

LIFT



Life, Information, Fun, Times



6月7日、フランスの画家ポール・ゴーギャン(1848~1903)がパリで誕生しました。彼は株式仲買人として働き、中年期になってから画家となりました。パリを離れ、タヒチに移り住み、そこで原始美術に興味を持つようになりました。



6月12日、フィリピンはスペインからの独立を宣言しました。この島々の名前は、国王フェリペ2世にちなんでつけられました。スペインから解放されたこれらの島々は、その後アメリカ軍によって侵略され、占領されました。アメリカの植民地となり、第二次世界大戦後までその状態が続きました。

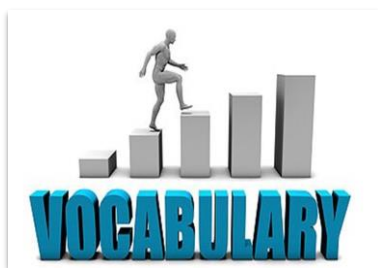
「1月に詩を読むのは、6月に散歩に行くのと同じくらい素敵なことだ」
 - JEAN PAUL SARTRE.

6月14日、ドイツの精神科医で病理学者のアロイス・アルツハイマー(1864~1915)が、ドイツの都市マインツ、マルクブライトで誕生した。1907年、彼は、脳の神経細胞に影響を及ぼし、重度の記憶障害と進行性の精神能力の喪失を引き起こす変性疾患である「アルツハイマー病」を初めて説明した論文を発表した(通常40~60歳で発症)。

'Humidity' in the languages of our teachers

1	Lleithder	Welsh	6	Humidade	Portuguese
2	Humedad	Spanish	7	rutuba	Arabic
3	Umiditate	Romanian	8	Humidade	French
4	Nedvesség	Hungarian	9	nem	Turkish
5	Umidita	Italian	10	vlazhnost	Russian





like watching grass grow

つまらないもの、
手間のかかるもの

小学校のピアノの発表会は、
まるで草が生えるの
を見ているくらい
つまらないものでした。

head in the clouds

空想にふけること、
ぼんやりすること

今日の授業中、
ぼんやりしているサラを
先生が見つけた。

soak up some sun

日向ぼっこをする

来週、ビーチで日光浴をするのが
待ち遠しいです!

full of hot air

ナンセンスに
満ちあふれていること

政治家は大ウソつきなので、
彼らの言うことを信じるのは
難しい。

June events



6月5日 グローバルランニングデー

ランニングスポーツを祝うために毎年6月の第1水曜日に開催されます。あらゆる年齢や能力の参加者が、グローバル・ランニング・デイのウェブサイトを通じて名前を登録し、何らかのランニング活動に参加することを宣誓します。



6月24日

インティ・ライミ -ペルー・クスコ

クスコで行われる伝統的な宗教行事で、インティ・ライミ(太陽の祭り)にちなんで、クスコのペルー人が古代インカの儀式を再現しています。古代のように9日間続くものではありませんが、クスコのメインプラザで午前8時に祝賀会が始まります。



6月21日

フェット・ド・ラ・ミュージック -パリ、パリ近郊

1982年から続く夏至の祭典で、住民に近所や公共スペース、公園などの屋外で音楽を演奏することを呼びかける。音楽家が報酬のためではなく、楽しむために演奏する無料コンサートも開催される。



6月26日~30日

グラストンベリー・ ミュージック・フェスティバル

イギリスのサマセット州ピルトンで開催されるこの現代舞台芸術の祭典では、ダンス、コメディ、演劇、サーカス、キャバレーなど様々な芸術が催され、年々規模が大きくなっているとされています。



Most humid places



Alaska, USA
Average humidity level 77.1%



Arizona, USA
Average humidity level 77.1%



California, USA
Average humidity level 61%



Jazan, Saudi Arabia
Average humidity level 70%+



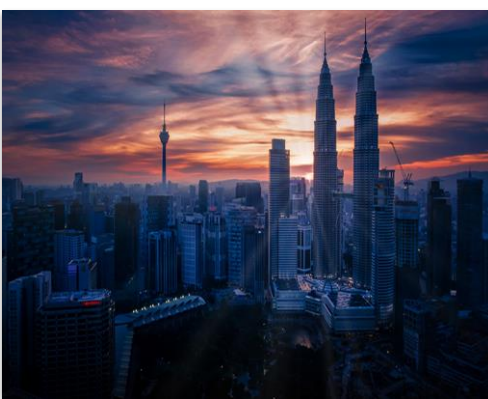
Mexicali, Mexico
Average humidity level 55%



Las Vegas, USA
Highest humidity level 77%



Melbourne, Australia
Average humidity level 70%



Kuala Lumpur, Malaysia
Highest humidity level 85%



Athens, Greece
Average humidity level 66%





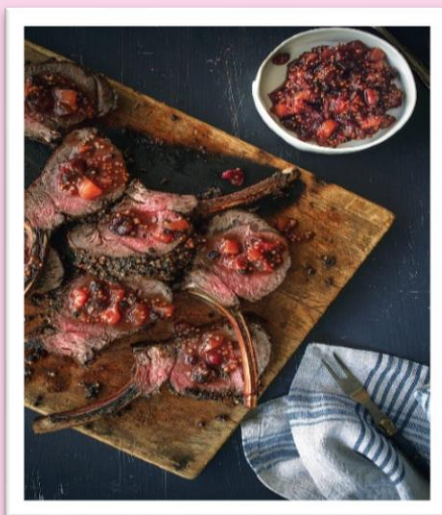
ロング・ウィークエンド



予想外な展開のアメリカン・ロマンチックコメディ。主人公たちは、偶然の出会いをきっかけに、週末を一緒に過ごすことになる。しかし、2人の純粋なつながりは、彼らの秘密によって影を潜めてしまう。主演2人が紛れもないケミストリーを発揮し、面白くて楽しい冒険を共にすることで視聴者を魅了する。批評家たちは、この映画の最大の強みは、型破りな社会問題に挑戦する人間味にあると述べている。



Juniper Berry-Crusted Venison with Mostarda



ジュニパーベリー 1/3 カップ、オイル 50ml、塩 大さじ 2、ホールブラックペッパーコーン 大さじ 2、キャラウェイシード 大さじ 1、コリアンダーシード 大さじ 1 をフードプロセッサーにかけ、しっとりして小さい粒状にします。いったん、それを置いて、肉の準備をする。

耐熱スキレットにオイル 60ml と無塩バター 大さじ 1 を入れ、中火で 8~10 分、必要に応じて裏返ししながら、下味をつけた鹿肉を焼く。

その後、ジュニパーベリーを混ぜたものを塗り、250℃のオーブンで約 30 分、ミディアムレアになるまでローストする。切り分ける前に 5 分ほど休ませる。

モスタルダを添えて：鍋に砂糖 250g、リンゴ酢 1/2 カップ、粒マスタード 大さじ 3、イエローマスタードの種 大さじ 3、粒シナモン 小さじ 1 と 1/2、水 2 カップを入れて泡立てる。オレンジの皮 1 枚、おろし生姜 小さじ 1、ドライチェリー 1/4 カップ、クランベリー（冷凍または生）1 カップ、ドライカラント 1/4 カップ、梨 2 個（皮をむいて種を取り、さいの目に切る）を入れてかき混ぜます。これを中火で 45 分ほど、梨が柔らかくなり、液体にとろみがつくまで煮る。

冷ましてから、鹿肉の上にかける。

Bon Appétit

