

日本チェコ友好協会からのお知らせ

2021年12月15日

クリスマスの彩とともに冬らしい空気になってきました。クリスマス、「ミクラーシュの日」は80名と限られた人数ではありましたが、大使館のレセプションホールで、久しぶりに皆様との対面での会を持つことができました。世界に於けるコロナ情勢が来年は好転するとよいですね。

トムチョ・駐日チェコ大使から当協会高橋会長宛に「一年にわたり、様々な活動を通じてチェコと日本の友好関係及び相互理解を深めて下さり感謝申し上げます。(中略)日頃の皆様の活動に心より感謝いたしております。」との年末のメッセージをいただきました。

本年最後の Ma Vlast です。これからの行事予定をご案内申し上げます。

ホルプ先生講演会 会場参加 もしくはご自宅で ZOOM 参加も可能

コロナ情勢は日本国内では落ち着いていますが、欧州におけるオミクロン株蔓延の為、外国人の日本入国が難しく、ホルプ先生は1月には来日されないことになりました。今回は会場で皆様とオンライン画像を見ながらの開催を企画しました。プラハの先生とオンラインでつなぎ、チェコを中心とする中欧諸国の現状などをお話いただきます。会の後は会場を変えて有志による新年懇親会の開催を考えています。なおコロナ情勢により会場が利用不可能の場合には、URL をお送りする通常の zoom のみでの開催とします。

ご自宅で参加希望の方には URL をお送りします。メールにてお申込みください。

日時：2022年1月13日(木) 午後6時15分から

場所：きゅりあん JR大井町駅前 6F 大会議室

演題：中欧諸国の政治状況

会費(会場参加、自宅参加共)：会員 1,000 円 非会員 2,000円 (支払は行事確定後をお願いします)

第二弾 阿部賢一先生 ZOOM 講演会 「現代チェコ文学入門」

【ヴァーツラフ・ハヴェルの戯曲世界】

チェコを中心とする中欧文化研究の第一人者、阿部賢一先生による「現代チェコ文学入門」第二回です。

日時：2022年2月24日(木) 午後7時半から8時半

講師：阿部賢一 東京大学准教授

演題：ヴァーツラフ・ハヴェルの戯曲世界



・概要：1989年12月、ビロード革命後のチェコスロヴァキアで、一夜にして大統領になったヴァーツラフ・ハヴェル。社会主義の時代には『力なき者たちの力』など政治的エッセイを発表し、反体制派の知識人として活躍したことはよく知られています。その一方、彼の戯曲が十分に知られているは言えません。没後十周年を迎えたこの機会に、主要な作品を朗読しながら、ハヴェルの戯曲世界の魅力を探求していきたいと思えます。

開催方法：Zoom システムによるオンライン講演会 (スマートフォンでも参加可能)

会費： 会員無料 非会員 1000 円

お申込み： email での登録をお願いします。お申込みいただいた方に当日の URL を送付します。

先着 100 名で締め切ります。申込先 czfriend@outlook.jp

残席僅か！ ヤコブ・ヤン・リバのクリスマスミサコンサート



今年もカトリック世田谷教会で開催します。夕方の公演に残席がありますのでご案内します。小編成の室内楽形式で行います。

場所：カトリック世田谷教会 下北沢駅下車5分

日時：2021年12月19日（日）

第2回目公演 17時開場 17時半開演

申込み・問い合わせ先：090-9831-9638(下山)

チェコ語講座 オンラインです！

協会発足以来続いているチェコ語講座はオンラインで開催しています。通学に時間が取られない、集中できると受講の皆さんからは好評です。今後も語学講座はオンラインで継続する予定です。ご多忙な方、遠方の方でも手軽にご参加いただけます。パソコンがあれば簡単に聴講できる、Zoomシステムを使用しています。この機会にどうぞお試しください。

(お問い合わせ：090-3241-7256 担当：村田 Zoomが初めての方もどうぞお気軽に！)

費用：全クラス 5回1万円（途中参加の場合は1回2,000円として残額）

毎週水曜日開催（祝日に当たるときは休講です。）

中級継続クラス：18時から19時半 入門クラス：19時半から21時（現在休止中。）

チェコセンター情報

LOOS AND PILSEN アドルフ・ロース展 プルゼニュー市のインテリア

会期：2021年12月15日（水）～2022年1月31日（月）

※土日・祝日、12月24日（金）および12月29日（水）～1月3日（月）は休館。

開館日時：10:00～19:00

会場：チェコセンター東京（チェコ共和国大使館内） 入場無料

主催：チェコセンター <https://tokyo.czechcentres.cz/ja/program/loos-and-pilsen>

No. 121 申込方法・振込先

本号による今回の行事申し込みは、メール宛先 czfriend@outlook.jp にてお願いします。

◆2022年1月13日（木）予定 ホルプ先生 ZOOM 講演会

会場参加希望 又は ご自宅での参加希望 明記してください。

新年懇親会（参考までにお知らせください）希望する 希望しない

◆2022年2月24日 阿部賢一先生 ZOOM 講演会 参加希望お知らせください

会費振込先

三菱UFJ銀行 渋谷支店 普通口座 3524843 日本チェコ友好協会 会長高橋恒一

三井住友銀行 渋谷駅前支店 普通口座 3511197 日本チェコ友好協会会長高橋恒一

Knedlíky

チェコ料理研究家 村田祐生子

お米、麺類、パスタなど各国、地方ごとののお料理の主食はどれも、それだけを口にしても本当のおいしさが分かりません。お米はおかずと、麺類は汁やあん、パスタはソースと一緒に味わうことでその魅力を発揮します。チェコ料理の主食であるクネドリーキも同じです。チェコに行って初めて出会ったクネードリーキ。料理の付け合わせのつもりでクネードリーキだけを一口食べてみましたが味が薄く、ポソポソして「これ何？」と思いました。が、次の一口をお皿一杯に広がったソースに浸すと、細かい生地がソースがさつとしみこみ、丁寧に煮込まれた料理と小麦粉の織り成すチェコの味の魅力を感じることができました。



発酵させて作るのも、毎日の主食となると大変そうですが、チェコの人からすると毎日ご飯を炊き上げる日本の主食づくりよりは楽と思うようです。少量(小麦粉 250g)を簡単に作る配合が出来ましたのでご紹介します。

ぜひグラシュー(前号でご紹介)を作った日などにはお試しください。

材料

- 強力粉 カメリア 250g
- 牛乳 150cc
- ドライイースト 5g
- 塩 小さじ 1/2
- 卵 L~LL サイズ 1個
- クルトン パン半分程度



牛乳は 40 度に温め、イーストを入れる。卵もいれ混ぜる。
小麦粉を少しづつ加えて混ぜる。オーブンの発酵モードくらいのあたたか
いところに 1 時間くらいおく(夏場は 3-40 分)。倍くらいに膨らんだら打ち粉
をした台にとり、クルトンを混ぜ込む。三つに切り分け、卵型に成型する。
蒸し器に塩水を沸かし、上段に乾いた布巾をしき、成型した種をくっつか
ないようにおく。ふたをして 20 分くらい蒸す。しっかりとした弾力が付いたら出
来上がり。



グラシューや豚肉のローストなどソースたっぷりの料理にはクネードリーキを是非お試しください。あまったらスライスして溶かしバター、ジャム、グラニュー糖などをかけるとお子様のおやつにもなります。