



КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ В ЯПОНИИ

Подготовила
Никитина О.Н.

Основа питания современных японцев – рис и различные морепродукты. Рис – это японский хлеб. Кстати, вареный рис по-японски называется «гохан», что переводится как «еда».



Второй важнейший компонент в питании японцев — морепродукты.



Япония отличается исключительным разнообразием овощных культур. Здесь растут почти все овощные культуры тропического пояса, а также большое количество специфических культур, неизвестных за пределами Японии или Дальнего Востока.



Японцы употребляют в пищу разнообразные морские водоросли, грибы, многие виды дикорастущих растений, например молодые побеги бамбука, корневища лотоса, которые варят с мясом или рыбой и едят с соей.



В японской кухне оформлению и даже названиям подаваемых к столу блюд придают колоссальное значение.

Бывает, какое-нибудь необычное, симпатичное название блюда заставит всех улыбнуться.

Так повышают настроение и отвлекают от насущных проблем кулинарные произведения с названиями „Облака репы" или „Родители и дети". Жареные каракатицы здесь именуются „Сосновые шишки". Мясное блюдо в фольге — „Серебряные лодочки". Соус для спагетти — „Рай для кухни". Для украшения стола годятся и травы, и цветы.

