

# NIC NEWS

～愛称はニック(NIC)です～  
Nagoya International Center

2023  
2・3  
NO.414



## 特集 自分らしく生きていく。

～持続可能な人生のために～



- 特集 P1~P4
- NICレポート 地域の国際化セミナー 「故郷を後にする人々～共に暮らすわたしとあなた～」 P5
- NICレポート 名古屋市姉妹友好都市提携周年事業「ランス市とメキシコ市」第37回外国人芸術作品展(FAE37)を開催しました! P6
- ともくら 大庭 ディオンさん P7
- やさしい日本語を使おう! 外国人ゲストと意見交換を楽しみました! P7
- ぶらりライブラリー ただ「本が好き」、それでつながった P8
- 国際留学生会館から 港区港楽学区(町内会)運動会 P8
- NIC PAGE P9-P10
- 多言語スタッフに聞いてみました あなたが教えた「ことわざ」 裏表紙
- 世界のレシピ 「ナリスニキ」(ウクライナ) 裏表紙

名古屋国際センターへは、地下鉄桜通線「国際センター」駅下車が便利です。

情報満載  
<https://www.nic-nagoya.or.jp/>

各種お問い合わせは、3階情報カウンターまでどうぞ。  
☎ (052) 581-0100

● 情報サービスコーナー、ライブラリー ●  
火～日曜日9:00～19:00(月曜休館)

● 貸し施設 ●  
月～日曜日9:00～21:00(予約受付は9:00～17:30)

名古屋国際センター休館のお知らせ  
2月12日(日)はビル整備点検等のため休館します

隔月刊「ニック・ニュース」 No.414 令和5年2月1日発行  
発行・編集 公益財団法人名古屋国際センター

〒4500001 名古屋市中村区那古野一丁目47の1 名古屋国際センタービル内 TEL 052-581-0100 FAX 052-571-4673  
E-Mail: nic@nic-nagoya.or.jp WEB: https://www.nic-nagoya.or.jp/ ● 製作: テナイン 中日高速ネット印刷株式会社

## あなたが教えた「ことわざ」

NICの  
多言語スタッフに聞いてみました

### ベトナム

Có công mài sắt, có ngày nên kim.  
鉄を研ぐ功あれば、いつか針になる日がやってくる  
(=忍耐強く継続すれば、成果を得られる)

### ブラジル

Camarão que dorme, a onda leva.  
寝るエビは波にさらわれる  
(=周囲の変化に鈍感だと痛い目を見る)

### 韓国

시작이 반이다.  
始まりが半分だ  
(=何事も始めることが大事。始めたということは半分達成したも同然だ)

낮말은 새가 듣고 밤말은 쥐가 듣는다  
昼の秘密は鳥が聞く、夜の秘密はネズミが聞く  
(=隠し事は必ずバレる)

### 中国

不到长城非好汉  
長城に非ずんば好漢に非ず  
(=初志を貫かないものはりっぱな人間ではない)

计划赶不上变化  
計画を立てても変化に追いつかない  
(=あれこれ思案するよりもまず行動するのがよい)

### フィリピン

Pag makitid ang kumot, magtiis kang mamaluktot.  
毛布が小さいならば、身体を曲げよう  
(=持っているもので満足できる生活をしよう)

Ang punong maraming bunga ay laging binabato.  
たくさん実がなった木は、石を投げつけられる  
(=成功者は嫉妬されるが、実をつける方が重要だ)

その社会の価値観や、身近なものが反映される「ことわざ」。あなたならどんなことわざを紹介しますか?

## 世界のレシピ

みんなで作ってみよう!

まだまだ寒さは続きますが、暦の上ではもう春。  
NICに勤務しているウクライナ・オデーサ出身の  
テチアナ・サムソバさん(ターニャさん)に、この時  
季ならではの料理を教えてもらいました!

ナリスニキは薄いクレープで具を包んで揚げた、  
ウクライナの伝統的な料理のひとつです。ウクライナ  
ではナリスニキなしでは祝日が始まらないほど。黄色  
くて丸い生地は、これから春を迎えようとする晩冬の  
太陽を表しているといわれます。

具の中身はさまざま。果物やジャムを入れてス  
イーツとしてもよし、お肉やキノコ、キャビアを入  
れてお惣菜にしても美味しいです。今回は最も一般  
的なバタークリームのナリスニキをつくります。

### NICスタッフもつくってみました!

料理が苦手な私でもホット  
ケーキと同じ要領でつくる  
ことができました!(鈴)



## ナリスニキ

Налисники

材料 3~4人分

バタークリーム:	生地:	ターニャさん
カッテージチーズ 500g	牛乳 250ml	
砂糖 大さじ4	お湯 250ml	
バニラシュガー 10g	バター 50g	
卵黄 1個分	砂糖 大さじ1	
油(揚げ物用)	塩 小さじ1/3	
	全卵 5個	
	小麦粉 280g	

- ### 作り方
- ① バタークリームの材料を全部混ぜておく。
  - ② 温めた牛乳に生地材料すべてを入れ、滑らかになるまでよく混ぜる。生地は冷蔵庫で30分ほど冷やしておく。
  - ③ 油を引いたフライパンに②を流して中火で両面を焼く(生地のふちがフライパンからはがれて、表面にツヤがなくなったら、ひっくり返すサイン!)
  - ④ 生地をバタークリームを巻いて包む。
  - ⑤ 油で黄金色になるまで両面を揚げて、できあがり。ジャムやチョコレートなど、好きなものをかけて召し上がれ。