

Japonia

*Kulturalno-kulinarne podróże
z Księgarnią Dwie Siostry*



BANZAI

„Banzai!” – ten radosny japoński okrzyk oznacza dosłownie „Dziesięć tysięcy lat!” i używa się go zawsze, kiedy jest coś świętować, jak polskich: „Hurra!”, „Niech żyje!” lub „Wszystkiego dobrego!”.

Zapraszamy na kulturalno-kulinarną podróż do Japonii!

Poprowadzą nas następujące książki dla dzieci:

Banzai. Japonia dla dociekliwych Zofii Fabjanowskiej-Micyk i Joanny Grochockiej
Dzieci z Hamamatsu Ka Mochi

Japońskie baśnie i opowieści Wioletty Laskowskiej-Smoczyńskiej i Katarzyny Nowak
Tatsu Tarō. Syn smoka Myioko Matsutani

Tokio Taro Miury

Czy wiesz, że w Japonii:

- czyta się najwięcej komiksów na świecie?
- nie trzeba chwycić za klamkę drzwi od taksówki, bo otwierają się automatycznie?
- złodzieje przed włamaniem się do czyjegoś domu zdejmują buty?

Spójrz na mapę Japonii na pierwszej stronie.

Ten długi i wąski kraj znajduje się na Oceanie Spokojnym u wschodnich wybrzeży Azji. Składa się z czterech dużych wysp i aż kilku tysięcy małych i bardzo małych wysepek. Ma powierzchnię zbliżoną do powierzchni Polski, ale żyje w nim trzy razy więcej ludzi.

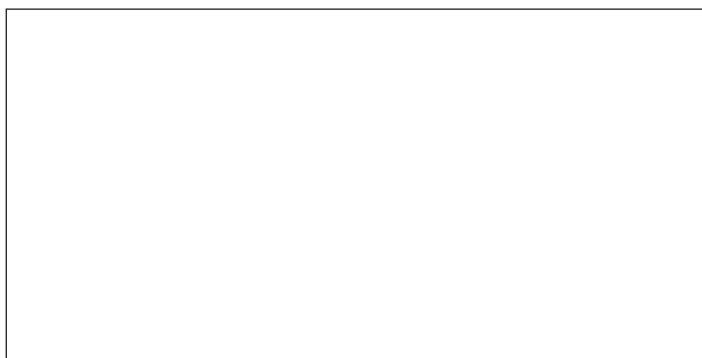
Zaznacz na mapie stolicę Japonii – Tokio.

Czy wiesz, jak wygląda flaga Japonii?

Jest bardzo charakterystyczna – biała z czerwonym kółkiem na środku. Japończycy mówią na nie *hino maru*, czyli „słoneczna tarcza” albo „słoneczna kropka”, a Japonię nazywa się czasem Krajem Wschodzącego Słońca.

Częściej spotyka się jednak określenie Kraj Kwitnącej Wiśni, ponieważ na Wyspach Japońskich rośnie *sakura* – ozdobne drzewo wiśniowe, które na wiosnę pięknie zakwita. Ludzie zbierają się wtedy na *hanami*, czyli „podziwianie kwiatów”. To okazja do wspólnego jedzenia, rozmów i śpiewów.

Jakie drzewo najbardziej kojarzy ci się z Polską i dlaczego? Spróbuj narysować jego liść!



Słowniczek

Japońska wymowa nie jest dla Polaków aż tak trudna, jak mogłoby się wydawać, bo w polskim też występują głoski takie jak „ś”, „ć”, „ź” czy „dź”. Czy wiesz, jak poprawnie wymówić te słowa?

Sushi – suszi czy susi? • *Judo* – dżudo czy dziuudoo? • *Ninja* – nindza czy nińdzia? • *Fuji* – Fudzi czy Fudzi?

W każdym przypadku prawidłowa jest druga odpowiedź. Zaskakujące, prawda?

Japońska wymowa jest dla Polaków łatwa, ale już pismo zupełnie nie przypomina naszego. Nam wystarczy niewiele ponad trzydzieści znaków, a żeby przeczytać japońską gazetę, trzeba znać ich mniej więcej dwa tysiące! To dlatego, że Japończycy nie składają wyrazów z liter, tylko zapisują słowa za pomocą małych obrazków zwanych ideogramami.

Spójrz na znaki, którymi zapisane są podstawowe zwroty, i poćwicz japońską wymowę.

はい (czyt. haj) – tak

いいえ (czyt. ije) – nie

さようなら (czyt. sajoonara) – do zobaczenia

ありがとう (czyt. arigatoo) – dziękuję

私はポーランドから来ました (czyt. tatasu ta poorando kara kimašta) – Jestem z Polski.

おげんきですか (czyt. ogenki desu ka?) – Jak się masz?

Różnice kulturowe potrafią czasem narobić niezłego zamieszania!

Kiedy pomachasz Japonce lub Japończykowi na pożegnanie, mogą zrozumieć to jako „chodź do mnie”. Ponadto Japończycy nie podają sobie dłoni – witają się i żegnają ukłonem. Ale nie wystarczy skinąć głową – trzeba pochylić całe ciało.

Spróbuj przez jeden dzień witać się ze wszystkimi po japońsku!

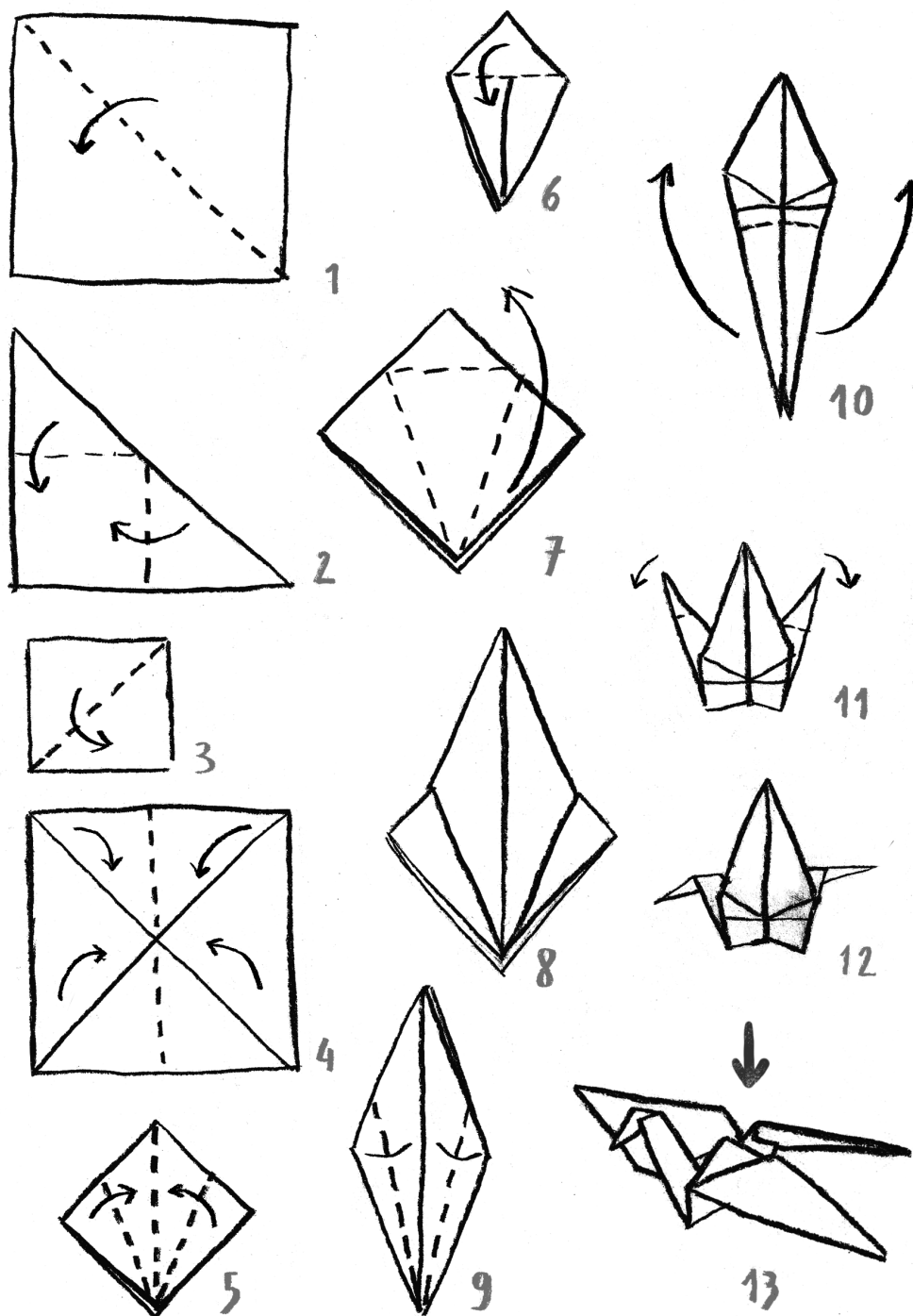
Japończycy bardzo lubią świętować!

Właściwie każdego dnia gdzieś w Japonii odbywa się jakiś *matsuri*, czyli festiwal. Niektóre z nich są nietypowe – na przykład Festiwal Śniegu w Sapporo, Festiwal Papierowych Lampionów czy... Parada Golasów!

A jakie szalone święto ty chciałbyś/chciałabyś obchodzić? Może Międzynarodowy Dzień Żelków albo Festiwal Jeżdżenia na Rolkach? Wymyśl nazwę i sposób obchodów.

Origami to sztuka składania papierowych figurek, którą w Japonii lubią zarówno dzieci, jak i dorośli. Można do niej wykorzystać zwykłą kartkę, ale koniecznie kwadratową. Poza kilkoma wyjątkami nie powinno się używać kleju ani nożyczek. Najbardziej znaną figurką origami jest *tsuru*, czyli żuraw. Uważa się, że ten ptak przynosi szczęście.

Spróbuj złożyć swojego żurawia!





Jakie smaki kojarzą ci się z Japonią? Jak mylisz – których przysmaków można tam skosztować?

ryżowe kanapki
lody o smaku ośmiornicy
koktajl z zielonej herbaty
czekoladowe wafelki z ostrym chrzanem wasabi

słodka pasta z fasoli
trująca ryba
lizaki z suszoną rybą

Odpowiedź brzmi: wszystkich! To pewnie dla ciebie spore zaskoczenie, ale dla Japończyków niektóre polskie połączenia smaków są równie dziwaczne!

Posiłki w japońskich domach je się przy stoliku o bardzo krótkich nóżkach. Można przy nim uklęknąć albo usiąść na macie. A czym jedzą Japończycy? Pałeczkami! Nie jest to łatwa sztuka. Poza tym pałeczkami nie można się bawić, wskazywać nimi ludzi i przedmiotów ani wbijać ich w potrawy. Za to przy jedzeniu, tak samo jak w Chinach, mile widziane jest mlaskanie i siorbanie – oznaczają one, że posiłek nam smakuje.

Dzieci w Japonii uwielbiają okonomiyaki, czyli naleśnikową pizzę z patelni doprawioną sosem sojowym. To proste danie, które potrafi zrobić każdy. Jego nazwa oznacza „smaż, co ci się podoba”.

Przepisy na japońskie smaki opracowane przez Fundację Szkoła na Widelcu

Okonomiyaki

Składniki (na 4 porcje):

Placki:

$\frac{3}{4}$ szklanki mąki pszennej • $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia • $\frac{1}{2}$ szklanki zimnej wody • 2 jajka • $\frac{1}{2}$ główki małej kapusty • 1 marchewka • $\frac{1}{2}$ kostki tofu • 2 cebule dymki • olej/oliwa (do smażenia) • szczypta soli i pieprzu

Sos:

2 łyżki ketchupu • 2 łyżki sosu sojowego • 2 łyżki octu ryżowego • 4 łyżki miodu • sól (do smaku)

Dodatki:

szczypiorek i prażony sezam lub to, co akurat masz w lodówce

Przepis:

1. Wbij jajka do dużej miski, dodaj mąkę, proszek do pieczenia i wodę. Dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj.
2. Warzywa umyj. Kapustę drobno posiekaj, marchewkę zetrzyj na tarce o średnich oczkach, dymkę posiekaj.
3. Dodaj warzywa do ciasta i dokładnie wymieszaj.
4. Na rozgrzaną patelnię wlej trochę oleju/oliwy i nałóż łyżką porcję ciasta.
5. Smaż placki na średnim ogniu po kilka minut z każdej strony, aż nabiorą złocistego koloru.
6. Tofu pokrój w kosteczkę i usmaż na 1–2 łyżkach oleju/oliwy.
7. Przygotuj sos. Wymieszaj w miseczce ketchup, sos sojowy, ocet i miód. Dopraw solą i wymieszaj.
8. Placki podawaj ze smażonym tofu, polane sosem i posypane prażonym sezamem oraz szczypiorkiem lub innymi dodatkami.



Sushi

Składniki (na 2-3 porcje):

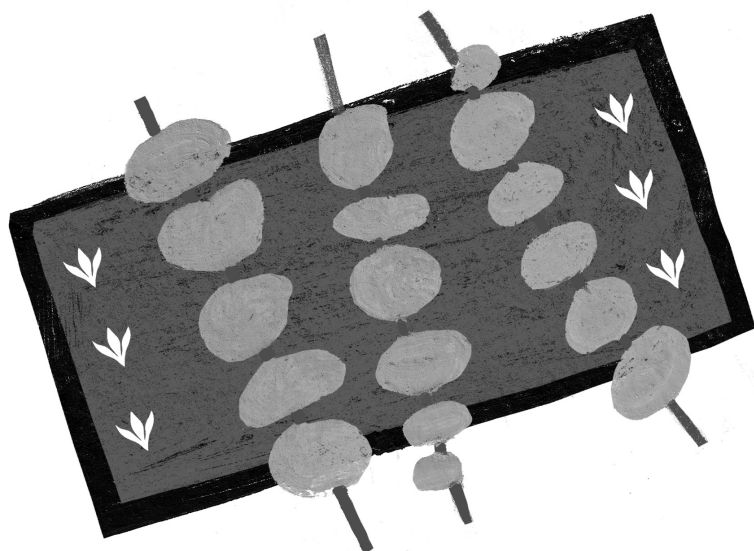
250 g ryżu do sushi • 3 łyżki octu ryżowego • 2 łyżki cukru • sól • 2 łyżki czarnego sezamu • ½ ogórka • ½ awokado • sok z cytryny lub limonki • 4 listki glonów nori • wasabi • sos sojowy

Do zawijania:

bambusowa mata do sushi

Przepis:

1. Przygotuj ryż do sushi. Oplucz go na sicie, aż woda będzie czysta, a następnie ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu i odstaw do ostygnięcia.
2. Przygotuj zalewę do ryżu. Wymieszaj w misce 3 łyżki octu ryżowego, 2 łyżki cukru i 1 łyżeczkę soli, tak by składniki całkowicie się połączyły. Gdy ryż ostygnie, wymieszaj go z zalewą i sezamem.
3. Ogórka umyj, obierz i pokrój w cienkie słupki. Awokado umyj, obierz i usuń z niego pestkę, a następnie pokrój je w paski i skrop sokiem z cytryny lub limonki.
4. Ułóż listek nori na bambusowej macie do sushi. Nałóż na niego cienką warstwę ryżu. Na środek warstwy ryżu nałóż niewielką ilość wasabi, kilka pasków awokado i kilka słupków ogórka.
5. Całość zwiń od dołu za pomocą maty, dobrze przyciskając.
6. Zwiniełą rolkę pokrój w poprzek na kawałki o szerokości 1-2 centymetrów.
7. Maczaj sushi w sosie sojowym i nakładaj na nie odrobinę wasabi.



Ministerstwo
Kultury
Dziedzictwa
Narodowego
i Sportu.

księ
garnia
dwie
siostry

dwie
siostry

Wydawnictwo Dwie Siostry | wydawnictwodwiesiostry.pl

tel.: (+48) 22 115 44 10, (+48) 22 618 25 30, e-mail: office@wydawnictwodwiesiostry.pl

Księgarnia Dwie Siostry

al. 3 Maja 2 (narożny lokal od strony Wybrzeża Kościuszkowskiego), 00-391 Warszawa

Ilustracje i inspiracje pochodzą z książki „Man zou! Chiny dla dociekliwych” Izabelli Kaluty z ilustracjami Jacka Ambrożewskiego.

Cykl „Kulturalno-kulinarne podróże z Księgarnią Dwie Siostry” dofinansowano ze środków Ministra Kultury, Dziedzictwa Narodowego i Sportu pochodzących z Funduszu Promocji Kultury, uzyskanych z dopłat ustanowionych w grach objętych monopolem państwa, zgodnie z art. 80 ust. 1 ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych.