



LIFT



日本語版

Life, Information, Fun, Times



1964年12月6日、『赤鼻のトナカイ、ルドルフ』はクリスマスのストップモーションアニメとして初めてテレビ放映された。このキャラクターは1939年、シカゴのデパートのクリスマス販促用の仕掛けとして誕生した。

1913年12月11日、1911年にルーヴル美術館から盗まれたモナ・リザが発見された。イタリア人ウェイター、ビンセント・ペルージャのフィレンツェのホテルの部屋から発見され、懲役14ヶ月の有罪判決を受けた。モナ・リザはルーヴル美術館に戻され、防弾ガラスに覆われて今日に至っている。

1882年12月22日、トーマス・エジソンは初めてクリスマスツリー用のイルミネーションを作った。彼は1880年に初めてこの作品を作成したが、クリスマスに関連付けることを意図していなかった。1882年、エジソンの従業員がマンハッタンの自宅を訪れた記者にそれを見せたが、デパートでの販売を開始したのは1902年のことだった。



雪の結晶の美しさを鑑賞するには、寒い屋外に立つ必要がある
- Aristotle



`snow` in the languages of our teachers

 Eira	Welsh	 Neve	Portuguese
 Nieve	Spanish	 Thalj ثلج	Arabic
 Zăpadă	Romanian	 Neige	French
 Hó	Hungarian	 Kar	Turkish
 Nevicare	Italian	 Chir (snih)	Ukrainian
 Śnieg	Polish	 Снег (sneg)	Russian





A snow job

**誰かを説得するために
使用される嘘やお世辞**

このプロジェクトの必要性を
国民に納得させるため、
スノージョブ(嘘やお世辞)が
始まった。

To have snow on the roof

**白髪になること
加齢によるもの**

白髪になっても、おばあちゃんの
冒険心は止まらない。

To be snowed under

多忙を極める

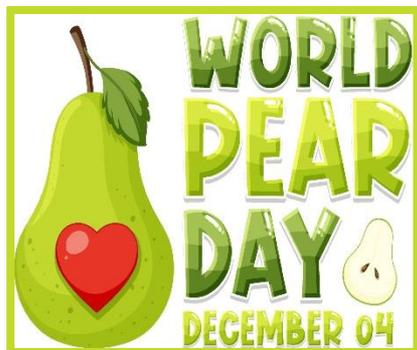
ベッキーはまだ会社で
非常に忙しくしているため、
夕食には来ない。

A snowbird

**冬の間、暖かい気候を
求めて家を出る人**

スノーバード(避寒者)に
なることは、
引退することの利点の
ひとつである。

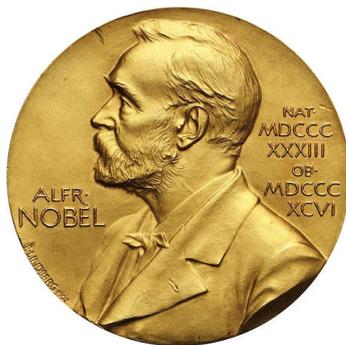
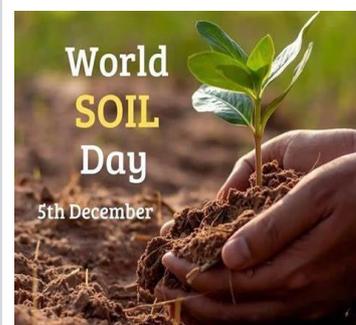
December events



12月4日 世界梨の日は 2016年12月4日、世界有数の梨の産地であるアメリカで始まった。紀元前5,000年ごろから存在し、日持ちがすることから古代の交易路で珍重されたこの美味しい果物の全品種を広めることが目的である。

12月5日 世界土壌デー

毎年12月5日の「世界土壌デー」は、健全な土壌と土壌資源の持続可能な管理の重要性を強調し、土壌の劣化を主な懸念事項としている。国連食糧農業機関のプロジェクトは、2~3cmの傷ついたり失われたりした土壌を取り替えるのには1000年もかかるという事実に対する認識を高めている。



12月10日 ノーベル賞授賞式の日は、アルフレッド・ノーベルが1895年の遺言で創設したノーベル賞を祝う日である。彼の遺族は賞金授与に反対し、遺言に記された賞の授与者たちも彼の遺志に従うことを拒んだが、1901年によりやく第1回ノーベル賞が授与され、現在では彼の命日にストックホルムで授賞式が行われている。

12月20日 人間の連帯国際デー

デーは、多様性における世界の結束を祝うとともに、分かち合いの基盤としての連帯の重要性について認識を高める日である。国連はこの日、貧困撲滅のための新たな取り組みを奨励し、各国政府に国際協定への約束を尊重するよう喚起する。



Christmas desserts



Stollen (Christollen)

ドイツ - 1545年、トレント公会議において、小麦粉、イースト、油、水で初めて焼かれた。



Pavlova

オーストラリアとニュージーランド - 1926年に両国を巡演したロシアのバレリーナ、アンナ・パブロワにちなんで名付けられた。



Chocolate Babka

ポーランド - 1920年代初頭に東欧のユダヤ人社会で、余ったチャラ生地を使い切るために開発された。



Butter tarts

カナダ - 開拓時代のカナダ料理では一般的で、最初のバタータルトのレシピは1900年の料理本に掲載された。



Peppermint crisp tart

南アフリカ - 1960年代に発明され、同国で最も人気のあるココナッツビスケット、テニスビスケットを重ねたもの。



Ghraybeh

中東 - 最古のレシピは10世紀の料理本に掲載され、現在ではたくさんの呼び名で存在している。



Turrón de Jijona

スペイン - この柔らかいアーモンド・ヌガーの現存する最古のレシピは、16世紀の婦人ハンドブックに記載されている。



Hungarian Beigli

ハンガリー - その起源は14世紀の中央ヨーロッパにさかのぼり、1830年代にはハンガリーに伝わり、クリスマスの定番となった。



Strawberry Shortcake

日本 - 1920年代、パティシエの藤井林右衛門が、このデザートのアメリカ版を、よりソフトで軽やかな、甘さ控えめのものにアレンジした。



ペイン・ハスラーズ (2023)



10月27日に公開されたこの2023年のドラマは、エヴァン・ヒューズの同名の本に基づいている。また、この映画は、非常に依存性の高い成分を含む癌の鎮痛スプレーを宣伝したアメリカの製薬会社のスキャンダルを巡る実話からも、ゆるやかにインスピレーションを受けている。映画では、野心的なシングルマザーのライザが、エキゾチックなダンサーとして働きながら、てんかんを持つ10代の娘を育て、生活費を稼ぐために奮闘する姿が描かれる。そんな彼女の前に、偶然にも儲かる鎮痛剤業界で働くチャンスが舞い降り、家族のためにより良い生活を築きたいという欲望が、彼女に自分が売り込もうとしている薬の現実と結末を見えなくさせてしまう。映画は、ライザが責任を引き受け、自分の人生をより倫理的な道へと方向転換させるという、前向きな結末で終わる。



Bananas Foster Baked French Toast



バナナフォスター オーブンで焼いたフレンチトースト

ボウルにブラウンシュガー1カップ、溶かしバター1/2カップ、刻んだピーカン 1/2カップを入れて混ぜる。クッキングスプレーをかけた23cm×33cmの皿の底にこれを敷き、スライスしたバナナ(2本分)をのせる。スライスしたフランスパンを、できるだけ1枚になるように並べる。ボウルに卵6個、牛乳1カップ、バニラ大さじ1、シナモン小さじ1を入れ、泡立て器で混ぜたものをパンの上にかける。少し浸してから180℃で35分焼く。きつね色になったらオーブンから取り出し、トレイの上にひっくり返す。

* 卵液にラム酒やクローブを加えると、さらにホリデー気分を味わえる。

* バニラ・カスタードやバニラ・アイスクリーム、コンデンスミルクを添えて。

Bon Appétit