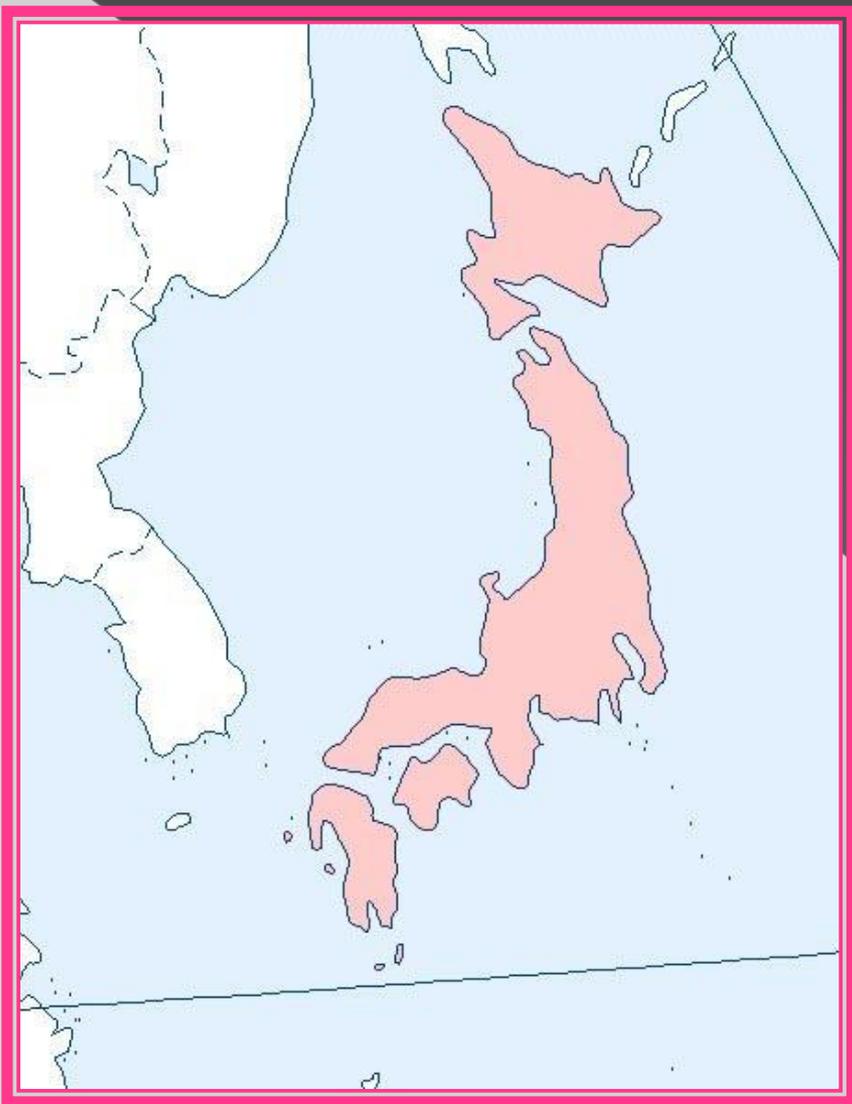


ЯПОНИЯ

СТРАНА ВОСХОДЯЩЕГО СОЛНЦА

*Подготовил : студент группы
302 – Ю Валедин Дильшат*

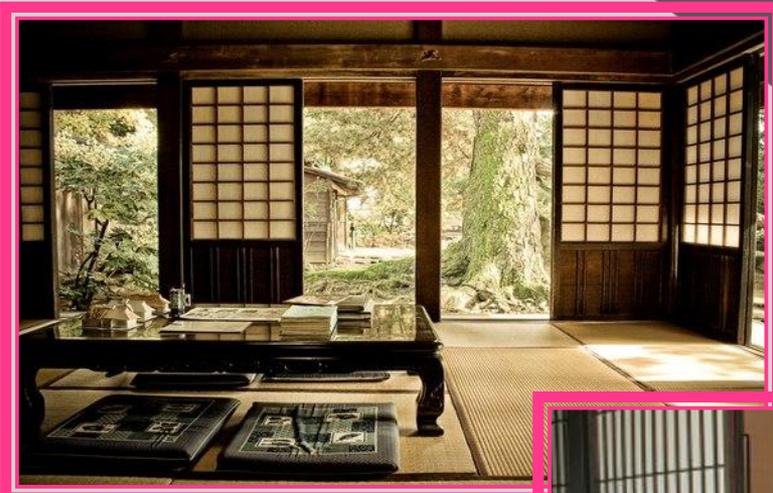
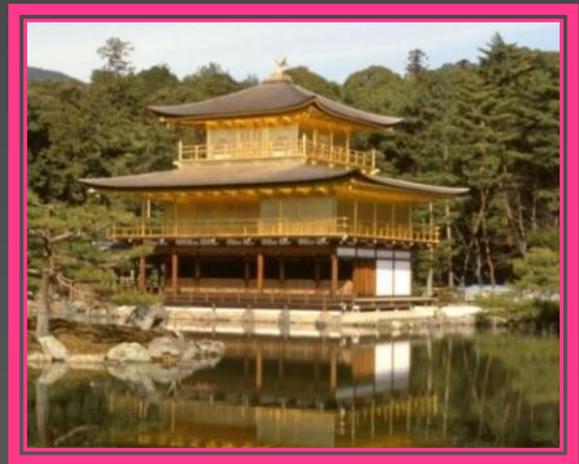
2018г.



Япония - страна высокой культуры и грамотности, где обучению и воспитанию детей уделяют большое внимание с раннего детства. Своим благополучием Страна Восходящего Солнца обязана, прежде всего, строгому соблюдению древних традиций, к числу которых относятся почитание старших, кимоно, особенности японской кухни, сервировка стола, чайная церемония, икебана. Традиции Японии можно наблюдать буквально в каждом аспекте жизни страны. Японцы бережно и любовно относятся к природе, восторгаются естественной красотой пейзажа, цветов или моря.

В Японии часто случаются землетрясения, поэтому здесь издавна строят легкие дома, при разрушении которых не гибнут люди.

Дома сделаны из деревянных планок. Стены раздвигаются как двери книжного шкафа. Это позволяет легко и быстро менять планировку жилища. Вместо стульев японцы раскладывают на полу мягкие подушечки. Мебели, как правило, мало.



Многочисленные национальные блюда приготавливают из морепродуктов. Одним из известнейших блюд в мире стало японское блюдо "суши", небольшие рулеты из высушенных морских водорослей начиненные рисом с начинками.



В Японии до сих пор хранят верность деревянным палочкам. Используют их только один раз, а затем выбрасывают.



Чаепитие в Японии представляет собой целый обряд, который называется «тяно ю», что означает в переводе «чайная церемония». Участвуют в обряде не более пяти человек.



По окончании чайной церемонии хозяева дарят на прощание гостям бумажную птичку – журавлика. Считается, что он приносит людям счастье.



У японцев приняты поклоны и улыбки. Еще когда мать, по японскому обычаю, носит младенца у себя за спиной, она при каждом поклоне заставляет кланяться и его, давая тем самым первые уроки почитания старших.



Свадьбы в Японии принято играть летом. Большинство обрядов проводятся по синтоистскому стилю.



Особое внимание уделяют прическам.



Причёску покрывали растопленным маслом или воском для того, чтобы волосы блестели, имели здоровый вид. Для сохранения ярусной причёски голову на ночь клали на специальные скамеечки с углублением для шеи. Благодаря этому причёска долгое время оставалась на весу, женщина была красива в течение 2 недель.



Икебана – это искусство составления цветов. Обучают детей этому искусству с 6 лет.



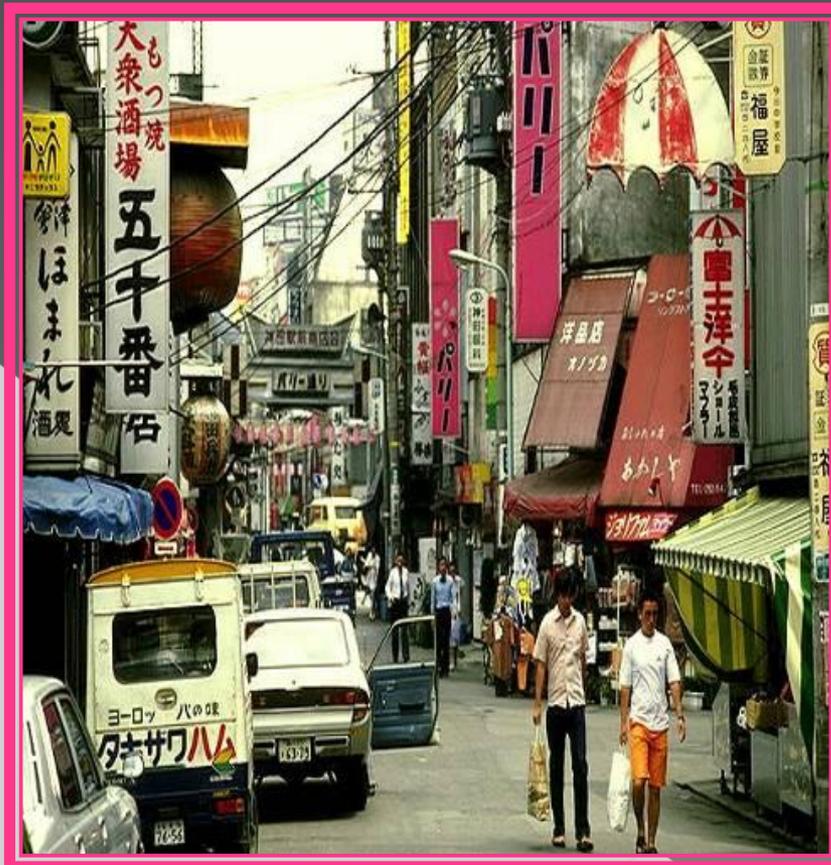
Название «оригами» произошло от японских слов «ори» — складывание и «гами» — бумага.



Традиция любования цветущей сакурой возникла при императорском дворе в эпоху Хэйан. Самый расцвет сакуры приходится на апрель. Сакура цветет один раз в год, один день набухают почки, за один день цветки облетают.



Практически неизменными со средневековья сохранились традиционный японский костюм, национальный интерьер, литературный японский язык, и множество других, не менее своеобразных традиций. И все это – в окружении сверхсовременной техногенной цивилизации!



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



Хаси-японские палочки

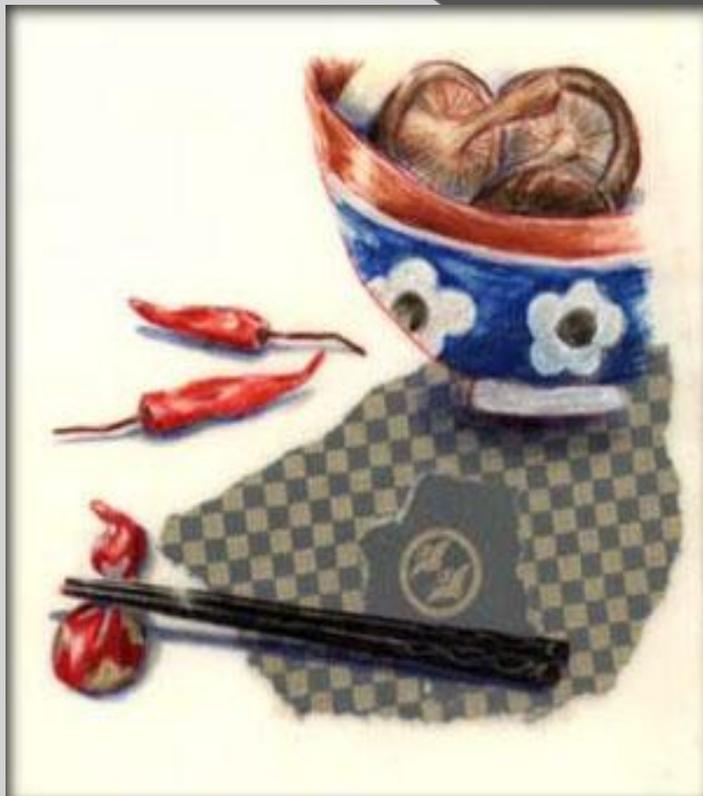
- **Хаси** (яп.) – традиционный столовый прибор, которым японцы, а также жители Вьетнама, Кореи и Китая, пользуются вместо привычных нам вилок и ложек. Традиционным материалом для хаси служит дерево, также используется кость, металл и – в наше время – пластик.



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 васабиде, называемый также **хонвасаби** (что в переводе и означает «настоящий васабиде»), 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
дайкон



Более дешевый
заменитель-



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



Бэнто



Гункан-маки



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?

- Саке – 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, саке 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.



**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ**