

Японская кухня.



Японская кухня —отличается предпочтением натуральных, минимально обработанных продуктов , широким применением морепродуктов, сезонностью, характерными блюдами, специфическими правилами оформления блюд, сервировкой, застольным этикетом.



Блюда японской кухни, как правило, являются ключевой достопримечательностью для туристов из других стран.

Этикет еды.



Общий порядок трапезы:

Перед тем, как приступить к трапезе, произносится итадакимасу— выражение признательности хозяину дома либо богам за еду, в употреблении соответствует русскому «приятного аппетита».

Перед едой обычно подаётся влажное, иногда горячее после стерилизации, полотенце осибори свёрнутое в трубочку.

Оно служит для очистки рук перед едой, но им можно вытирать лицо и руки как после, так и во время еды, так как некоторую еду можно есть руками.

Традиционно все блюда подаются одновременно, допускается попробовать понемногу все блюда, а уже потом приступать к еде «всерьёз».

Традиционно все блюда подаются одновременно, допускается попробовать понемногу все блюда, а уже потом приступать к еде «всерьёз».

Если блюдо подаётся в чаше, накрытой крышкой, то после того, как оно съедено, чашу следует снова накрыть.

На домашнем или официальном обеде часть блюд выкладываются на общие блюда, а каждому участнику обеда даётся небольшая тарелка, на которую он накладывает то, что хочет попробовать. Еда, с общего блюда перекладывается палочками на личную тарелку.

Брать общее блюдо в руки не принято.

Напитки соседи по столу наливают друг другу. Наливать себе самостоятельно не принято. Тосты в традиционном японском застолье не приняты, выпивание спиртного может предваряться словом «кампай!» .

Считается, что гость не закончил трапезу, пока у него в чаше остался рис. Рис едят до последнего зерна. Встать из-за стола, не доев рис — невежливо.

Во время еды не следует класть локти на стол.

После завершения еды следует сказать готисо:сама — это выражение благодарности за угощение .

Использование палочек:

Почти все блюда японской кухни рассчитаны на использование палочек для еды.

Пользование палочками связано с множеством этикетных тонкостей. Уместно отметить лишь некоторые, наиболее существенные правила обращения с палочками:



Не вставлять палочки вертикально в еду, особенно в рис. Не передавать еду палочками в палочки другому человеку, не класть её своими палочками на чужую тарелку. Все эти действия имеют внешнее сходство с обычаями, связанными с погребением умерших и поминками, поэтому при обычной трапезе они считаются неприличными.

Не брать что-либо в одну руку вместе с палочками.

Не двигать тарелки палочками.

*Не указывать
палочками.*

*Не зажимать палочки в кулаке (это считается
недоброжелательным знаком, как объявление войны).*

Не класть палочки поперёк чаши.

*Перед тем, как попросить ещё риса, палочки следует
положить.*



Празднование Нового года в Японии.



- В Японии Новый год празднуется 1 января по Григорианскому календарю.
- Григорианский календарь был принят в Японии в 1873 году, спустя пять лет после Реставрации Мэйдзи, так что первый день января — дата официального Нового года в современной Японии. Дата Традиционного японского Нового года была основана на китайском лунном календаре и располагалась в начале весны, точно так же, как в Китае и других странах Восточной Азии.
- Обязательным является обычай проводов Старого года, включающий организацию приемов и посещение ресторанов.



- Чтобы не впустить злых духов, японцы вешают пучки соломы перед входом в дома, что, как они полагают, приносит счастье. В домах на видном месте устанавливают рисовые лепешки, поверх которых кладут мандарины, символизирующие счастье, здоровье и долголетие.

