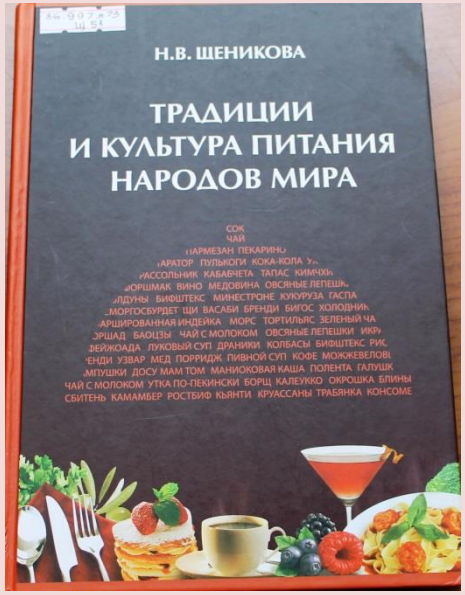
Тысяча ликов японской кухни:

книжная выставка из цикла «Кулинарное путешествие вокруг света»

В отделе технической и экономической литературы Национальной библиотеки Республики Адыгея оформлена выставка «Тысяча ликов японской кухни». Она продолжает цикл «Кулинарное путешествие вокруг света». В рамках данного цикла наши читатели уже познакомились с кулинарными предпочтениями Греции, Италии и Франции. В последнее время популярность японской кухни во всем мире стремительно растет, потому что ее гастрономические традиции стали синонимом здоровой пищи. Об этом свидетельствует большое количество японских ресторанов по всему миру. И сегодня уже вкус диковинного японского блюда может оценить каждый.

Японская кухня – это самобытное и уникальное искусство, уходящее корнями в минувшие тысячелетия. В основу японской кулинарии положены растительные продукты: овощи, рис, фрукты, а также рыба и морепродукты. Продуманное до мельчайших деталей, блюдо японской кухни создано для того, чтобы радовать глаз и желудок утончённостью и гармонией.

В книге **<u>Щеникова Н. В. «Традиции и культура питания народов мира»</u>** показана самобытность культуры питания народов Азиатско-Тихоокеанского региона. Отдельная глава посвящена Японии. Особое внимание уделено влиянию религий на формирование, становление традиций и культур питания.

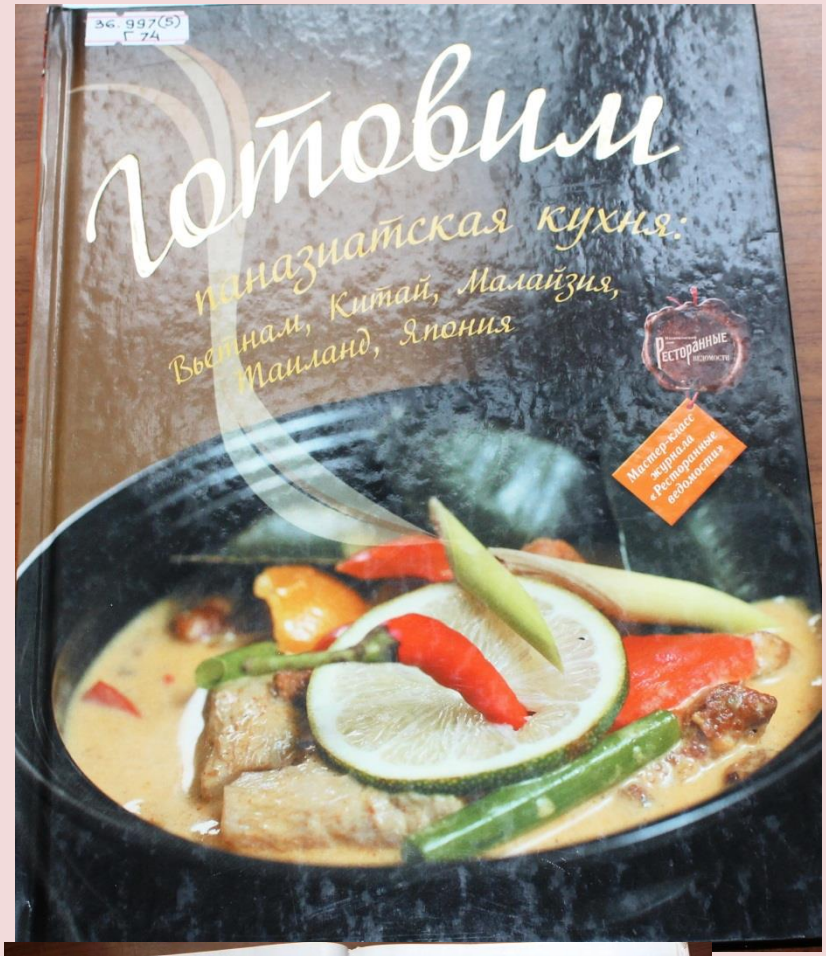


Японскую кухню без преувеличения можно назвать самой изысканной. Необычный вкус блюд сочетается с оригинальными способами их подачи.

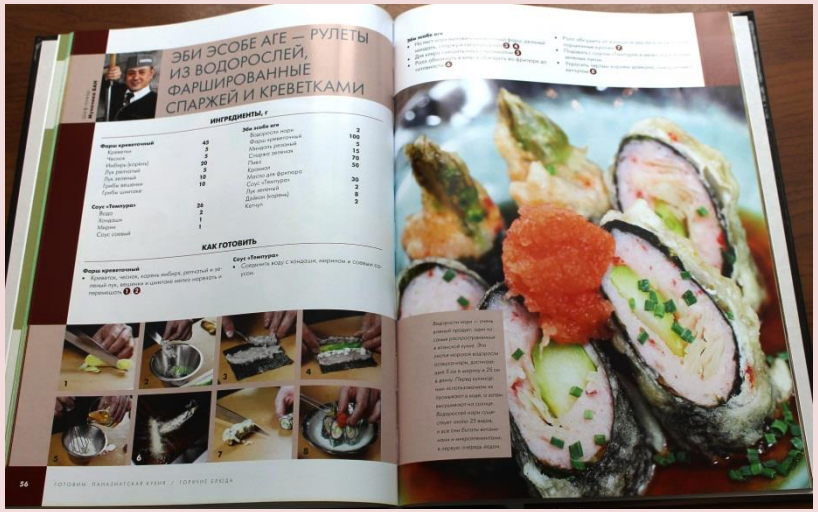
Основными особенностями японской кухни являются использование сезонных ингредиентов, минимальная кулинарная обработка продуктов и застольный этикет.

Приготовление еды в Японии – это настоящее искусство. Например, в книге **Ямагути А. «Японская кухня: все секреты приготовления»** подчеркивается, что во всем мире японская кухня считается эталоном здорового питания. Как известно, японцы готовят только из свежих продуктов, поэтому каждое блюдо становится частью природного цикла, продолжением мысли о вечной смене времен года. На страницах представленной книги вы найдете самые лучшие рецепты японской кулинарии. Вкусные и полезные салаты из морепродуктов и водорослей, курица под соусом терияки, аппетитные блинчики дораяки и дайфуку – все эти, а также многие другие кушанья вы сможете приготовить, воспользовавшись рецептами, представленными в этой книге.

В иллюстрированной энциклопедии **«Кулинарные шедевры народов мира»** рассматриваются все нюансы японского стола, который стремится покорить сначала элегантностью и только потом вкусом. Одной из определяющих черт японской кухни является то, что все блюда меню подаются одновременно. Не существует определенного порядка их употребления, зато практикуется смена различных вкусов. Другими словами, не соблюдается западная кулинарная норма, согласно которой сначала съедают одно блюдо, и только затем подают другое. Десерта как отдельного блюда в японской кухне не существует, поэтому часто финалом трапезы служит чай или фрукты. При этом, сервировка тщательно продумывается – как на формальных мероприятиях, так и за семейным столом. Блюда можно есть в любом порядке – отхлебнуть суп, съесть кусочек рыбы, попробовать маринады, а затем опять вернуться к супу. Приступая к еде, японцы произносят неизменное «итадакимос» (принимаю с благодарностью), а заканчивают трапезу словами восхваления «готисосама дэсита» (было очень вкусно).



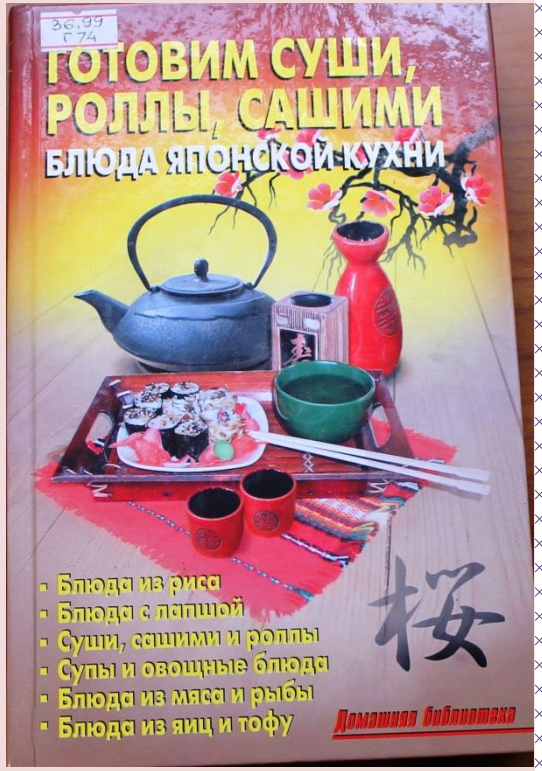
<u>«Готовим: паназиатская кухня: Вьетнам, Китай, Малайзия, Таиланд, Япония».</u>



В этой книге собрана коллекция ярких и оригинальных блюд паназиатских кухонь, представленных в авторской обработке знаменитых шеф поваров. Рецепты сопровождаются иллюстрированными мастер-классами. Например, шеф-повар Мунечика Бан описывает, как правильно приготовить эби эсобе аге – рулеты из водорослей, фаршированные спаржей и креветками, другой повар Павел Орлов – салат «Токио» с тунцом в кунжуте.

<u>«Готовим суши, роллы, сашими. Блюда японской кухни».</u>

В этой книге рассказывается о древней традиции соответствия еды времени года, о культуре японского застолья, традициях, церемониях и этикете.



В книге **«Вино и еда. Краткий курс для гурманов»** представлены основные правила, инфографика о сочетании разных типов вин с сырами, морепродуктами, мясными деликатесами, пастой с разными соусами, а также справки по главным национальным блюдам и винам разных стран и регионов и множество полезных советов для самых разных трапез, от пикника до банкета. Мясо в Японии употребляется в незначительных количествах и, тем не менее, знаменитая сегодня во всем мире мраморная говядина – это японский фетиш.

Мраморное мясо – это мясо, в котором внутримышечный жир распределен таким образом, что создает «мраморный» рисунок. Одно из лучших мест для его производства – город Кобе в префектуре Хёго. Тамошнюю говядину европейцы, попробовавшие её первыми, так и назвали: Кобе. Этому деликатесу в книге посвящена одна из глав. Прекрасным сопровождением к национальной кухне является, конечно, национальный напиток, и в случае с Японией – это саке, о разнообразии которого многие из нас даже не подозревают. Этому посвящен еще один раздел этой книги.

Малевич В. Г. «Чай: иллюстрированная энциклопедия». История появления чая, искусство и традиция чаепития, таинство изготовления древней чайной посуды, целебные свойства напитка, секреты чайной косметологии, таинственный дух восприятия чайного домика составляют основу легенд данной книги. В ней рассказывается и о японской чайной церемонии. Это довольно длительная церемония со сложным ритуалом. Классическая чайная традиция хранится веками как национальное достояние, а культура чайного японского домика доведена до совершенства. В Японии традиционно пьют зеленые чаи, которые имеют высокую концентрацию. В традиционной чайной церемонии в Японии участвуют не больше пяти человек. Даже если чаепитие происходит днем, в комнате должен стоять полумрак. На каждом предмете лежит печать времени. Есть только два исключения – белоснежный льняной платок и ковш, сделанный из спиленного куска бамбука, которые бывают подчеркнуто свежими и новыми. Высокое искусство – часть японской культуры «садо» – чайного общения гостя и хозяина. В полной мере понять европейцу и тем более обучиться мистике японского ритуала чаепития практически невозможно.

Приготовление еды в Японии – это настоящее искусство. Оно сочетает в себе изысканную простоту, порядок и гармонию, но главной особенностью и отличительной чертой японской кухни является внимание к деталям. Не случайно говорят, что японские блюда «едят глазами»: их созерцание доставляет не меньшее удовольствие, чем сам процесс еды.

Литература, представленная на выставке

1. Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира / Н. В. Щеникова. – Москва : ИНФРА-Москва, 2017. – 296 с.
2. Ямагути А. Японская кухня: все секреты приготовления / А. Ямагути. – Ростов на Дону : Феникс, 2015. – 62 с. : ил.
3. Кулинарные шедевры народов мира : в 20-ти томах. – Ярославль, 2011. – Т. 7: Японская кухня. – 95 с.
4. Готовим: паназиатская кухня: Вьетнам, Китай, Малайзия, Таиланд, Япония. – Москва : Астрель : АСТ : Ресторанные ведомости, 2011. – 96 с. : ил.
5. Готовим суши, роллы, сашими: блюда японской кухни. – Москва : Аделант, 2012, – 320 с.
6. Вино и еда: краткий курс для гурманов. – Москва : Эксмо, 2015. – 232 с.
7. Малевич В. Г. Чай : иллюстрированная энциклопедия / В. Г. Малевич – Минск : Харверст, 2011 – 128 с. : ил.

Приглашаем всех желающих посетить отдел технической и экономической литературы Национальной библиотеки Республики Адыгея и познакомиться с материалами книжной выставки!

Ждем Вас по адресу: улица Комсомольская, 189.

Левина А.Н., ведущий библиотекарь ОТЭЛ