

Особенности японской кухни: рис всему голова

Гайдук Елизавета
Ученица 3-Б класса
Гимназии №7

ТО «Японский язык и введение в японистику»
Малой академии наук города Севастополя
Научный руководитель: Варлагина Мария
Викторовна

В Японии, как и во многих других азиатских странах, рис-основной продукт питания. Рис сыграл важную роль в социально-экономической истории Японии и до определенного времени даже использовался для уплаты налогов.





Помимо обычного хлеба некоторые пекарни делают рисовый хлеб в надежде увеличить потребление риса.





日向国

страна восходящего солнца

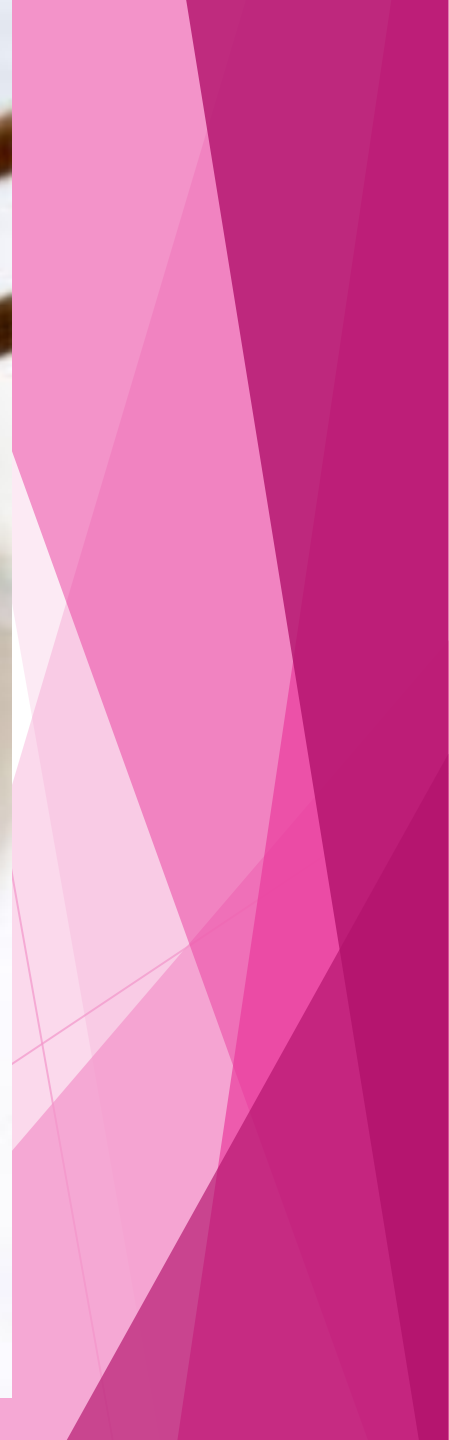
Основная сельскохозяйственная культура – рис. Японцы любят повторять, что «Рис растёт не только на полях, но и в ладонях крестьян».





Интересно и то как японцы относятся к рису в сравнении с другими продуктами: у нас, например, рис будет считаться гарниром, в то время как в Японии гарнир - это скорей всё то, что к рису прилагается.





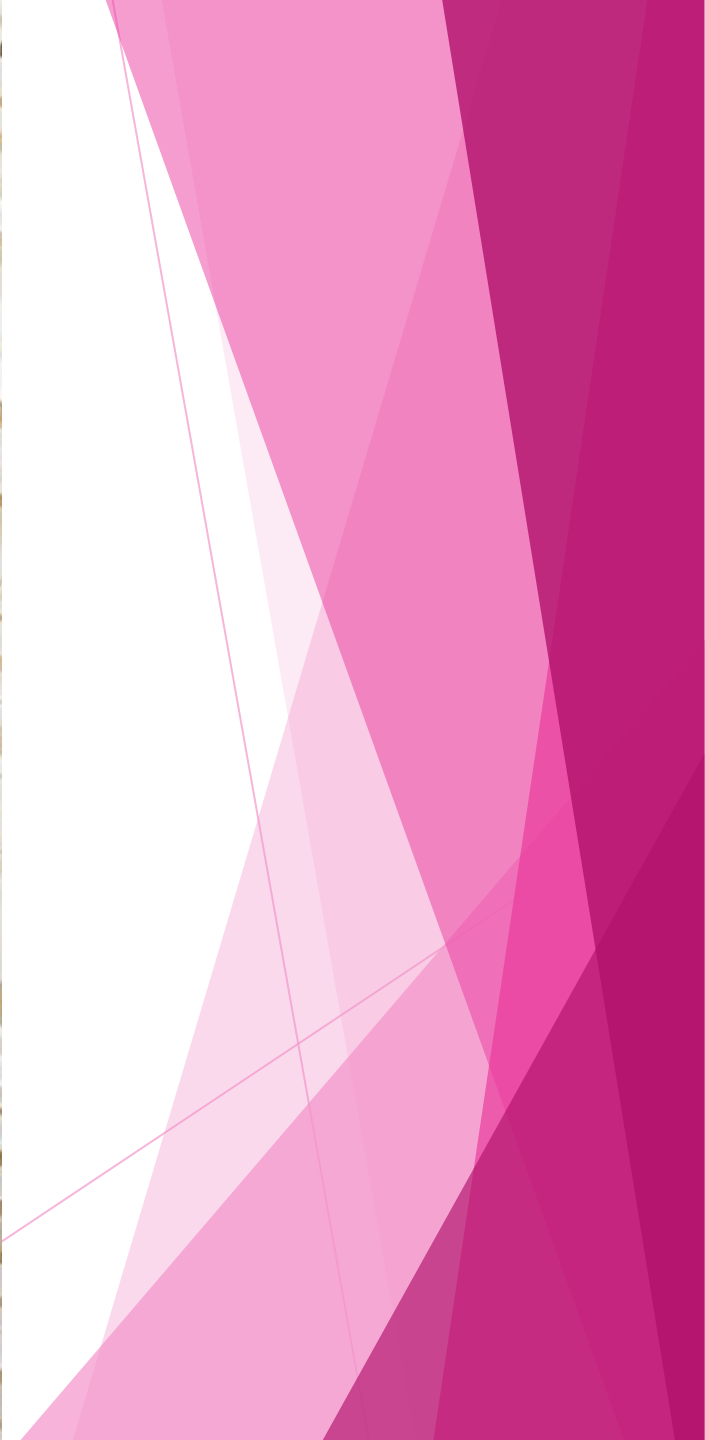
Если мы углубимся в историю, то заметим, насколько огромное влияние эта крупяная культура оказала на всё развитие японского общества. Без риса японцы не стали бы такими, какими мы знаем их сейчас.





Блюда, состоящие из глубокой чашки риса, сервированного поверх различными ингредиентами, называют одним термином «домбури-моно». Домури-моно является очень популярным блюдом.





Благодаря выращиванию риса в японцах формировалась их знаменитое упорство и трудолюбие, они учились измерять землю и развивали свою культуру. Кроме того, в древности налоги и жалование чиновникам выплачивались рисом.





Благодарю за внимание!



ありがとう

ARIGATOU