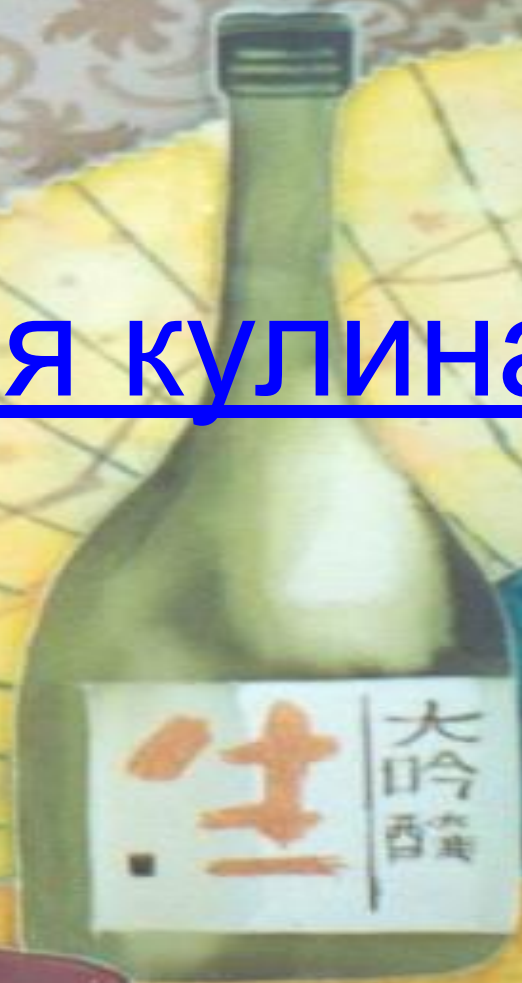


秋  
田

# Японская кулинария



- Японская кулинарная традиция разительно отличается не только от европейской, но и от соседней азиатской, например китайской.





# Хаси-японские палочки

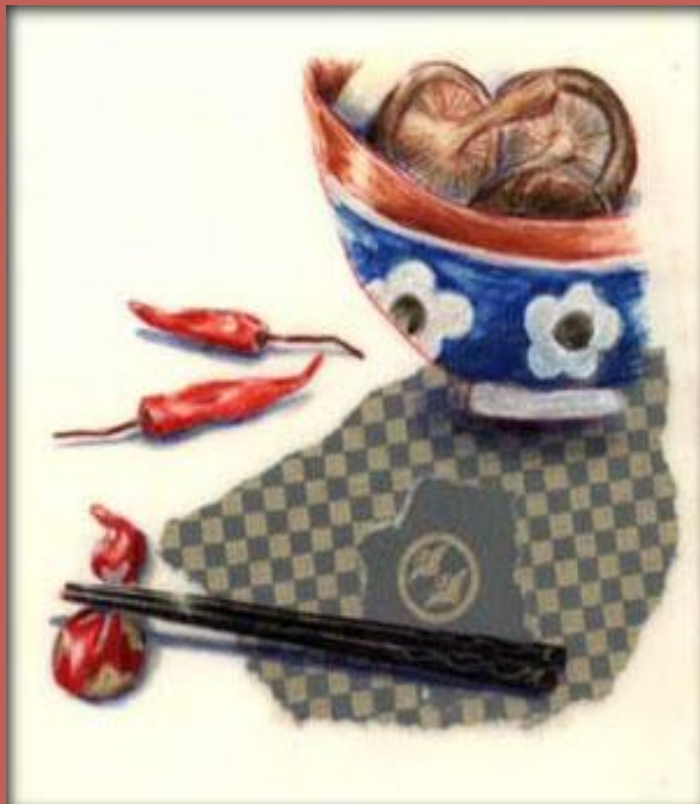
- **Хаси** (яп.) – традиционный столовый прибор, которым японцы, а также жители Вьетнама, Кореи и Китая, пользуются вместо привычных нам вилок и ложек. Традиционным материалом для хаси служит дерево, также используется кость, металл и – в наше время – пластик.



В Японии же по данным за октябрь 2006 года в год «уходит» 25 миллиардов палочек



Для палочек существует специальная подставка – **хасиоки**, на которую принято класть палочки тонкими концами таким образом, чтобы они смотрели влево.



- Хаси также используются в рекрутинговых тестированиях, например, производители микросхем и ЖК-дисплеев заставляют потенциальных работников собирать палочками рассыпанный бисер. Используются хаси и в боевых искусствах: будучи правильно брошенной такая палочка может легко пробивать твёрдые объекты.





**Васаби** – японская приправа,  
разновидность хрена



Настоящий васаби, называемый также **хонвасаби** (что в переводе и означает «настоящий васаби»), можно найти только в Японии, но и там он произрастает в особых условиях: в проточной воде и при температуре 10-17 градусов.





- Настоящий  
васаби-хонвасаби

- Настоящий  
васаби-хонвасаби



Более дешевый  
заменитель-дайкон

Более дешевый  
заменитель-дайкон



**Суши** – японское национальное блюдо, которое изготавливается из сырой рыбы и риса. Суши обладают различными питательными веществами, минералами и витаминами, которые необходимы организму человека. Это блюдо не только полезно, но и диетично за счет низкой калорийности морепродуктов.



# Темаки

## Темаки



## Гункан-маки



## Бэнто





## Как правильно есть суши?

Традиционно на тарелочке соевый соус, васаби и имбирь.

Для начала, растворяем васаби в соевом соусе.

Затем берем кусочек имбиря. Считается, что он очищает небо. И вообще, перед каждым новым подходом к суши, съедаем кусочек имбиря для очищения неба от вкуса предыдущего суши.

Берем суши, переворачиваем на бок и именно боком макаем в соевый соус.

Суши не разделяют, поскольку это сложно.



# Что пьют в Японии?

- Сакэ – это японское рисовое вино, которое имеет крепость 16-19 градусов.



Для каждого японца, **сакэ** – напиток,  
которым можно гордиться, который хочется  
ИСПИТЬ ВНОВЬ И ВНОВЬ.



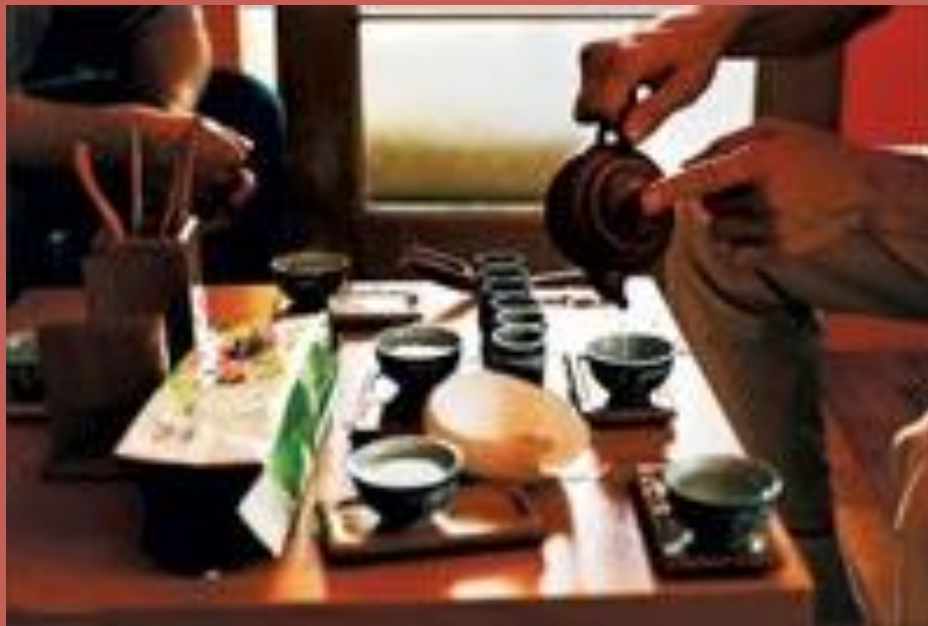


Традиционно, сакэ наливают из керамического кувшинчика, который по-японски называется токкури в небольшие чашки (чоко), которые рассчитаны на несколько небольших глотков.



## **Чайная церемония.**

К чайной церемонии японцы относятся особенно трепетно, уделяя внимание каждой мелочи. Для них, чайная церемония – религия, полная изящества и величественности. Для того, чтобы научиться готовить чай по всем правилам, необходимо было пройти курс чуть ли не университетского образования.



В первый раз японцы попробовали чай в VIII в. В это время, чай получил распространение в Китае, и постепенно проник в Японию, тем самым, положив начало искусству чайной церемонии.





В некоторых случаях можно раздвинуть рамы, и тогда гости получают возможность любоваться частью сада, горой на фоне вечернего неба или луной в полнолуние.



**Япония** – это не просто страна, а уголок рая со своей своеобразной культурой, традициями и кулинарными изысками, которые не перестают восхищать туристов, побывавших на просторах этой удивительной цивилизации.

