Misato - Японская культура
Послан Funk - 07.05.2012 19:08

_____

Все интересуются Страной Восходящего солнца и желают узнать о ней что-то новое и интересное. Скажем вкратце - вы пришли по адресу!
Япония - в силу своего расположения и завесы отчужденности, снятой не так уж и давно, обладает своеобразной культурой, традициями, технологиями и, конечно же, кулинарными шедеврами. Всё это привлекает множество гайжинов и с недавних пор началось массовое увлечение всем японским.
Надеемся, у нас Вы найдете ту информацию, которую искали.

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 07.05.2012 19:08

_____

История саке
Впервые о саке было сказано в церемониальной книге «Энгисики», написание которой относят к 927 году. Некоторые историки считают, что японцы стали его изготавливать с того самого момента, как начали выращивать свою самую важную сельскохозяйственную культуру – рис. Ещё за 3 века до нашей эры саке стало неотъемлемой частью культуры Японии.
Теорий происхождения саке существует множество. По одной из них, с бочки забыли снять «вершки», и когда владелец этой бочки через пару дней попробовал то, что получилось, он очень удивился получившемуся вкусу. В дальнейшем обнаружилось, что уникальные вкусовые качества придают вину грибы, и рисовое вино начали изготавливать новым методом. Вино тех времен абсолютно отличалось от современного вина, к которому мы привыкли. Крепость была ниже, а консистенция – намного гуще, и чем-то напоминала пюре, из-за этого приходилось использовать палочки для более удобного употребления.
Позже появилась особая церемония пития саке – Хейан, которая получила общественное одобрение, благодаря тому, что в литературе того времени воспевали любовь к музыке, красивым женщинам и вину. Считалось, что все эти качества были свойственны людям, пьющим саке.
В жаркое время саке нужно пить охлажденным, в холодное – наоборот, подогретым до температуры 36°С. Саке также является потрясающим подарком. Если появляется вопрос, что подарить не знакомому человеку, или просто сделать небольшой сувенир, то всегда придет на помощь бутылочка или даже бочонок саке.

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 07.05.2012 19:08

_____

Практикуем восточную кухню. Устрой обед в японском стиле.
Японская кухня – это не только сырые рыбные продукты, немножко поэкспериментировать, и все привычные стереотипы рушатся. В отличии от Европейской кухни, тут нет четкой последовательности в меню, нет такого понятия, как «главное блюдо». На столе всегда присутствуют закуски из рыбы и овощей. Чтобы избежать в приготовлении обеда экзотических

продуктов, можно ограничиться наличием вассаби (японский хрен), семян кунжута, имбиря, соевого соуса и рисового вина- саке (все это продается в любом супермаркете). Но всё же по европейской традиции попробуем приготовить, для нашего понимания, традиционный обед, из закуски, салата, первого и второго горячих блюд и десерта.

Закуска «Селедочный фарш»
Ингридиенты:
300 гр. Филе соленой сельди
1 маринованный огурец
1 яблоко
2 луковицы
Растительное масло, молотый перец, хлеб и зелень
Для начала нужно измельчить ножом сельдь, огурец, лук. Очищаем яблоко от кожуры и семечек и добавляем в общую массу. Заправляем всё столовой ложкой растительного масла, по вкусу добавляем свежемолотый перец, всё перемешиваем. Хлеб нарезаем на круглые кусочки и намазываем получившийся фарш. Сверху украшаем зеленью.

«Японский мясной салат»
Ингридиенты:
Чашка риса
300 гр. Жареной говядины
2 апельсина
лимон
Растительное масло
Кукурузная мука
Яйцо, сахар, соль, горчица, рисовый уксус

Варим чашку риса в двух чашках воды, процедить через сито и облить рис холодной водой. Теперь приступаем к приготовлению майонеза. Взбиваем венчиком 1 яичный желток, 1 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли, 1 ч. л. горчицы, 1ст. л рисового уксуса, подмешиваем 200 гр растительного масла. Один апельсин разрезаем на мелкие дольки, а из второго апельсина выдавливаем сок и разводим его с водой, из расчета 7 ложек воды на 1 ложку сока. В приготовленной апельсиновой воде развести 1 ст.л кукурузной муки, довести до кипения постоянно помешивая и сразу смешать с майонезом. Нарезать жареную говядину на мелкие кусочки. Добавляем в рис дольки апельсина, говядину, заправляем это все приготовленным соусом, сверху сбрызнуть соком лимона и охладить.

«Яичный суп с красной икрой»

Ингридиенты:
Куриный бульон
Кукурузный крахмал
2 яйца
Кунжутное масло
Красная икра
Вода, соль, перец, зелень

В глубокой кастрюле довести до кипения 4 чашки куриного бульона, по вкусу посолить и поперчить. 1,5 ст.л. кукурузного крахмала нужно растворить в 4 ст.л. воды, и варить до загустения, постоянно помешивая. Довести суп до кипения и снять его с огня. Взбить 2 яйца, не сильно, и вылить получившуюся массу в суп. Всё сильно перемешать, добавить 2 ч.л. кунжутного масла. Потом разливаем суп по порциям, и в серединку кладём по ложечке красной икры,

украшаем всё зеленью. Подавать к столу в горячем виде. Получается роскошный и, главное, вкусный суп.

Ну а теперь займемся основными блюдами, и раз это японская кухня, то тут никак не обойтись без рыбы и риса. Так же в японской кулинарии есть и мясо, и птица. Попробуем пригоовить и эти блюда.

Нику-дзага (Мясо с картофелем)

Нику-дзага – самое популярное ежедневное кушанье в Японии. Для правильного приготовления необходимо брать жирную говядину или свинину.
Ингридиенты:
500 гр. Картофеля
250 гр. Мяса
Имбирь, сахар, саке, соевый соус
Зелень

Очистить картофель (примерно 4-5 шт) и разрезать каждую на 4-6 частей. На 5-7 минут положить в холодную воду. Мясо нарезать ломтиками размером по 4-5 см. Теперь делаем соус. В кастрюльке смешиваем 1 ст.л. мелко нарезанного имбиря,2ст.л. сахара, 2ст.л. сакэ, 3ст.л. соевого соуса и доводим до кипения. В приготовленный соус выкладываем мясо и снова доводим до кипения. Потов сверху выкладываем картофель, доливаем воды ровно столько, чтобы она полностью покрыла картошку. Прямо на картофель нужно положить крышку, внутри кастрюли. Снова довести всё до кипения и поварить минут 15 на небольшом огне, пока картофель не будет готов.

==========

Misato - Японская культура

Послан Funk - 07.05.2012 19:09

Значение японских имен

Ai - Ж - Любовь
Aiko - Ж - Любимый ребёнок
Akako - Ж - Красная
Akane - Ж - Сверкающая красная
Akemi - Ж - Ослепительно красивая
Akeno - М - Ясное утро
Aki - Ж - Рожденная осенью
Akiko - Ж - Осенний ребенок
Akina - Ж - Весенний цветок
Akio - М - Красавец
Akira - М - Смышленый, сообразительный
Akiyama - М - Осень, гора
Amaya - Ж - Ночной дождь
Ami - Ж - Друг
Amida - М - Имя Будды
Anda - Ж - Встреченная в поле
Aneko - Ж - Старшая сестра
Anzu - Ж - Абрикос

Arata - М - Неопытный
Arisu - Ж - Яп. форма имени Алиса
Asuka - Ж - Аромат завтрашнего дня
Ayame - Ж - Ирис
Azarni - Ж - Цветок чертополоха
Benjiro - М - Наслаждающийся миром
Botan - М - Пион
Chika - Ж - Мудрость
Chikako - Ж - Дитя мудрости
Chinatsu - Ж - Тысяча лет
Chiyo - Ж - Вечность
Chizu - Ж - Тысяча аистов (подразумевается долголетие)
Cho - Ж - Бабочка
Dai - М/Ж - Великий/ая
Daichi - М - Великий первый сын
Daiki - М - Великое дерево
Daisuke - М - Великая помощь
Etsu - Ж - Восхитительная, обаятельная
Etsuko - Ж - Восхитительный ребенок
Fudo - М - Бог огня и мудрости
Fujita - М/Ж - Поле, луг
Gin - Ж - Серебристая
Goro - М - Пятый сын
Hana - Ж - Цветок
Hanako - Ж - Цветочный ребенок
Haru - М - Рожденный весной
Haruka - Ж - Далекая
Haruko - Ж - Весенняя
Hachiro - М - Восьмой сын
Hideaki - М - Блистательный, превосходный
Hikaru - М/Ж - Светлый, сияющий
Hide - Ж - Плодовитая
Hiroko - Ж - Великодушная
Hiroshi - М - Щедрый
Hitomi - Ж - Вдвойне красивая
Hoshi - Ж - Звезда
Hotaka - М - Название горы в Японии
Hotaru - Ж - Светлячок
Ichiro - М - Первый сын
Ima - Ж - Подарок
Isami - М - Храбрость
Ishi - Ж - Камень
Izanami - Ж - Влекущая к себе
Izumi - Ж - Фонтан
Jiro - М - Второй сын
Joben - М - Любящий чистоту
Jomei - М - Несущий свет
Junko - Ж - Чистый ребенок
Juro - М - Десятый сын
Kado - М - Ворота
Kaede - Ж - Лист клена
Kagami - Ж - Зеркало

Kameko - Ж - Дитя черепахи (символ долголетия)
Kanaye - М - Усердный
Kano - М - Бог воды
Kasumi - Ж - Туман
Katashi - М - Твердость
Katsu - М - Победа
Katsuo - М - Победный ребенок
Katsuro - М - Победоносный сын
Kazuki - М - Радостный мир
Kazuko - Ж - Веселый ребенок
Kazuo - М - Милый сын
Kei - Ж - Почтительная
Keiko - Ж - Обожаемая
Keitaro - М - Благословенный
Ken - М - Здоровяк
Ken`ichi - М - Сильный первый сын
Kenji - М - Сильный второй сын
Kenshin - М - Сердце меча
Kenta - М - Здоровый и смелый
Kichi - Ж - Удачливая
Kichiro - М - Удачливый сын
Kiku - Ж - Хризантема
Kimiko - Ж - Дитя благородной крови
Kin - М - Золотой
Kioko - Ж - Счастливый ребенок
Kisho - М - Имеющий голову на плечах
Kita - Ж - Север
Kiyoko - Ж - Чистота
Kiyoshi - М - Тихий
Kohaku - М/Ж - Янтарь
Kohana - Ж - Маленький цветок
Koko - Ж - Аист
Koto - Ж - Яп. музыкальный инструмент «кото»
Kotone - Ж - Звук кото
Kumiko - Ж - Вечно прекрасная
Kuri - Ж - Каштан
Kuro - М - Девятый сын
Kyo - М - Согласие (или рыжый)
Kyoko - Ж - Зеркало
Leiko - Ж - Высокомерная
Machi - Ж - Десять тысяч лет
Machiko - Ж - Удачливый ребенок
Maeko - Ж - Честный ребенок
Maemi - Ж - Искренняя улыбка
Mai - Ж - Яркая
Makoto - М - Искренний
Mamiko - Ж - Ребенок Mami
Mamoru - М - Земля
Manami - Ж - Красота любви
Mariko - Ж - Ребенок истины
Marise - М/Ж - Бесконечный/ая
Masa - М/Ж - Прямолинейный (человек)

Masakazu - М - Первый сын Masa
Mashiro - М - Широкий
Matsu - Ж - Сосна
Mayako - Ж - Ребенок Maya
Mayoko - Ж - Ребенок Mayo
Mayuko - Ж - Ребенок Mayu
Michi - Ж - Справедливая
Michie - Ж - Изящно свисающий цветок
Michiko - Ж - Красивая и мудрая
Michio - М - Человек с силой трех тысяч
Midori - Ж - Зеленая
Mihoko - Ж - Ребенок Miho
Mika - Ж - Новая луна
Miki - М/Ж - Стебелек
Mikio - М - Три сплетенных дерева
Mina - Ж - Юг
Minako - Ж - Красивый ребенок
Mine - Ж - Храбрая защитница
Minoru - М - Семя
Misaki - Ж - Расцвет красоты
Mitsuko - Ж - Дитя света
Miya - Ж - Три стрелы
Miyako - Ж - Красивый ребенок марта
Mizuki - Ж - Прекрасная луна
Momoko - Ж - Дитя-персик
Montaro - М - Большой парень
Moriko - Ж - Дитя леса
Morio - М - Лесной мальчик
Mura - Ж - Деревенская
Mutsuko - Ж - Ребенок Mutsu
Nahoko - Ж - Ребенок Naho
Nami - Ж - Волна
Namiko - Ж - Дитя волн
Nana - Ж - Яблоко
Naoko - Ж - Послушный ребенок
Naomi - Ж - «Прежде всего красота»
Nara - Ж - Дуб
Nariko - Ж - Неженка
Natsuko - Ж - Летний ребенок
Natsumi - Ж - Прекрасное лето
Nayoko - Ж - Ребенок Nayo
Nibori - М - Знаменитый
Nikki - М/Ж - Два дерева
Nikko - М - Дневной свет
Nori - Ж - Закон
Noriko - Ж - Дитя закона
Nozomi - Ж - Надежда
Nyoko - Ж - Драгоценный камень
Oki - Ж - Середина океана
Orino - Ж - Крестьянский луг
Osamu - М - Твердость закона
Rafu - М - Сеть

Rai - Ж - Истина
Raidon - М - Бог грома
Ran - Ж - Водяная лилия
Rei - Ж - Благодарность
Reiko - Ж - Благодарность
Ren - Ж - Водяная лилия
Renjiro - М - Честный
Renzo - М - Третий сын
Riko - Ж - Дитя жасмина
Rin - Ж - Неприветливая
Rinji - М - Мирный лес
Rini - Ж - Маленький зайчик
Risako - Ж - Ребенок Risa
Ritsuko - Ж - Ребенок Ritsu
Roka - М - Белый гребень волны
Rokuro - М - Шестой сын
Ronin - М - Самурай без хозяина
Rumiko - Ж - Ребенок Rumi
Ruri - Ж - Изумруд
Ryo - М - Превосходный
Ryoichi - М - Первый сын Ryo
Ryoko - Ж - Ребенок Ryo
RyoTa - М - Крепкий (тучный)
Ryozo - М - Третий сын Ryo
Ryuichi - М - Первый сын Ryu
Ryuu - М - Дракон
Saburo - М - Третий сын
Sachi - Ж - Счастье
Sachiko - Ж - Ребенок счастья
Sachio - М - К счастью рожденный
Saeko - Ж - Ребенок Sae
Saki - Ж - Мыс (географ.)
Sakiko - Ж - Ребенок Saki
Sakuko - Ж - Ребенок Saku
Sakura - Ж - Цветы вишни
Sanako - Ж - Ребенок Sana
Sango - Ж - Коралл
Saniiro - М - Замечательный
Satu - Ж - Сахар
Sayuri - Ж - Маленькая лилия
Seiichi - М - Первый сын Sei
Sen - М - Дух дерева
Shichiro - М - Седьмой сын
Shika - Ж - Олениха
Shima - М - Островитянин
Shina - Ж - Достойная
Shinichi - М - Первый сын Shin
Shiro - М - Четвертый сын
Shizuka - Ж - Тихая
Sho - М - Процветание
Sora - Ж - Небо
Sorano - Ж - Небесная

Suki - Ж - Любимая
Suma - Ж - Спрашивающая
Sumi - Ж - Очистившаяся (религиозн.)
Susumi - М - Движущийся вперед (успешный)
Suzu - Ж - Колокольчик (бубенчик)
Suzume - Ж - Воробей
Tadao - М - Услужливый
Taka - Ж - Благородная
Takako - Ж - Высокий ребенок
Takara - Ж – Сокровище
Takashi - М - Известный
Takehiko - М - Бамбуковый принц
Takeo - М - Подобный бамбуку
Takeshi - М - Бамбуковое дерево или храбрый
Takumi - М - Ремесленник
Tama - М/Ж - Драгоценный камень
Tamiko - Ж - Ребенок изобилия
Tani - Ж - Из долины (ребенок)
Taro - М - Первенец
Taura - Ж - Много озер; много рек
Teijo - М - Справедливый
Tomeo - М - Осторожный человек
Tomiko - Ж - Ребенок богатства
Tora - Ж - Тигрица
Torio - М - Птичий хвост
Toru - М - Море
Toshi - Ж - Зеркальное отражение
Toshiro - М - Талантливый
Toya - М/Ж - Дверь дома
Tsukiko - Ж - Дитя луны
Tsuyu - Ж - Утренняя роса
Udo - М - Женьшень
Ume - Ж - Цветок сливы
Umeko - Ж - Ребенок сливовых цветов
Usagi - Ж - Кролик
Uyeda - М - С рисового поля (ребенок)
Yachi - Ж - Восемь тысяч
Yasu - Ж - Спокойная
Yasuo - М - Мирный
Yayoi - Ж - Март
Yogi - М - Практикующий йогу
Yoko - Ж - Дитя солнца
Yori - Ж - Заслуживающая доверия
Yoshi - Ж - Совершенство
Yoshiko - Ж - Совершенный ребенок
Yoshiro - М - Совершенный сын
Yuki - М - Снег
Yukiko - Ж - Дитя снега
Yukio - М - Взлелеяный богом
Yuko - Ж - Добрый ребенок
Yumako - Ж - Ребенок Yuma
Yumi - Ж - Подобная луку (оружие)

Yumiko - Ж - Дитя стрелы
Yuri - Ж - Лилия
Yuriko - Ж - Дитя лилии
Yuu - М - Благородная кровь
Yuudai - М - Великий герой

==========

Misato - Японская культура

Послан Funk - 07.05.2012 19:09

_____

Десять интересных фактов о Японии
1) Японские дети учатся в школе 12 лет. Учебный год у них начинается не в сентябре, а в апреле.
2) Уровень грамотности в Стране Восходящего солнца составляет почти 100%.
3) Любите ли вы лошадей так, как любят их в Японии? Есть... Сырое лошадиное мясо называется сакура или сакуранику (это обусловлено его розовым цветом). Популярным блюдом японской кухни является басаси. Это сасими из тоненьких ломтиков сакуры, смоченных в соевом соусе.
4) Дельфинов японцы тоже любят. Из этих замечательных морских жителей делают суп, кусияки (японский шашлык) и употребляют даже в сыром виде.
5) У Японии нет своей армии (это запрещает девятая статья Конституции, так как страна отказалась от войны как способа разрешения международных споров). Зато есть силы самообороны, которые комплектуются на добровольной основе. Силы самообороны состоят из сухопутных, морских и воздушных сил, а управляет ими японское министерство обороны.
6) Япония занимает второе место по самому низкому уровню умышленных убийств в мире (на первом месте - Австрия. Данные на 2010 год) и третье место - по уровню среднего интеллекта в мире
7) Несмотря на то, что порнография в Японии свободно продается даже в продуктовых магазинах (там имеются специальные полки с хентаем) в этой стране процент изнасилований в 5 раз ниже, чем в России.
8) Япония является последней страной в мире, формально сохранившей титул Империи.
9) БОльшая часть страны (70%) состоит из гор.
10) В Японии существует смертная казнь. Преступников умерщвляют через повешение.

==========

Misato - Японская культура

Послан Funk - 07.05.2012 19:09

_____

Культура японских татуировок
Япония.. Какие ассоциации появляются, когда мы слышим это слово? Суши, саке, самураи, анимэ – это знает каждый любитель японской культуры и обычаев. Японская татуировка – это довольно новая для западных стран традиция, о которой и пойдёт речь в этой статье.
Дзюмон, именно к этому периоду времени относят появление татуировок (приблизительно 10000 лет до н.э.). Перевести слово Дзюмон можно, как «сплетение веревки».
Древние татуировки очень напоминали переплетения веревок или виноградной лозы. Каждый символ, каждый штрих нанесённого рисунка имел своё точное определение.
Если верить японским поверьям, то абсолютно каждое животное передает в себе значение

какого-либо человеческого качества. Рисунки животных – это своеобразное объединение и гармония с природой.

Самый древний художественный мотив – изображение змеи. Оно развивает интуицию, ясновидение, может повышать развитие человека. Тот, кто носит такой рисунок, становится более активным, решительным, целеустремленным. Такой человек сможет преодолеть все жизненные преграды.

Рисунок совы помогал человеку становиться более мудрым, открывал доступ к тайным знаниям.

Изображение паука носили только избранные люди. Паук считался символом власти, стратегического склада ума и материального успеха. Человека, который носил такой символ, все боялись, испытывали к нему страх и уважение.

Тигр – символ мастера боевых искусств. Это изображение не только стало составляющей в культуре татуировок, но и присутствует в названиях стилей восточных единоборств, таких как кунг-фу и ушу. Изображение тигра – это физическая сила и большая ловкость, символ величия и непреклонности.

В древние времена татуировки несли в себе очень важный смысл, понятный каждому. Их значение было гораздо важнее, чем в наше время.

Раньше женщинам на губы наносили узоры, и по ним можно было легко понять, замужем она или нет, какой социальный статус она и её муж занимают, сколько у неё детей.

Также татуировки использовались членами разных преступных группировок – якудзами, что иногда их очень подводило, выдавало их отношение к какому-либо сообществу.

Японская татуировка могла быть рисунком и на религиозную тему. Иногда использовалась, как одежда – покрывала большие участи тела. Этим пользовались гейши, потому что закон запрещал им быть полностью голыми.

Видимо такой закон появился именно из-за культурных предпочтений, потому что обнаженное тело для японцев никогда не считалось красивым, не имело абсолютно никакого шарма. Поэтому в эротических картинах отсутствуют полностью обнаженные люди, а эротичная женщина в их понимании, никогда не будет раздета. Японцы пользуются татуировками, чтобы «персонализировать» свое тело. Женщина и мужчина, никогда не окажутся обнажены, даже при полном отсутствии одежды, если с ними поработал художник.

В современном мире люди видят в татуировках очень стильное украшение, форму самовыражения и физическое изменение тела. Но всё же, как бы татуировка ни была бы красива, она не может всегда соответствовать потребностям в моде.

Один молодой человек пишет: "если вы пытаетесь угнаться за модой, то помните - татуировка, это на всю жизнь. Вы уже не сможете надеть на работу рубашку из белой ткани, так как через ткань будет видна ваша татуировка".

Символизм, который свойственен японской культуре, очень сильно выражается в нанесенных на тело иероглифах и пиктограммах. Для нанесения на тело, на лицо или на лоб символов kami(бог), ryu(дракон), hoshi(звезда) или ten(небеса), мастера используют черную тушь и цветные порошки.

Сделать себе настоящую татуировку в Японии можно только при достижении 20 лет. Это считается возрастом, когда человек достигает самостоятельности. Считается, что татуировка имеет очень прочную связь между человеком и каким-либо духом, и поэтому решение о нанесении татуировки может принимать только взрослый человек.

И всё-таки татуировка является очень популярным украшением у молодежи. Девушки наносят рисунки на свое тело менее прочными красками, такими как хна. Она держится на теле от недели и до месяца, в зависимости от концентрации.

Несмотря на то, что татуировками сейчас почти никого не удивишь, истинные мастера и художники несут таинства и глубокие знания этого искусства. Оно завораживает и никогда не станет простым привычным делом..

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 07.05.2012 19:09

_____

Идзанаги и Идзанами
Идзанаги и Идзанами главные божества в синтоистской религии. До сих пор, так и неизвестно, что же означают эти имена, но по одной из версий это «Первая женщина» и «Первый мужчина».
В Японской мифологии эти божества стали последними, кто образовался парой, как это было в предшествующих пяти поколениях.
По легенде они были созданы Высшими богами, которые создались при разделе неба и земли, с целью навести на земле порядок. До их появления земля была в жидком состоянии, и их миссия заключалась в том, чтобы были созданы условия для появления людей. Они стали первыми богами, которые могли порождать себе подобных.
Идзанаги и Идзанами стояли на небесном мосту. Великие боги дали им копьё, которое следовало погрузить в морскую воду. Когда они подняли копьё, капли, которые падали с него становились твердыми и превращались в остров. Этот остров назвали Оногородзима или Самозагустевший. После этого боги спустились на остров, из копья делают срединный столб и совершают тайнство брачного обряда. Обряд заключался в хождении вокруг этого столба, и во взаимных любовным признаниях. Когда появилось первое потомство, оно было неудачным. В недоразумении они обращаются к богам неба за помощью. Оказалось, что обряд первоначально был совершен не правильно. Первым особые слова должен произносить мужчина, а не женщина, как они сделали вначале. Исправив все ошибки, они повторяют обряд.
В итоге, создаются острова, на которых расположена Япония, а после и все духи-боги, которые на ней обитают: Боги ветра и моря, деревьев и гор, кровли и земли, боги равнин и многие другие. Самым последним появился Бог огня – Кагуцути. Его рождение стало смертельным для Идзанами и она вынуждена отправиться в царство мертвых - ёми-но куни. Но страна совсем не достроена и Идзанаги вынужден пойти за ней.
Далее легенда рассказывает о его путешествии в царстве мертвых, из которого он в итоге сбегает. Брак с богиней Идзанами ему пришлось разорвать, из-за того, что она стала божеством подземного царства – страны смерти. Он очищается от всей нечисти и после этого на свет появляется множество богов. Среди них были самые почитаемые и великие боги : Аматэрасу – Богиня солнца, которая появилась из капель воды, когда было омовение левого глава, Цукиёми – Бог ночи и луны, рожденный из капель воды от правого глаза и Сусаноо – Бог водных просторов и ветра. Между ними Идзанаги разделяет свои владения. Аматэрасу достается равнина высокого небосвода – такамо-но хара, Цукиёми – царство ночи, а равнина моря достается Сусаноо.
В этой легенде в мельчайших подробностях описан брачный обряд, который имел глобальное значение для древних японцев. Прослеживается переход к отцовскому праву. Если верить мифу, то когда женщина произнесла первой слова обряда, то это привело к трагическим последствиям. Идзанами воплощает в себе силы смерти, темное царство, а Идзанаги наоборот помогает людям и несет свет, является покровителем будущих матерей. Он глава семьи в патриархальном обществе, породил трех великих богов, которые играют почетную роль в мифологии и религии Японии. Он же занимается и разделом всего наследства – Вселенной.
Эти великие боги, их отношения, все действия описаны в «Идзумо фудоки» и «Нихонги». Так же там есть информация и о появлении провинции Авадзи – место культа Бога Идзанаги.

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 07.05.2012 19:10

_____

Васаби – это традиционная японская приправа, разновидность хрена. Его относят к семейству крестоцветных, это растение вида Wasabia japonica, Cochlearia wasabi или Eutrema japonica. Хотя, если верить некоторым источникам, Eutrema japonica нельзя сравнивать с другими видами васаби. Wasabia japonica – это многолетнее растение, очень ароматное, достигает в высоту 45 см., шириной 6-12 см., на удлиненных черешках, Цветет в апреле-мае, красивыми белыми цветами, длиной 5-7 мм. После цветения корневище начинает утолщаться, достигает в толщину 5-15 см., эта часть чаще всего используется в промышленности.
Хонвасаби – переводится, как «настоящий васаби», можно найти только в Японии. И даже здесь его выращивают в определенных условиях. Только в проточной воде, с температурой от 10 и до 17 градусов. Именно этим объясняется его ценность и высокая стоимость. Без этого ингридиента в Японии не обходится ни одно блюдо. Чаще всего васаби смешивают с соевым соусом или добавляют к рису.
Впервые про васаби стало известно в 1396 году, именно тогда жители района Сидзуока подарили васаби будущему сёгуну. С того времени васаби попал и в другие районы Японии, и стал развиваться уже в домашних условиях, на огородах. Но всё таки, выращенный в домашних условиях, проигрывает васаби, который выращен в горной холодной воде и отличается очень ярким вкусом.

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 07.05.2012 21:16

Дайкон (Raphanus sativus) – это японское подобие нашей редьки. Точный перевод названия этого овоща означает «большой корень» (dai – «большой», kon – «корень»). Сам овощ полностью соответствует своему названию: плод вырастает весом от 2 и до 4 кг, а некоторые сорта могут вырасти в гигантов до 30 кг.
Различия дайкона от редьки не ограничиваются только размерами. Дайкон можно употреблять в пищу в течение его всего роста. Даже когда плод размером с редиску – он обладает всеми свойствами и качествами созревшего плода. От Дайкона, как и от редьки очень много пользы: он очищает почки и печень, растворяет камни. В составе овоща почти отсутствует горчичное масло, которое придает остроту, и действует на человека возбуждающе. Поэтому, в отличие от редьки и хрена, этот овощ можно употреблять в пищу абсолютно всем возрастным категориям.
Дайкон выводит из организма всю лишнюю воду и шлаки, благодаря тому, что содержит в себе много солей кальция. Также в дайконе много клетчатки, витамина С, веществ, которые способствуют улучшению пищеварения.

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 08.05.2012 21:00

Сакура – это общепризнанная визитная карточка Японии. Её изображение встречаются везде: в посуде, различных бытовых предметах, в рисунках, которые украшают кимоно. Придумано огромное количество песен и стихов, которых становится с каждым днём всё больше. Главный смысл сакуры для японцев – это хрупкость и скорость жизни. Человек живёт свою жизнь точно так же, как опадает лепесток сакуры – красиво и очень быстро. В буддизме цветы сакуры означают недолговечность жизни и изменчивость бытия. В поэзии сакура несёт смысл юности и любви, а так как это вечные темы поэтом, так и сакура на века останется в памяти. Постоянно

обыгрывается тема цветов вишни и в музыке и в современном аниме, а так же это очень популярное женское имя в Японии.
Живет сакура в Восточной Азии: в Китае, Корее, Японии, в Гималаях. В Японии, благодаря прогрессу генетики и селекции растет более 305 видов сакуры. Многие виды были выращены искусственно, некоторые специально прививали к уже существующим.
Somei Yoshino – самый любимый вид сакуры у японцев. Цветки всегда чистого белого цвета, у стебелька слегка с розовым оттенком. Цветёт сакура не больше недели, только после этого на дереве вырастают листья. Во время цветения все деревья кажутся абсолютно белыми. Этот вид начали выращивать в деревне Somei (сейчас это часть района Toshima в Токио)и начал развиваться в период Мейдзи.
Также японцы любят еще один вид сакуры – shidarezakura. Её ещё называют плакучей вишней, и цветет она яркими розовыми цветами. Сами японцы считают, что самые красивые деревья можно увидеть только в древних столицах – Камакура, Киото и Нара.

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 11.05.2012 11:19

_____

Карате. Гитин Фунакоси родился в 1869 году. С раннего детства он занимался разными видами борьбы, под названием окинава-тэ. Он создал свой собственный стиль боя, усовершенствовав местные единоборства, добавив китайский боевой опыт. в 1917 году Фунокаси провел показательные выступления во всеяпонском Центре искусств в Киото. Через 4 года выступил перед наследником престола Хирокито в Окинаве.
В 1921 г. В Токио на фестивале боевых искусств Фунакоси при императорской семье, и многих спортивных деятелей, в том числе Дзигаро Кано, продемонстрировал свое искусство боя без оружия. После этого Кано предложил ему показать себя в своем центре Кодокан. В 1930 г. термин окинава-тэ заменили на кара-тэдзютцу. В 1936 году он открыл свой центр боевого искусства – Сетокан. Фунокаси предложил иероглиф “кара” писать как “пустой”, а на смену “дзютцу” пришло “до”. В 1957 году, после его смерти, на памятнике сделали надпись « Каратэ-до – несовместимо с агрессией».
В 1948 г. создали японскую ассоциацию каратэ-до. В 1970 г. в Токио был проведен первый чемпионат мира по четырем стилям каратэ, и создан всемирный союз организаций каратэ-до. Сейчас в каратэ наиболее распространены стили сетокан, сито-рю, годзю-рю, вадо-рю и, конечно, киокунсинкай.
Стиль сетокан создал Фунакоси. Это ближний бой, низкие стойки и мощные движения руками. А удары ногами придумал уже сын Фунокаси Йоситака.
Стиль сито-рю создал в середине 30-ч гг. друг Фунокаси Кенво Мабуни. В жестком и резком стиле просматривается техника сетокан и окинавских школ. Этот стиль отличается более высокими стойками и подвижностью в бою.
Стиль годзю-рю основал Тедзюн Мияти. Это старый окинавский стиль, основные показатели которого – практическая направленность техники, подвижные стойки и проникающие удары.
Стиль вадо-рю разработал Хиронори Оцука, ученик Фунокаси. Это настоящий японский стиль с элементами дзю-дзютцу. Главное в нем это ловкость и разнообразие уклонов и обманных движений.
Стиль киокунсинкай создал Масутацу Ояма, кореец по национальности, который переехал в 30-х гг. в Японию и под руководством Фунокаси изучал каратэ. В армии он стал заниматься годзю-рю у Гогена Ямагути. В 1947 г. Ояма стал победителем первого в Японии турнира по каратэ. В 1948 г. он отправился в буддийский монастырь в горах, где и разработал в длительных тренировках свой стиль на основе школ, которые изучил на родине, в Корее, и японских школ. В 1953 г. Ояма прославился тем, что сразился с 600-килограммовым быком: сначала ударом ладони он отрубил

ему рог, а затем убил кулаком. Стиль киокунсинкай – очень жесткий контактный стиль.

==========

Misato - Японская культура

Послан Funk - 12.05.2012 18:33

_____

Практикуем восточную кухню. Часть 2
«Жаренный в кляре лосось «Намбу»

Ингридиенты:
500 гр. Филе лосося
1 Яйцо
1 чашка муки
Соль, перец,
Стебель сельдерея
Перец
Семена белого кунжута
Растительное масло
Лимон
зелень

Вообще для этого блюда подойдет любое рыбное филе. В нашем случае это лосось. Филе лосося разрезаем на 4 части, по вкусу посыпаем солью и перцем, и оставляем на 20-30 минут. Чистим стебель сельдерея, промываем и разрезаем вдоль. Чтобы было удобнее, широкие части можно нарезать полосками. Сладкий перец (желтого или красного цвета) очищаем от сердцевины и нарезаем колечками, шириной около 1 см. Делаем кляр. 1 чашку муки смешиваем с 1 чашкой воды и сырым яйцом. Добавляем 2 ст.л. семян белого кунжута. Если в кляре есть мелкие комочки, то не обращаем на них внимание. В глубокой емкости разогреваем растительное масло для жарки до 160 градусов. Бумажными полотенцами высушиваем филе, обмакиваем его в кляре и обжариваем в масле 5-7 минут до появления золотистой корочки. Самое главное, чтобы масло полностью покрывало филе. Готовое филе нужно переложить на проволочный каркас, чтобы стекло масло. Тоже самое повторяем с перцем и сельдереем. Готовые продукты выкладываем на большое блюдо, украшаем дольками лимона и зеленью. На гарнир можно подавать вареный рис в отдельном блюде.

В японской кулинарии обычно используют круглый рис. Его приготовление – особое искусство. Секрет правильного приготовления начинается с промывания риса. Высыпаем нужное количество риса в сито, которое должно лежать в более крупной посуде, несколько раз энергично и быстро промываем, до тех пор пока стекающая из сита вода не станет полностью прозрачной. Оставляем рис в сите минут на 20, чтобы стекла вся вода. При варке, воды надо брать на 10 процентов больше, чем объем риса. Например, для 4х чашек риса берется 4 и 2/5 чашки воды.
Налить воду в кастрюлю с плотно закрывающейся крышкой, засыпать рис, довести до кипения и варить 5-6 минут на среднем огне, уменьшить огонь и варить ещё минут 8-9. Снять с плиты и оставить рис накрытым еще минут на 10. Потом взрыхлить рис деревянной лопаткой, накрыть марлей и оставить остывать.

Соль в японской кухне почти не используют, потому что вкус блюд дополняют соусы.

Соус к рису

В кастрюльке для соусов смешиваем 160 мл. рыбного бульона, 1,5 ст.л. сахара, 3 ст.л. соевого соуса и 3ст.л. подслащенного сакэ. Доводим это все до кипения и варим еще 5 минут. Подавать к рису в соуснике в горячем виде.

Соус под рыбу и морепродукты

Нужно смешать 2ст.л. уксуса,1/2 ч.л. соли, перец по вкусу, постоянно взбивая, добавить, салатное (4ст.л.) и кунжутное (1ст.л) масла. Под конец добавить ½ ч.л. толченого чеснока.

Ну а теперь – десерт.

Японский фруктовый салат

Ингридиенты:
1 банка консервированных ананасов
3 помидора
2 апельсина
Сок лимона
Сливки
Листья салата
Сахар

Режем на небольшие кусочки ананас и помидоры. Дольки апельсина разрезаем пополам вдоль. Все это смешиваем с соком лимона, 1 ч.л. сахара, и щепоткой соли. Ставим в холодильник. На блюдо выкладываем листья салата, выкладываем охлажденную смесь, сверху поливаем сливками, посыпаем 3 ч.л. сахара и поливаем лимонным соком.

В качестве напитка во время обеда обычно используют сливовое вино или традиционное японское саке.

Сервировать стол надо сразу всеми приготовленными блюдами, за исключением только Нику-дзага и супа, они идут в порционных тарелках. Обязательно на столе должны быть и соусы, их подливают в блюдо, но также рядом с каждым прибором должна быть маленькая индивидуальная соусница, с соевым соусом, чтобы в нее макать кусочки пищи.

==========

Misato - Японская культура

Послан Funk - 14.05.2012 20:15

Бэнто - это еда, упакованная в специальные коробочки. Их обычно берут с собой в дорогу, для перекуса в школе, на работе, или в поездке.
Бэнто состоит обычно из риса, овощей (они могут быть сырые или маринованные), мяса или рыбы. Всё это определённой методикой выкладывается в коробочке.
Сами же коробочки могут быть абсолютно разными : от обычных пластиковых коробочек, купленных в простом супермаркете и до деревянных, покрытых лаком, которые похожи на настоящие произведения искусства.
В наше время в магазинах, на железнодорожных станциях, в аэропортах продаются уже готовые бэнто, которые изготавливают на заводах.
Но, настоящая японская домохозяйка всегда делает бэнто сама, потому что сервировка и отбор компонентов являются одним из признаков хорошей жены или матери. Ну и конечно, это самый

простой способ проявить заботу о близких и любимых людях.

==========

Misato - Японская культура

Послан Funk - 15.05.2012 19:43

_____

Меню японской диеты на 14 дней.
1 день и 13 день:
Завтрак: Чашечка кофе или зелёного чая
Обед: Салат из капусты любого сорта, заправленный любым растительным маслом. 2 яйца вкрутую. Стаканчик томатного сока.
Ужин: 250 гр. жареной или отварной, либо приготовленной на пару рыбы.
2 день и 12 день: Чашечка кофе или зелёного чая, с сухариком или тостом.
Завтрак: Чашечка кофе или зелёного чая, с сухариком или тостом.
Обед: Овощной салатик, отварная или жареная рыба, капуста, заправленная растительным маслом.
Ужин: 100 гр. вареной говядины, запить стаканом кефира.
3 день и 11 день:
Завтрак: Чашечка кофе или зелёного чая, с сухариком или тостом.
Обед: Кабачок, жаренный на растительном масле.
Ужин: Салат из капусты любого сорта, заправленный любым растительным маслом. 200 гр. вареной говядины, 2 яйца вкрутую.
4 день и 10 день:
Завтрак: Чашечка кофе или зелёного чая.
Обед: Салат из 3х вареных морковок, заправленный маслом, 1 сырое яйцо, 15 гр. твердого сыра.

Ужин: Любые фрукты кроме банана и винограда в умеренном количестве.
5 день и 9 день:
Завтрак: Салат из одной сырой морковки, заправленный лимонным соком.
Обед: 250 -300 гр. вареной или жареной рыбы, стаканчик томатного сока.
Ужин: Любые фрукты кроме банана и винограда в умеренном количестве.
6 день и 8 день:
Завтрак: Чашечка кофе или зеленого чая.
Обед: овощной салатик из свежей капусты и сырой моркови, заправленный маслом, 300-400 гр. вареной курицы.
Ужин: 2 яйца вкрутую, салатик из одной сырой морковки, заправленный маслом.
7 день:
Завтрак: Чашка зелёного чая или кофе.
Обед: 200 гр. вареной говядины и любые фрукты.
Ужин: любой ужин прошедшей недели, кроме 3-го дня.
14 день:
Завтрак: Чашка зелёного чая или кофе.
Обед: салатик из любой капусты, заправленный маслом, 250 гр. жареной или вареной или приготовленной на пару рыбы.
Ужин: 200 гр. вареной говядины, стаканчик кефира.
Главное, нужно помнить, что такая диета рассчитана на здоровых людей. Если есть хронические болезни, сахарный диабет, язва, гастрит, панкреатит, а также беременность и период кормления грудью, то японская диета противопоказана.

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 16.05.2012 21:14

_____

Умэсю, или сливовица по-японски
Не только одним рисом славится Япония. У них есть аналоги нашего пива – сакэ, и водки – сётю. Также имеется потрясающее вино, которое умудряются делать без винограда. Ещё более тысячи лет назад в Японии вино начали изготавливать из местной сливы. Этот сорт у нас называют «ренклод зеленый».
По-японски слива называется – умэ, а напиток умэсю. Самыми известными и качественными производителями называют Тёя и Такара Сюдзо. Это вино уже покорило и Корею.
В японских заведениях сливовицу подают со льдом, тоником, газировкой, её даже с зелёным чаем смешивают. Но обычно её употребляют в чистом виде, чтобы ничем не перебивать неповторимый освежающий, сладковатый вкус .
Сливы собирают в мае или июне, когда они еще зелёные, неспелые и настаивают с сахаром и сётю. Максимальное содержание алкоголя 10-15%. Умэсю – это настоящий эликсир от всех болезней. В состав входит аскорбиновая кислота, она снимает усталость, стимулирует работу желудка, поднимает иммунитет, выводит шлаки.
Умесю можно постараться сделать и в домашних условиях.
На 1 килограмм неспелых слив нужно 900 грамм сахара и 1,8 литра 35-градусного сётю (или водку слегка развести можно).
Сливы надо вымыть, обрезать все дефекты кожуры. Фрукты должны подсохнуть. Взять большую стеклянную банку и выложить туда сливы. Сверху все засыпать сахаром. Потом нужно залить всё алкоголем, закрыть плотно банку. Поставить её в темное место, желательно прохладное месяцев на 3-6. Процедив напиток от сырья, оставить его постоять еще на год.

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 18.05.2012 22:15

_____

Два способа медитации: дхьяна и праждня.
Самая настоящая мудрость начинается с осознания, а само осознание развивается благодаря медитации. Именно медитация помогает обрести самоконтроль, очистить и освободить разум, привести к просветлению.
Дхьяна – Медитация для очищения ума.
Праджня – Медитация для наполнения ума.
Конечно же самый лучший эффект достигается только при сочетании двух способов медитации. Об этом говорится в «Лотосовой сутре»: «Будда, при практике махаяна, использовал великую силу дхьяны и праджни, которые, как он понял, способны освободить живые существа от рождения и смерти... Практика одной только дхьяны, с отказом от мудрости, к глупости, а практика одной только мудрости (праджни), с отказом от дхъяны, приводит к слепой привязанности».
После этого описываются для каждой техники по нескольку вариантов. Можно технику подбирать индивидуально, которые больше подойдут, или использовать все попеременно.
Подготовка к медитации
Самое главное, это выделить хотя бы пять минут времени, чтобы никто не смог отвлечь и побеспокоить. Позже можно будет увеличить это время. Нужно найти очень тихое и спокойное место, чтобы ни один звук не смог помешать. Когда появиться опыт в медитации, звуки просто станут не заметными. Конечно, самым идеальным вариантом будет, если Вы сможете выделить

целую комнату, ну или хотя бы уголок для медитации. Там можно будет повесить изображение Будды, зажигать благовония. Это очень будет помогать при концентрации внимания, поможет настроиться на необходимый лад.
Если следовать традициям, то медитируют сидя на полу, на специальной подушечке. Если так будет неудобно, то можно и на стул сесть, ведь в медитации самое главное – это комфорт и удобство.
Есть несколько самых стандартных положений рук для медитации. Один из вариантов – это сложить руки перед собой, ладонями вверх, при этом большие пальцы должны слегка касаться друг друга. Так же можно просто положить руки на колени, ладонями вниз. Либо – руки на бедра, ладонями вверх, а большие пальцы и указательные должны касаться друг друга.
А вообще, абсолютно не важно, какое помещение, положение – самое необходимое это Вы и Ваша готовность и конечно же желание медитировать.

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 19.05.2012 15:33

_____

Как играют свадьбы в Японии? Во-первых, свадьбы играют преимущественно в летнее время. На улице не холодно и не жарко. Большая часть свадебных обрядов проводится по синтоистскому стилю. Но, японцы терпимо относятся к другим религиям и вероисповеданиям, поэтому часто женятся по-христиански или по буддистскому обряду. Самое главное в свадьбе - это ее пышность и великолепие.В бытность японские мужчины могли иметь "гарем". Они жили сразу с несколькими женами или переезжали от одной жене к другой. Но пришла эпоха самураев и мужчины стали жениться на одной женщине. Но, по-прежнему имели право веселиться на стороне. Участь японских женщин была предрешена с ее рождения. Вначале она подчинялась воле своего отца, а затем становилась практически собственностью своего мужа. Браки в то время совершались не на небесах, а по совету старейшин. Брак - это клановый или военный союз, одобряемый старейшинами. Свадьбы всегда проводилась в доме будущего мужа и обставлялась пышно и красиво. В современной Японии свадьбы совершаются по обоюдному согласию и по любви, играют их в специальных свадебных комплексах. Они представляют собой гигантские супер-маркеты для молодоженов: тут и рестораны, и комнаты отдыха, банкетные залы, залы для фотосъемки.
Обручение - очень важный этап для будущих молодоженов. Жених с невестой обмениваются подарками, ритуальными подарками обмениваются и их семьи. Родственникам невесты предлагают набор из пяти-семи-девяти конвертов. В один из конвертов кладут деньги для оплаты свадебных расходов. Остальные конверты ранее наполняли ритуальными продуктами - сушеными кальмарами или водорослями. Сейчас эти конверты оставляют пустыми, они символизируют собой пожелание долгой супружеской жизни, счастья и благополучия. Часто в конверт кладут список свадебных расходов. Эту часть расходов берут на себя родители жениха. А семья невесты в ответ преподносит половину стоимости подарков, это символизирует согласие семей с выбором партнера. http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/damat.jpg

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 20.05.2012 13:30

_____

Гейша - её работа - быть мечтой любого мужчины.

Россия - водка, матрешка, медведь, баня. Германия - пиво, колбаски, мерседес. Япония - сяке, рыба фугу, хайку, гейша.
Японский город, обычное рабочее утро. Поток людей, спешащих на работу - пиджаки, деловые костюмы, униформа...и странные женщины в ярких кимоно и с кукольно-белыми личиками. Это гейши - они тоже спешат на работу, их с нетерпением ждут в чайных домиках, на вечеринках и на презентациях. Провести несколько часов с гейшей - престижно для любого японца. А для наших мужчин - это недостижимая и заветная мечта. А ведь так хочется подарить своему любимому мечту... А, может, на один вечер превратимся в гейшу?
Киото - город гейш. В переводе "гейша" - это "Человек искусства". Родиться гейшей невозможно, ею можно стать. Опустим в нашем рассказе все превратности жизни гейш, только скажем, что она не из легких. Остановим свое внимание на внешних атрибутах - макияже, прическе, нарядах.

Итак "рабочий макияж гейши". Наши утренние потуги сделать макияж перед работой - просто детский лепет по сравнению с макияжем гейши. Итак записываем или запоминаем: вначале намазываем лицо самым дорогим кремом (лучше из соловьиного помета), затем берем маленький кусочек воска и согреваем в руках. Теплый воск втираем в лицо, шею и грудь. Берем кисточку и наносим мелообразную пасту, чтобы кожа стала фарфорово-белой. В древней Японии гейша еще пудрилась составом на основе свинца. Все было хорошо, только отмыть его было невозможно, да и кожа обвисала и морщилась. Сейчас создали косметику специально для гейш, которая безвредна для кожи. Но наносить ее и смывать все равно нелегко. В конце макияжа яркие румяна под цвет кимоно, а губы, замазанные белилами рисуем так - алый бантик, маленький и симпатичненький. Вот и все! Только одно предупреждение - волноваться, потеть и плакать строго запрещается. Иначе вся эта красота превратится в творчество Пикассо.
Чуть позже о нарядах и прическе. http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/geisha.jpg

==========

Misato - Японская культура

Послан Funk - 21.05.2012 20:43

Гейши. Часть 2
Итак, с макияжем мы закончили. Сложно, зато красиво. Приступаем к прическам! Самим сделать прическу "момоваре" (разделенный персик) не рекомендуем, делают ее профессионалы и стоит она от 300 долларов. Вначале волосы гейши смазывают воском (ну никуда без воска), укладывают в замысловатую прическу со множеством всяких бантиков, палочек, заколочек... Вы привыкли мыть голову раз в 2-3 дня? Забудьте, такая прическа делается на неделю и более. Поэтому спать приходится не на подушке, как мы привыкли, а на специальном валике - такамакуру (своеобразное "прокрустово ложе"). Дорогие мои дамы, вы уже призадумались, стоит ли так мучиться, чтобы доставить удовольствие мужчине? Расслабьтесь, современные гейши махнули рукой на эти "забубоны" и надевают парики с классической высокой прической. Закончены макияж и прическа! Ура, теперь можно завернуться в кимоно, затянуть осиную талию ярким поясом и надеть деревянные туфли с кожаными ремешками - окобо. Вы видели, как ходят гейши? Они не просто передвигают ноги, как обычные люди, они семенят. Думаете - это их "фишка"? Потому что садисты-японцы расположили центр тяжести в окобо в пятках. Так что одно их двух - либо семени, либо падай носом вперед. А кимоно - оно ведь очень тяжелое, да еще так туго обтянуто вокруг тела, что самостоятельно подняться практически невозможно. Да, еще кимоно очень длинное, и, чтобы не испачкать такое произведение искусства (стоимость кимоно от 500 евро), гейше приходится все время поднимать руки. И для этого придумали зонтик. Вот так, семеня под лакированным зонтиком, гейша пытается представить себя "волной, разбивающейся о песчаный берег". Вуаля!

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 22.05.2012 10:28

_____

Самая известная японская пословица «тот, кто ест фугу – глупец, но и тот, кто не ест – тоже». Рыба фугу – это самый опасный деликатес, она вызывает сразу и ужас, и восхищение, и желание. Это блюдо поистине стало легендой японской кулинарии.
Это самое опасное, и дорогое блюдо, в среднем стоимость этого кушанья составляет 1000 долларов. В лучшем случае Вы получите роскошный деликатес, а в худшем купите сами себе смерть. Причина этого в том, что в состав фугу входит смертельный яд тетродотоксин. Одна рыбка способна очень быстро и легко отравить от 30 идо 40 человек. По своему действию тетродотоксин в 400 раз превышает уровень воздействия такого опасного яда, как стрихнин. Если просто коснуться ничем не защищенной рукой внутренностей фугу, то можно спокойно получить смертельную дозу. Действие яда постепенно останавливает дыхание и парализует все мышцы тела. Единственное, чем можно помочь отравившемуся человеку – это искусственно поддерживать его дыхание и кровообращение. К сожалению, в настоящее время ещё не найдено качественное и эффективное противоядие от смертельного яда фугу.
http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/0_68d45_da983193_XL.jpg

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 23.05.2012 20:32

_____

Рыба, рис и овощи – это три кита на которых основывается японская кухня. Когда мы слышим слово «Япония», какие ассоциации возникают у нас в голове? Конечно, это суши, сакэ, самураи. Это то, что знает любой человек, который интересуется японскими обычаями. Если верить статистике, то именно японцы являются главными долгожителями на Земле. И средняя продолжительность жизни у них тоже лидирует. А причина этой завидной статистики скрывается именно в питании японцев. Попробуем раскрыть полезные секреты, проникнув в тайны приготовления японских блюд.Рыба, овощи и рис – основополагающие компоненты японской кулинарии. Географическое положение Японии очень выгодно – со всех сторон омывается морем. Для европейцев рыба это жабры, чешуя, плавники, ну а для японцев – это абсолютно всё, что обитает в воде – устрицы, крабы, каракатицы и др. Вряд ли японцы между шашлыка или жаркого из свинины и рыбой выберут мясо. Они боготворят рыбу. Ей пропитана каждая улочка, каждый дом, даже яйца и мясо стали пахнуть рыбой. Каждый японец с детства уже прекрасно разбирается в рыбе и беглого взгляда хватит, чтобы понять перед ними свежая рыба или нет. Они знают огромное количество рецептов приготовления рыбы. Из рыбы делают колбасу, варят в соевом соусе, сушеную нарезают как сыр. Даже кондитерские изделия делают в форме рыбы. Такая любовь к рыбе объясняется тем, что на японцев очень влияет окружающее их море. Оно для них важно так же, как воздух и земля. Ведь всё из существование напрямую зависит от моря. Рис – не менее важный компонент японской кухни. Это, то же самое, как для нас европейцев хлеб. Если в древние времена у нас хозяйку оценивали по тому, как она печёт хлеб, то в Японии – по тому, как она готовит рис. Рис никогда не посолят, не добавят в него масло и пряности, ведь как считают японцы, это всё только портит его вкус. Рис должен быть отварен так, чтобы каждое зернышко можно было отдельно взять палочками. Чем белее рис и чище, тем он считается качественнее и дороже, а чем он дороже – тем полезнее. Из риса делают лапшу, котлеты, лепёшки, сакэ. И даже рождественский пирог пекут из риса. Обычно он

в виде не больших круглых или прямоугольных кусочков. Из сваренного или толченого риса. Его мнут, разрезают на кусочки и потом высушивают. Едят его обычно, макая в сладкую подливку, либо добавляют в суп. Такое новогоднее кушанье называется – омоти. Овощи, так же, как и рыба для японцев являются неотъемлемой частью питания. Японцы вообще едят всё что растет: это и корни лотоса, и бамбук, все виды бобовых, водяные каштаны, даже хризантемы! Но только один их вид, и только листья, которые напоминают чем-то шпинат. В сельдерее они выбирают в еду не корень, а ароматную ботву. Морковка в японии по виду напоминает древесину и длиной она до полуметра. Овощи японцы никогда не едят сырыми, а только с приправами, часто добавляют их к рису. Может показаться, что в японской кухне всё элементарно просто, но это не так. Рыба, рис и овощи – это сплошные витамины, белки и углеводы. Кроме этого простого набора в японии есть множество вкусным и, главное, полезных блюд. Суп мисо, лапша, бататы, тофу, также множество приправ, соя и неповторимые сладости.

МЫ есть и в соц сетях кстати;) Ждем ВАС!!!
http://vk.com/misatojapan
http://www.odnoklassniki.ru/group/51347197198416
http://www.facebook.com/groups/368887483147809/

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 24.05.2012 22:19

_____

Япония - страна, где модернизация и робототехника возведены в культ. Высокоскоростной технологический рост в стране обеспечивают передовые разработки Национального института науки и передовых технологий. Вы боитесь старости, боитесь, что некому будет за вами ухаживать? Не волнуйтесь, робот-прислуга к вашим услугам. Точнее, пока роботизированная рука. Ее создали японские ученые для людей, у которых свои руки парализованы. Сайенс-авеню - главная улица города, где находится центр японской науки. Увиденное шокирует - кажется, что находишься в будущем. Охранники институтов в белоснежных перчатках отдают честь ученым! Ведь ученые - это элита Японии! Каждый человек мечтает о доме, где все будет оборудовано в соответствии с его пожеланиями. Мечты сбываются-и мы находимся в квартире, где японские ученые воссоздали домашнюю обстановку. Технологии будущего ошеломляют: стол, который сам двигается по квартире; вентилятор и телевизор, которые включаются по команде. Только всея эта красота пока для людей с ограниченными физическими возможностями. В комнате установлены специальные датчики и микрофоны, которые ловят каждое движение хозяина. Эти сигналы они воспринимают, как команды: пошевелил рукой - включился или выключился свет, открылись шторы. Такая технология позволяет таким особенным людям обойтись без посторонней помощи и чувствовать себя комфортно.
http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/20110812113532_1.jpg

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 25.05.2012 17:23

_____

- "Желание" - наиболее красивое слово для обозначения принципиальной позиции субъекта по отношению к намеченной цели. "Говорить откровенно" - еще не означает "говорить правду". Откровенность и Правда - все равно, что нос и корма судна, выплывающего из тумана. Вначале

появляется Откровенность, и лишь в последнюю очередь глазам открывается Правда. Временной интервал между этими двумя моментами прямо пропорционален размерам судна.
(Из романа «Охота на овец»)

- Очень интересная жизнь! - До сих пор была одна сплошная скучища, да и дальше, видимо, будет так же. Хотя не сказал бы, что мне в такой жизни что-то не нравится. В том смысле, что все равно уже ничего не поделать...
(Из романа «Охота на овец»)

Бывает, сделаю всё как нужно, а почему сделал именно так — понимаю гораздо позже. А иногда понимаю, как нужно, лишь когда уже ничего не исправить.

(Из романа «Страна Чудес без тормозов и Конец Света»)

В двадцать лет меня вдруг обожгла мысль: неужели из меня ничего хорошего уже не выйдет? Все ошибки, которые я совершил, — и не ошибки вовсе. Может, это во мне сидит с самого рождения. От таких мыслей на душе становилось тошно.
(Из романа «К югу от границы, на запад от солнца»)
В этом мире не получается остаться совсем одному. Здесь всегда что-то связывает человека с другими.
(Из романа «Страна Чудес без тормозов и Конец Света»)

Ведь потерять — ещё не значит пропасть…
(Из романа «Страна Чудес без тормозов и Конец Света»)
Верь: всё пройдет. Даже если очень плохо — это когда-нибудь кончится. Ничто на свете не вечно.
(Из романа «Страна Чудес без тормозов и Конец Света»)
Вещь, несущая в себе определённое несовершенство привлекает именно своим несовершенством.
(«Кафка на пляже»)
Воистину, когда все начнут думать исключительно о луке, редьке и школьной успеваемости своих детей — вот тогда и наступит мир во всём мире.
(Из романа «Страна Чудес без тормозов и Конец Света»)
Все-таки человек не развивается с возрастом, хоть тресни. Характер формируется годам к двадцати пяти, и потом уже, как ни бейся, себя не переделаешь. Дальше остаётся только наблюдать, насколько окружающий мир соответствует твоему характеру.
(Из романа «Страна Чудес без тормозов и Конец Света")
м, но не самим тобой.
(Из романа «Страна Чудес без тормозов и Конец Света»)

Если какой-то шанс хоть на один процент выше других — пробуй его. Как в шахматах. Тебе ставят шах — ты убегаешь. А пока убегаешь — противник, возможно, допустит ошибку. Ведь от ошибок не застрахован никто, даже самые сильные игроки…
(Из романа «Страна Чудес без тормозов и Конец Света»)
Если нет споров, обид и страстей — значит, нет и обратного. Радости, блаженства, любви. Ведь именно потому, что существуют отчаяние, разочарование и печаль, на свет рождается Радость. Куда ни пойди — ты нигде не встретишь восторга без отчаяния. Вот это и есть Настоящее… А ещё есть Любовь.
(Из романа «Страна Чудес без тормозов и Конец Света»)

Если тебя тащат на поводке, не вздумай бежать медленнее, чем положено.
(Из романа «Страна Чудес без тормозов и Конец Света»)

Если только увеличивать объемы сознания, не меняя при этом качества индивида, – глупо ожидать в итоге чего либо, кроме депрессии... Господь – ипостась, так сказать, одновременно множественного существования. Позвони Ему враз миллион человек – и Он будет говорить с каждым из миллиона в отдельности. Воля - это концепция, управляющая пространством, временем и событийной вероятностью.

Есть на свете такая тоска — от неспособности плакать.
(Из романа «Страна Чудес без тормозов и Конец Света»)

Есть слова, которые остаются в душе на всю жизнь.
(Из романа «К югу от границы, на запад от солнца»)
Жизнь - коробка с печеньем. В коробке с печеньем есть печенюшки любимые, и не очень. Съешь первым делом самые вкусные - останутся лишь те, что особо не любишь. («Норвежский лес»)

Идеалы и по жизни-то не нужны. Ведь требуются не идеалы,а норма действий.
(«Норвежский лес») http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/74744010_10.jpg

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 27.05.2012 19:46

Японская мода: разнообразие стилей
Мода Японии, какова она? Что отличает японских модников и модниц от европейских? Современная мода в Японии безгранична, безумно яркая, смелая, эпатажная. Существует множество стилей - агэдзе, амура, гангуро, хараджуку, романба, онигуари и множество других. Остановимся на самых распространенных.
Ganguro (чернокожие) - приверженцы данного стиля выделяют глаза и область вокруг носа белым. Волосы длинные прямые или мелкие кудряшки, ногти накладные. Субкультура появилась в начале 90-х годов прошлого века. Цель гангуро - быть максимально похожими на калифорнийских девушек. Поэтому солярий, темный тональный крем, обесцвеченный волосы и голубые контактные линзы, непременные атрибуты представителей этого стиля. Также необходимыми аксессуарами являются накладные ресницы невероятных размеров, яркая одежда, обувь на платформе, обилие украшений, заколки и цветы в волосах. Кто является наиболее ярким представителем субкультуры - молодые японские девушки, чаще школьницы (любят носить гольфы), парни - "гангуро" тоже любят яркую одежду и красят волосы в разные цвета. Любят гангуро - шопинг, вещи от известных кутюрье, посылать смс -сообщения, ходить по клубам, использовать сленг. http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/ganguru_fashion6.jpg

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 28.05.2012 20:19

Следующий стиль - Agejo (агадзе), клан молодых женщин, отличающихся бледной кожей, большими глазами и прикольными прическами. У агадзе белоснежная кожа, много подводки и туши на глазах. Обязательно вьющиеся локоны.
Amura (амура) - непременные атрибуты - высокие сапоги и мини-юбка, волосы светлые или коричневые, легкий загар.

Baika или Bozosoku — преобладает в одежде черный цыет. Макияж делается с черной обводкой по краю глаза, так, чтобы лицо было похоже на панду. Волосы могут быть заплетены в косички или прямыми, или взбиты в хохолки.

B-gyaru - представители данного стиля копируют стиль афро-американских исполнителей R&B. Характерен глубокий загар и мелкие африканские косички.
Девушки фрутс (харадзюку) - на данный момент второй после лолиты из самых популярных японских молодёжных стилей. «Фруктовой» лихорадкой уже заразились и американцы, и европейцы, и русские. фрутс являет собой сборный вариант из разных стилей и именно он часто может быть принят за стиль западной культуры эмо. главный принцип стиля - собрание различных модных элементов, брендов и предметов одежды на вкус носящего, по принципу «винегрет». Так, человек одевающийся в этом стиле, может надеть сразу очки, медицинскую повязку на лицо, шапку, шорты, рубашку либо футболку, куртку и главный признак этого стиля — множество аксессуаров.
http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/himegyarujapan_style_mstream.jpg

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 29.05.2012 18:52

_____

Хаси - это японский столовый прибор. Им пользуются также в Корее, в Китае и во Вьетнаме вместо ложек и вилок, к которым привыкли мы. Обычно Хаси изготовляют из дерева, иногда из кости или металла, ну а в настоящее время используют пластик. После проведения археологических раскопок было выяснено, что впервые палочки для еды появились в Китае, почти 3 тысячи лет назад, в эпоху Шан. В Китае Хаси называют куайцзы. Если верить легенде, то их придумал император Юй, в тот момент, когда ему нужно было из большого котла достать горячее мясо. Эти палочки были длиной около 37 - 40 см. в длину и их применяли в качестве кухонной утвари. Ну а непосредственно для приема пищи палочки укоротили до 25 см. В Японии эти палочки появились в 12 веке. Обычно их делают из бамбука. Со временем изготовление палочек стало настоящим произведением искусства. Их стали расспрашивать, покрывать лаком и перламутром. Стало своеобразной традицией дарить палочки. Причем, это делали как древние японцы, так делают и современные. Палочки дарят молодоженам - чтобы они были такими же неразумными. Также изготавливают целые семейные наборы, для каждого члена семьи делая индивидуальные палочки. Как материал для изготовления используют бамбук, клен и сливу, кипарис. А сечение делают как круглым, так и квадратным.
http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/n0182_01.jpg

==========

Misato - Японская культура
Послан Funk - 30.05.2012 20:50

_____

Приготовить сакэ самостоятельно очень просто и практически всё необходимое уже есть у Вас дома. С помощью нашего рецепта Вы сможете попробовать самодельное сакэ уже через 3 недели;)
Оборудование:
Пароварка или кастрюля;
Стеклянная банка для консервирования;

Мерный стаканчик;
Марля.
Для изготовления одной бутыли (банки) сакэ нам потребуется:
1 чашка риса;
1/2 чашки кодзи;
1 1/2 чашки воды;
1 ч.л. сока лимона или лайма;
1/2 ч.л. пекарских дрожжей.
Итак, начинаем колдовать! Залейте рис холодной водой и оставьте на всю ночь. Рис должен впитать за ночь всю воду. После этого можно начинать. Рекомендуем готовить рис на пару, но вы можете сделать это по своему усмотрению. Рекомендуем варить рис подольше, стенки зерен будут более крепкими, значит и брожение будет дольше. Чем дольше бродит сакэ, тем оно лучше. Остывший рис переложите в бутыль или банку – где будет бродить будущее сакэ . Рис должен распределяться по дну емкости равномерно! Перед началом приготовления емкость необходимо простерилизовать. Именно от таких мелочей, как чистая посуда зависит качество будущего сакэ. Добавьте в все оставшиеся ингредиенты, закройте крышкой и потрясите, чтобы полностью перемешать всё содержимое. Банки держите в прохладном тёмном месте и ежедневно встряхивайте, чуть приоткрывая крышку для газообмена. Через несколько дней Вы заметите, что к вершине банки поднимаются пузырьки, значит процесс брожения начался. Процесс закончится к третьей неделе «томления», станет заметен осадок на дне банке. Пузырьки исчезнут. Процеживаем сакэ при помощи марли. Вы планируете употребить всё получившееся сакэ в течение месяца:? Тогда просто разлейте его по бутылям и поставьте в холодильник. Если вы хотите хранить сакэ подольше, то нужно простерилизовать сакэ в течение 10 минут при температуре 60°C. Полученное сакэ будет мутновато-белым. Не волнуйтесь, поставьте сакэ в холодильник, и оно станет прозрачным. Конечный продукт - сакэ - должно иметь крепость в 15-20%. Это для вас сильно? Тогда добавьте чайную ложку сахара в бутыль. Приятного сакэпития! ;)
http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/a509d07c78bb947583d095938449e1fd.jpg

==========

Misato - Японская культура
Послан zaychenka - 04.02.2016 15:07

_____

Спасибо! Интересуюсь японской культурой давно, много нового узнала!)

==========

Misato - Японская культура
Послан Dimser - 04.02.2016 18:30

_____

zaychenka писал(а):
Спасибо! Интересуюсь японской культурой давно, много нового узнала!)
Возможно, этот канал вам будет интересен https://www.youtube.com/user/AnchousJap/videos :)
Сам смотрел с удовольствием про Японию)

==========

Misato - Японская культура

Послан zaychenka - 17.02.2016 14:43

_____

Dimser писал(а):
zaychenka писал(а):
Спасибо! Интересуюсь японской культурой давно, много нового узнала!)
Возможно, этот канал вам будет интересен https://www.youtube.com/user/AnchousJap/videos :)
Сам смотрел с удовольствием про Японию)

Спасибо! Конечно, интересен :)

==========