *oden*!

I hope you are enjoying the Autumn season as much as I am:)

Clarice クラリス



★ヒント★

- *old adage: 古いことわざ
- *foodie: グルメ、食べ物に関心の強い人
- *have a appetite: 食が進む
- *hearty: 心からの、本心からの
- *moist: しっとりした

◆11月17日、中央公民館で料理を通して世界を知る会◆

～第4回 カザフスタン～を開催しました!

今回は、カザフスタン出身のパキト・ザンパイソフさんを講師に迎え、カザフスタンの紹介を写真を見ながらしていただきました。



今回作った料理は、

- ・シェルパック（ヨーグルト入り揚げパン）
- ・マンティ（蒸し餃子）
- ・ナスとトマトのサラダ
- ・うーめんキノコ入りスープ



▲カザフスタンの国旗と一緒に…。

カザフスタンってどんな国？

- ・広大な国の面積は、世界第9位（人口は1740万人）
- ・5つの国と国境を接している
- ・100以上の民族で構成される多民族国家
- ・160カ所で石油と天然ガスが発見されている



▲出来たあ～！「完璧！(^_-)-☆」

★参加者の感想★

- ・マンティ（蒸し餃子）と揚げパンは生地から作ったので、予想以上に時間がかかりました。
- ・揚げパンは家でも是非作ってみたい。 ・とても美味しかった ・もっと料理の会を開催してほしい。
- ・料理だけでなくその国の事も知ることができてよかった。



「ホワイトストーンジャーナル」は白石市国際交流協会のホームページでご覧頂けます。

<http://www.city.shiroishi.miyagi.jp/section/somu/kyokai/index.html>