

A photograph of a cherry blossom branch with pink flowers and a crescent moon in a grey sky. The text "Pasaulio virtuvė Japonija" is overlaid on the image.

# Pasaulio virtuvė Japonija

# Japonijos virtuvė

---

- **Japoniška virtuvė** – viena iš Tolimųjų Rytų virtuvių, paplitusi Japonijoje ir susiformavusi per ilgametę istoriją. Nors su pastarosiomis dalijasi daug bendrų produktų, gamybos metodų, visgi turi ir daug išskirtinumų, kurios daro šią kulinarijos sistemą garsią visame pasaulyje.

# TOP 5 Japonijos patiekalai

---

## 1. Suši

Sušis- saldžiu actu mišiniu pagardinti ryžiai su termiška neapdorotomis (žaliomis) jūros gėrybėmis (žuvimi); vieno kąsnio užkandėlė, patiekama susuktų ritinėlių forma. Sušis yra japonų nacionalinis patiekalas, dar vadinamas „japoniška duonele“. Bendroju terminu „suši“ paprastai vadinamas bet koks patiekalas iš virtų ryžių, pasaldintų ryžių actu. Sušis valgomas lazdelėmis; nedalijamas, nepjaustomas peiliu ir nesmeigiamas šakute, kad nebūtų išardytas.



## 2. Ramen

- Ramen – tai sultinys su makaronais ir kiauliena. Sultinio skonių būna kuo įvairiausių, todėl kiekvienas gali pasirinkti pagal savo pomėgius (galima paragauti ir šaltų makaronų karštame sultinuke). Šis patiekalas yra nepaprastai populiarus Japonijoje, net yra įrengtas Ramen muziejus Yokohamoje.



# 3. Okonomiyaki

---

- Okonomiyaki-tai iš tiesų labai gardūs blynai. Priklausomai nuo to, kuriame Japonijos regione nutarėte padegustuoti šį patiekalą, gali būti įvairiausių Okonomiyaki rūšių, dėl daugybės galimų ingredientų. Pavyzdžiui, kaip jums toks derinys: makaronai, kopūstai, porai, kumpis, šparaginės pupelės ir kiaušinis?.. Skamba kiek keistokai, tačiau skonis nustebina visus. Keista ir tai, kad šio japoniško maisto neįmanoma paragauti niekur kitur pasaulyje.





## 4. Yakitori

---

- Yakitori – ant iešmo keptos vištienos vėrinukai, kurių tiesiog reikalauja kiekvienas užsienietis. Jų galima paragauti kone kiekviename Japonijos restorane ar bare. Kepta mėsa Japonijoje – ne tas pats, ką mes įsivaizduojame kaip paprastą ir kasdienį patiekalą, tai lyg meno kūrinys ir ne vienas restoranas specializuojasi vien tik yakitori gaminime.



# 5. Tempura

---

- Tempura- dar vienas panašus patiekalas, kurio paragauti galima visame pasaulyje, tačiau Japonijoje tempura populiariausia ir išskirtinė – tešla čia visada lengvesnė. Žinoma, tešla taip pat yra kepama, bet ji niekada neprisigėrusi aliejaus.



# Populiariausias Japonų gėrimas

---

- **Matcha-** smulkiai sumalta į miltelius, žalioji arbata yra žinoma kaip matcha ir yra naudojama daugelyje patiekalų. Matcha yra populiariausia Kyote, taigi, nenustebkite, jog čia ji naudojama visur. Gali būti matcha kavos puta, matcha ledai, matcha pyragas, matcha žele ir dar daug matcha skanėstų...



# Japonų tradicijos

---

- **Arbatos gėrimo ceremonija**

Jau kelis šimtmečius japonai puoselėja arbatos gėrimo ceremoniją. Arbatos gėrimo ceremonijoje gali dalyvauti apie penketas žmonių. Japonijoje arbatos gėrimas virto sudėtinga apie keturias valandas trunkančia ceremonija, kuri atliekama pagal pagal griežtas taisykles.





# Ikebana

---

- Ikebana- gėlių aukojimas mirusiųjų dvasioms ir aristokratiškas skonio pojūtis išsivystė į rafinuotą meno formą - ikebana. Ikebana tai visame pasaulyje paplitęs japonų gėlių komponavimo menas.



# Bonsai

---

- Bonsai -bonsai medelių menas Japonijoje nebuvo populiarus, bet laikui bėgant ir pritaikius vietinio klimato medelius, ši meno formą palaipsniui plito. Pradžioje medeliai buvo surenkami, tokie kokie buvo sukurti gamtos, tik vėliau Japonai pradėjo auginti medelius vazonuose nuo mažumės, yra duomenų, kad tokie medeliai buvo perduodami iš kartos į kartą.



# Japonų šventės

---

- **Sausio 1 d. *Ganjitsu* – Naujieji metai**
- Japonams viena svarbiausių švenčių. ądien nemažai žmonių aplanko budistines šventyklas kad paklausyt kaip varpas suskambės 108 kartus (tikima, kad žmogus turi 108 nuodėmes ir vienas varpo suskambėjimas nuvalo vieną nuodėmę). Taip pat yra stengiamasi ilgai nemiegot, kad 12 valandą nakties suvalgyti ***toshikoshi-soba*** – viliamasis kad šeimos gerovė tęsis kaip ir ilgi makaronai.  
Japonai, kitaip nei mes, nesėdi iki paryčių, o gulasi anksti. Pirmoji naujų metų tradiciškai leidžiama su šeimos nariais.



# Sausio 15 d. *Seijin – no – hi* Pilnametystės diena.

---

- Ši šventė yra švenčiama kasmet nuo senų senovės. Antrą sausio pirmadienį valstybė sveikina jaunimą, kuriam per pastaruosius metus suėjo 20 metų. Sakomos kalbos, įteikiamos mažos dovanėlės, o po oficialios dalies šventė tęsiasi šeimos arba draugų rate.





# Sausio 26 d. Imperatoriaus diena

---

- Tai valstybės diena. Šios šventės metu vienintelį kartą per metus šalies svečiai ir gyventojai oficialiai įleidžiami į imperatoriaus rūmus.

