

新年快

Проект
«Страна восходящего солнца»

Автор проекта: Павлов
Иван

Руководитель: Ершова Т.
В.

МДОУ «Ладушки»



新年快

Цель проекта:

Дать
первичные представления:

- о местоположении,
символах **Японии**;
- о богатстве и разнообразии
культуры **Японии**;
- о национальной кухне,
развивать **проектно** исследов
ательскую деятельность



В Японии живут японцы. Япония находится далеко на востоке. Японцы первыми встречают восход солнца, поэтому Японию называют "Страной восходящего солнца". На ее флаге изображен красный круг, знак солнца. Эта страна расположена на четырех больших островах. Столица Японии – город Токио. Это очень большой и красивый город.



新年快

В Японии много красивых замков. Самый красивый и большой замок находится в г. Осаки.



新年快

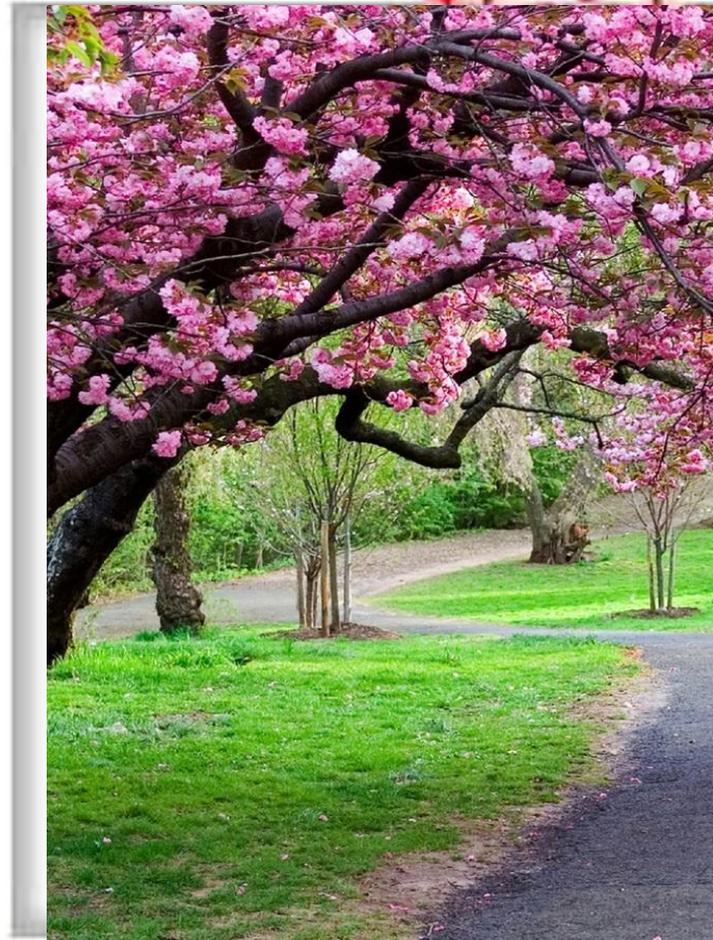
В Японии есть очень красивая, высокая гора-вулкан Фудзияма. Летом, когда снег на горе растает, японцы и туристы могут подниматься на ее вершину и любоваться необыкновенной красотой



新年快

Японцы очень любят природу. Весной у них расцветает вишня - сакура.

У японцев тогда бывает праздник, они не работают, а ходят и любуются сакурой.



新年快

Японцы любят
составлять букеты из
цветов.
Это целая наука -
икебана.



新年快

Еще они любят
выращивать
карликовые деревья.
Это называется
бонсай.



新年快

В Японии придумали "оригами" - складывание разных фигурок из листов бумаги.

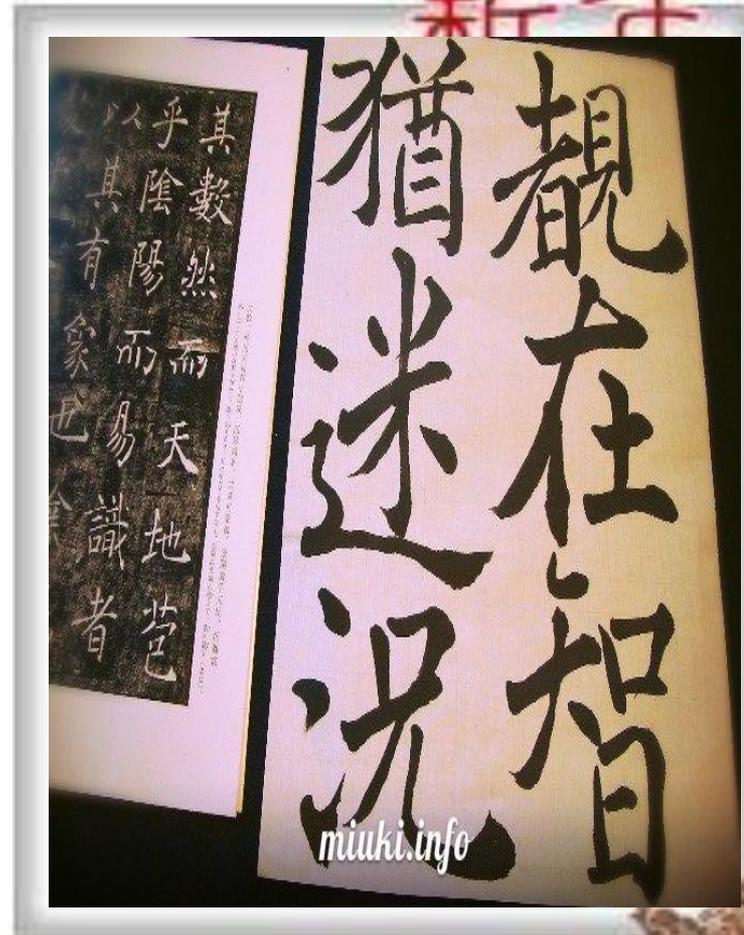
В Японии считают, что журавлики приносят удачу.

Больная японская девочка сделала 1000 журавликов, чтобы выздороветь от тяжелой болезни.



新年快

Пишут японцы
иероглифами -
маленькими
значками -
рисунками и
столбиком.



新年快乐

Одежда у японцев
необычная.

Японки носят кимоно.
У кимоно нет пуговиц,
зато есть широкий
пояс, который
завязывается на
спине..

Обувь японцев -
деревянные сандалии-
скамеечки на шнурках.



新年快

Национальная кухня Японии - эталон здорового питания. Все блюда можно охарактеризовать тремя словами — необычно, красиво и вкусно..

Местные повара придерживаются «правила пяти цветов» — продукты, из которых готовится блюдо, должны иметь красный, желтый, зеленый, черный и коричневый цвет.

Также, немаловажную роль играют правила и ритуалы приема пищи. особым символом японской кухни, стало применения «хаси» (палочек для приема пищи).



新年快

Для приготовления
ролл нужны
следующие продукты:
рис, морская капуста
«Нори», рисовый уксус,
плавленный сыр,
огурец, форель, соль,
сахар.



新年快

**В начале отвариваем
рис, остужаем,
заливаем соусом,
приготовленным из
рисового уксуса,
сахара и соли.
Затем все
перемешиваем.**



新年快

Берём матик
(соломенная салфетка
для роллов),
обернутый пищевой
плёнкой, кладём на
него лист нори.



新年快

Равномерно
распределяем рис
по листу нори.



新年快

На край листа нори
поверх риса
выкладываем полоску
плавленого сыра,
огурец а и рыбы.
Аккуратно
сворачиваем.



新年快

Готовый рулет режем
на дольки
и выкладываем на
блюдо.



新年快

Наши роллы готовы!

**Подаём их с соевым
соусом, васаби и
имбирём.**

Приятного аппетита!

