

TAIWAN info

Frissen, Tajvanról



A tajvani emberek nagyon kedvesek: AmCham Taipei (美國商會)

„A családom biztonságban érzi magát Tajvanon” – az amerikaiak többsége így vélekedik az országról. Az AmCham Taipei tagjai szerint Tajvan előnyei között szerepel még, hogy kifejezetten élhető: a színvonalas fogorvosi és orvosi ellátás, fejlett közlekedés és infrastruktúra mellett a postai és vásárlási lehetőségek is kiválóak, a közbiztonság pedig messze átlagon felüli.

Working Holiday: *Kezdődik*

A Tajvan és Magyarország közötti együttműködés újabb szintre lép – idén tavasszal megindul a Working Holiday elnevezésű ösztöndíj-program, melynek keretében 18 és 35 év közötti magyar állampolgárnak szerezhetnek tajvani vízumot, amivel meghatározott ideig a szigeten dolgozhatnak, tanulhatnak és utazhatnak. A program célja hogy a két ország állampolgárai jobban megismerjék egymást, az ország kultúráját a

kölcsönös megértés és népszerűsítése jegyében, ösztönözni a fiatal munkavállalókat az utazásra, felfedezésre. A budapesti Taipei Representative Office szeretettel várja mindazok jelentkezését, akik szakterületükön – különösen a mezőgazdaság vagy az információs és kommunikációs technológia területén – jártasságot szereznének a világ egyik legfejlettebb országában. További információ [itt](#), vagy hívja a +36-1-266-2884 telefonszámot.

A TTIA a legjobb repülőterek között

A Taiwan Taoyuan Nemzetközi reptér (TITIA) a második helyen áll a legújabb minőségi rangsorolás alapján az Airports Council International felmérése alapján.

Az évente elvégzett, az utasok elégedettségét mérő repülőtéri minőségvizsgán a TTIA egy helyet előrelépve másodikként végzett az indiai Indira Gandhi Nemzetközi Repülőtér mögött a '25-40 millió utas' kategóriában.



A Kínai Népköztársaság chongqing-i reptere végzett a dobogó harmadik fokán. A felmérésben idén 300 állomást értékelt 34 szempont alapján nyolc kategóriában, mint megközelíthetőség, felszereltség, és biztonság. A világ első reptéri e-book könyvtáraként a TTIA kölcsönözhető

iPad-eket és e-könyv olvasókat kínál az utasoknak, melyekre több, mint 400 könyv és több ezer magazin van feltöltve. Szerencsére a kiadványok mind angolul, mind kínaiul elérhetőek, így mindenki elfoglalhatja magát egy-egy hosszabb csúszás esetén.

Egyre több külföldi a tajvani munkaerő-piacon

A diploma megszerzése után Tajvanon munkába álló külföldi állampolgárok száma 68%-kal emelkedett 2014-ben. A jelenlegi rendszer több magasan kvalifikált diáknak

teszi lehetővé, hogy az országban maradjon – mondta Chang Heng-yu, a Nemzeti Fejlesztési Tanács Emberi Erőforrások Osztályának igazgatója.



Chang elárulta, hogy az elmúlt évben 477 diák tudott elhelyezkedni egy újonnan indult programnak köszönhetően a kereskedelem, elektronika, építészet, illetve a kommunikáció területén. A minimálbérek és munkakörülmények konszolidációjának köszönhetően a külföldiek szívesebben keresnek munkát Tajvanon, a vállalkozásoknak pedig érdekükben áll alkalmazásba venni őket. A résztvevők közül a legtöbben délkelet-ázsiai országokból érkeznek, amelyek között is kiemelkedik Malajzia,

Hongkong és Vietnám.

„Mindenki jól jár ezzel a helyzettel – a hazai cégek tőkét kovácsolnak a diákok ismeretéből, akik kedvező feltételekkel és fejlődési lehetőségekkel tudnak elhelyezkedni”.



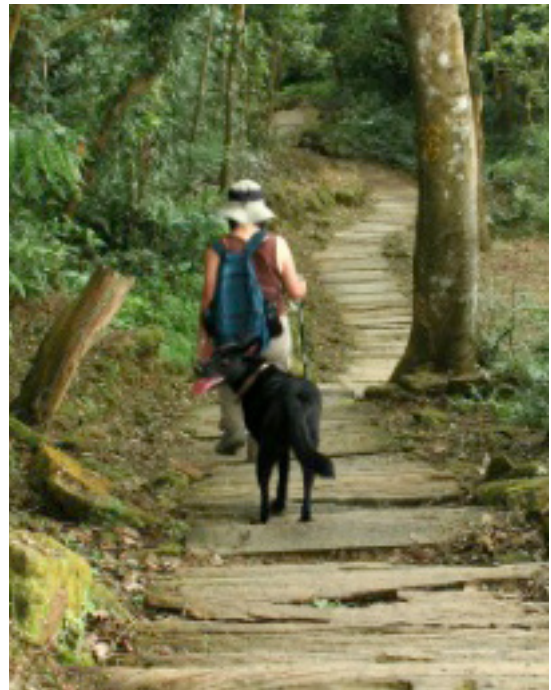
Maokong (猫空) Vízesés

Maokong környéke leginkább a gondola miatt híres, mely az állatkerttől indulva lélegzetelállító környezetben kapaszkodik fel a teaföldekkkel és teaházakkal teli hegyen. Sokan nem is tudják, hogy Maokong mi mindent rejt még magában.

Útitervek

- TEAKÓSTOLÁS
- CSILLAGOS TAJPEJI ÉJSZAKA
 - KERT-KÖRÚT
 - ERDEI TÚRA
- TÖRTÉNELMI SÉTÁK
- SPIRITUÁLIS MAOKONG

english.gondola.taipei



Először is: túrázás. Tajvan egészére jellemzően, Maokong is több egzotikus túraútvonalat rejt, burjánzó zölddel és színes állatvilággal. Az ember könnyen belefuthat elhagyott keleti stílusú temetőkbe és megkongathatja Maokong harangját míg el nem ér az úti céljához: a csodálatos Maokong vízeséshez.



A vízesés egy, a sziklába vájt ősi templomot rejt maga mögött. Belül régi szobrok, jegyzetek találhatóak – megfelelő hely az imádsághoz a Tajpejt körülvevő hegyek elbűvölő látványa mellett.

Tour de Taiwan (國際自由車環台公路大賽)

Március 22-26.

A Nemzetközi Kerékpáros-szövetség (UCI) által elismert Tour de Taiwan biciklis bajnokságot a Giant Sports Foundation atyja, King Liu (劉金標) hozta létre 1978-ban. A tavalyi győztes a francia Rémy Di Gregorio volt a Team La Pomme Marseille 13 csapatból.



Az első verseny Tajpejben kezdődött, majd Nyugat-, Dél- és végül Kelet-Tajvanon keresztül visszavezetett a fővárosba. Tajvan több, mint ötven éves bicikliipara ugrásszerű fejlődésnek hála lett azzá amilyen napjainkban: világelső. Sok vásárló meglepve hallja, hogy a boltokban látott biciklik nagy része igazából Tajvanon készül, annak ellenére, hogy a technológiai lépéselőny, valamint egy hatalmas felvásárlópiac (a szomszédos Kína) tükrében a dolog egyáltalán nem olyan meglepő. A Chinese Taipei Bicikliszövetség bejelentette a 2015-ös **Tour de Taiwan** résztvevő csapatait, melyek közt szerepel 14 profi, 5 nemzeti, valamint 3 Asia Tour csapat is.

Tajvani bundás csirke (炸雞)



A rántott húsnak minden országban megvan a maga elnevezése, Japánban Katsu, Amerikában Fried Chicken, az osztrákoknál Wiener Schnitzel, olaszföldön pedig milánói csirke. Természetesen a kínai nép sem maradhatott ki a sorból.

2 csirkemell

Pác

- ½ bögre szója szósz
- 2 evőkanál michiu (rizsbor)
- 2 evőkanál cukor
- 2 gerezd fokhagyma, átnyomva

- ½ evőkanál öt fűszer keverék
- 1 teáskanál fehérbors
- 1 teáskanál só

Panír

- 1 tojás
- 4 evőkanál kukorica keményítő

• 1 bögre krumpli (vagy kukorica) keményítő

- ½ evőkanál öt fűszer keverék
- ½ teáskanál fehérbors
- ½ teáskanál fokhagymapor



1. A csirkemelleket vékony, lapos szeletekre vágom. Egy tálban összekeverem a pác hozzávalóit, majd beleforgatom a húst, jó alaposan. Időmillio-

mosok egész éjszakára, éhesebbeknek elég egy órára a hűtőben hagyni. A rizsbor sherryvel helyettesíthető.

2. A csirkéhez hozzáadom az összekevert keményítőt és tojást.

3. A krumpli keményítőt, az ötfűszer-keveréket, fehér borsot és fokhagymaport egy tálban összekeverem.



4. A hússzeleteket a fűszerekbe forgatom, állni hagyom néhány percig.

5. Egy nagyobb serpenyőben 2 ek. olajat közepes lángon felhevíték.

6. A húst szeletenként kb 2 perc alatt készre sütöm. Papírtörülővel leitatom az olajat.

Bon Appétit!



AZ EMBER AKI A FIRST LADY-T ÖLTÖZTETI

A New Yorkban élő és alkotó Jason Wu (吳季剛, Wuz Ji gang), tajvani-kanadai divattervező sosem törekedett arra, hogy divatot diktáljon; inkább hanyag eleganciával demonstrálja, hogy csalhatatlan érzéke van a modern nőiség kinyilatkoztatásához, mindezt úgy, hogy Michelle Obama osztatlan szimpátiáját újra és újra kivívja. A tervező az *interviewmagazine.com* riporterével, Stephanie Seymour Branttel beszélget élete korai szakaszáról és momentumokról, melyeknek önbizalmát köszönheti.

Apám végig úgy gondolta, hogy velük élek majd, úgy 35 éves koromig – ami egyébként furcsa, de teljesen normális az ázsiaiak között. Más, mint Amerikában, ahol az ember 18 évesen elköltözik otthonról. Az ázsiai családokban nehezebb az elválás. A szüleim tehát szinte biztosak voltak benne, hogy velem is ez lesz a helyzet. Úgy voltam vele, hogy 'Á, én sosem fogok tudni megélni abból, amit szeretek csinálni'. Egyszerűen szerettem a csinos dolgokat. Nem tudtam semmit a divatról, semmit nem értettem belőle amíg



Kanadába nem költöztem, 9 évesen. Ekkor kezdtem angolul tanulni és hozzájuthattam olyan magazinokhoz, mint Vogue, vagy a Harper's Bazaar. Sosem tudtam teljesen beilleszkedni a suliban. A bátyám nagyon jó tanuló volt, nekem viszont akadtak nehézségeim, úgyhogy a költözés is nagyrészt miattam történt. Nem voltak ismerőseink Vancouverben, de akkoriban utaztunk, amikor Hongkong Kínához való visszacsatolása volt napirenden. Sokan gondolták azt, hogy ezzel új korszak veszi kezdetét, ezért gyakoriak voltak a kitelepülések főként

Ausztráliába, Kanadába.

Itt kaptam életem első varrógépét. Anyám felvett egy divatsulis hallgatót, hogy hetente kétszer varrni tanítson. Eleinte Barbie ruhákat szabtam át. Megvettem a ruhákat, darabokra szedtem és újra összevarrtam.

Tudom...[Nevet] A hajukat is én terveztem meg. Ez egy komplett folyamat volt. Rengeteg babám volt, kb 150 darab. Anyám ösztönzött, hogy legyen minél több, ami szintén elég "ázsiaiatlan" volt, mert a kultúránktól idegen, hogy a szülők ilyesmit támogassanak. Anyám több volt mint rugalmas – a motiváció volt maga.

Azt hiszem én vagyok az élő példa, hogy bármit el tudsz érni, különösebb kapcsolattrendszer nélkül is. Semmi tapasztalatom nem volt, és a rokonaim közül sem foglalkoznak még csak hasonlóval sem.



Szeretem a zajt. Talán ezért imádok itt élni, New York nem ismeri a néma csendet. A nap végén kell, hogy érezzem, a világ szerves része vagyok.

TAJVANI ÖSZTÖNDÍJ PROGRAMOK 2015.

A budapesti Taipei Representative Office meghirdette a 2015-ös ösztöndíj-programokat. A Kínai Köztársaság Oktatásügyi Minisztérium ösztöndíja a mandarin nyelv elsajátításához kínál segítséget, míg az ún. "Tajvan Ösztöndíj" teljes egyetemi képzésre szól. Részletes kiírás a mytaiwan.hu oldalon található. A jelentkezéseket az iroda címére postán, vagy személyesen kell elküldeni, a határidő

2015. március 31.

További információ a fenti weboldalon, illetve a Taiwan Alumni Facebook oldalon érhető el.

Mesélő karakterek - 2. Rész

一 egy (yī)

Ezt a vonást tanulják meg először a gyerekek. Azt jelenti 'egy'.

二 kettő (èr)

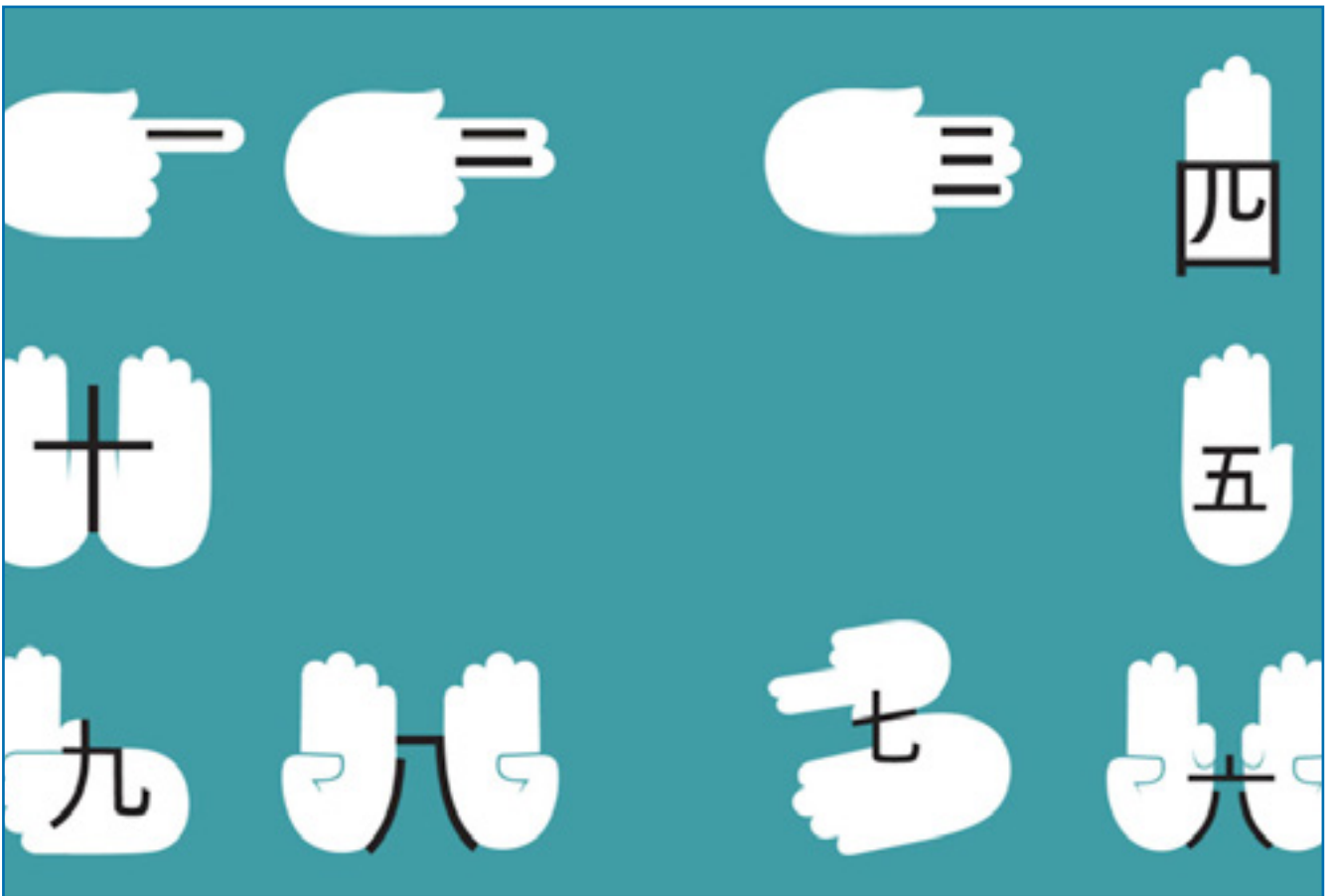
Egy vonás meg még egy, az kettő.

三 három (sān)

Egy meg kettő, az három.

四 négy (sì)

A négyes számot szerencsétlennek tartják, mert ugyanúgy hangzik, mint a 'halál' 死 (sǐ)



五 öt (wǔ)

Ennek az írásjegynek az etimológiája vitatott, de vezetőnévként is használatos.

六 hat (liù)

A hatos szám ugyanúgy hangzik, mint a 'jó szerencse' 祿 (lù).

七 hét (qī)

A párkapcsolatban élők szerencseszáma.

八 nyolc (bā)

Ázsiában ezt tartják az egyik legszerencsésebb számnak, mert hasonlóan hangzik, mint a 'prosperál' 發財 (fā'cái).

九 kilenc (jiǔ)

A kilenc régen a 'kéz' 手 (shǒu) írásjegyre hasonlított.

十 tíz (shí)

A tízes olyan, mint egy egység végén álló 'X'.