

vk.com/ooi_sensei

Школа-клуб японского языка

Клубы DLC

(Development Leadership Club)



DLC

 *dlc_almaty*

Клубы Развития
Личности и
Лидерских
качеств
Каждую Неделю!

Расписание

- **Четверг (18:00)** Клуб изучения жизни великих людей
- **Суббота (17:00)** Клуб японского языка и культуры
- **Воскресенье (16:00)** Кино-Клуб

**И многое
другое!**

ОНИГИР



おにぎり

- блюдо японской кухни из пресного риса, слепленного в виде треугольника или шара
- обычно в онигири кладут начинку и заворачивают в лист сушёных водорослей нори

御握り











新

原風G
1/2kg

おののの
おののの
おののの

115円
税込

保存料・合成着色料は
使用しておりません

3

たんぱく質37.30g、炭水化物120g

1包あたり/熱量179kcal、たんぱく質4.7g、脂質1.20g

おにぎり

- начинка также может быть равномерно примешана в рис, а в качестве обёртки вместо нори иногда используются листья салата, омлет и даже ломтики ветчины

御握り

おにぎり

- в Японии онигири распространены и популярны настолько, что существуют специализированные магазинчики, которые продают только онигири

御握り

おにぎり

- название *онигири* происходит от глагола *нигиру* (сжимать) или от существительного *нигири* (горсть, пригоршня), что в точности отражает процесс их приготовления

御握り

Приготовление

- в ладонь накладывают тёплый рис, в середину кладут начинку и начинают осторожно сжимать, «обёртывая» рис вокруг начинки. Очень важно не «пережать» рис, онигири не должен разваливаться, но спрессованный рис значительно ухудшает вкусовые качества и эстетическое наслаждение блюдом. Традиционная форма онигири — «припухлый треугольник» (точнее, выражаясь языком геометрии, прямая треугольная призма), но нередко встречаются также онигири с овальным сечением или шарообразной формы

御飯

История

- исторически онигири — это еда, которую крестьяне брали с собой в поле. Так как Япония долгое время была аграрной страной, онигири получили чрезвычайно широкое распространение. В дневнике придворной дамы и писательницы Мурасаки Сикибу (XI век) упоминаются люди, которые едят шарики из спрессованного риса. В то время такая еда называлась тондзика и часто служила лакомством во время пикников на природе

御膳

Начинка

- Тунец
- Солёный лосось
- Умэбоси (солёная слива)
- Икра минтая или лососёвая
- Морской угорь
- Жареное мясо или мясо с майонезом
- Маринованные огурцы
- Сосиски
- Кацуобуси (сушёные хлопья тунца)
- Креветки
- Натто
- Водоросли комбу
- Мисо-паста

御握り

Онигири и Суши

- вопреки распространенному мнению, онигири не являются видом суши. Онигири делаются из простого риса, в то время как для суши используется рис с уксусом, сахаром и солью. Онигири — это способ хранить и употреблять в пищу рис, а суши возникли как способ хранения рыбы

御飯

御握り

Иероглифы

御

ГО-, О-

Префикс
уважения
или скромности
(часто пишется
хираганой)

御握り

御

ГО- О- (Префикс вежливости)

Печат

ь 卍

Полден

ь 午

Останавлива

ь 止

イ

Ша

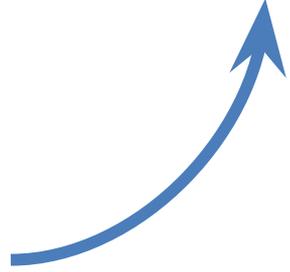
Г

ОПТОВЫ

卸

й

正



御握り

Иероглифы

AKU (КИТ)

Держать

握

御握

握

АКУ (Держать)

カタカナ (му)

ム

Один

一

厶

才

Рук
а

屋

Дом

戸

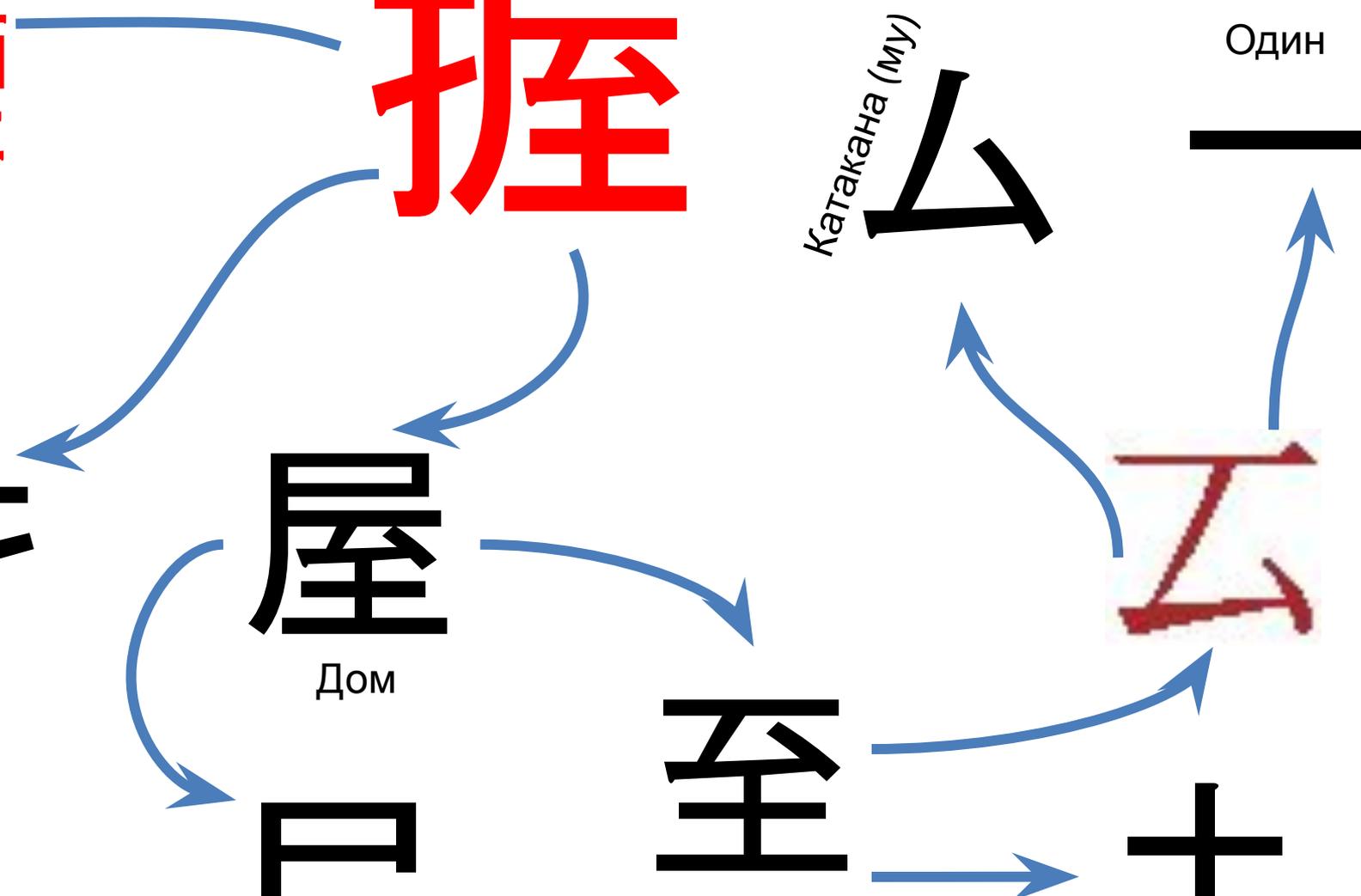
Тру
п

至

Доходить
до
крайности

土

Земля



拵
じ

НИГИРИ

(горсть,
пригоршня)

OHANNI



お



に



ぎ



い

お握り

御握り

**Давайте приготовим
онигири!**

御握りを作しましょう！