

Культура Японии



**МОУ - Ивановская СОШ
Баганского района Новосибирской
области**



**Выполнила ученица 11 класса Яценко Дарья
Руководитель: учитель географии Кацендорн В.
Ю.**

План:

1. Японская архитектура.
2. Кимоно.
3. Икебана.
4. Единоборства.
5. Письменность.
6. Еда.
7. Сад камней.
8. Японская комната.



Архитектура Японии

















Кимоно

Национальная одежда – кимоно. Его носили и мужчины и женщины.

Кимоно никогда не стирают и не чистят, а хранят, бережно перекладывая рисовой бумагой, передавая от поколения к поколению. Стоимость кимоно может достигать до 250 000 \$.

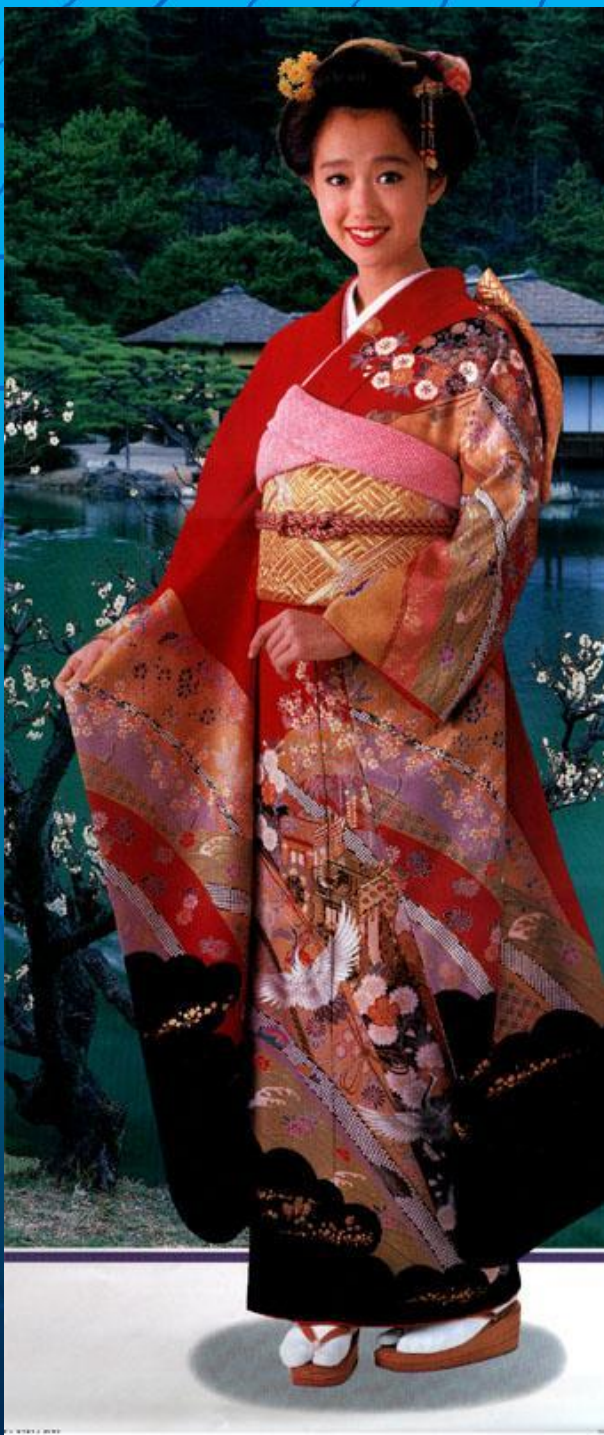
風流美人繪



菊川英山幸







Икебана



В Японии есть слово «икебана». Толковый словарь дает следующее пояснение: « Икебана – искусство ставить цветы и ветки в сосуды для цветов».

Особое умение состоит в том, чтобы найти верное место для цветов и декоративных растений, подобрать неповторяющееся сочетание оттенков и рисунков различных цветов, выбрать соответствующую вазу или цветочницу.

Икебана



Вазой может быть бронзовая чаша, вся орнаментированная, на резной, фигурной деревянной подставке; может быть медный – различной формы — кувшин; может быть срезанное коленце бамбука, полое внутри, но с перемычкой, что дает возможность наливать в него воду, может быть плетенка, корзиночка – разных форм, из тонких пластинок бамбука, из пропитанным темным составом лент из дерева. И реже всего —





**Кендо – фехтование на
мечах**

Борьба сумо.

Соперники, вес
каждого из
который
измеряется не
одной сотней
килограммов,
сшибаются в
стремительной
схватке,
выбарывая
нелегкую победу

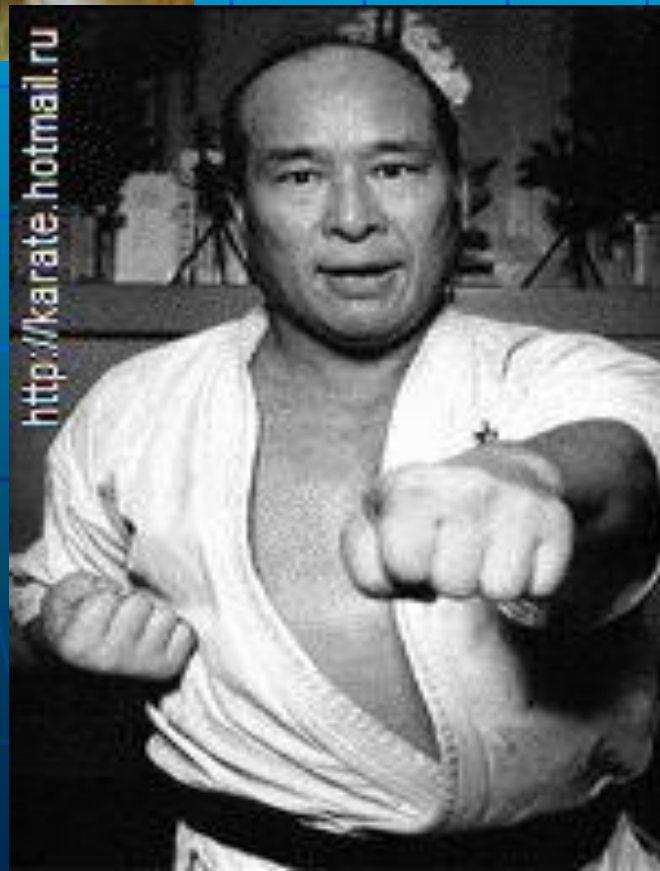


на поверхности
В схватке победу одерживает тот, кому удастся вытолкнуть
ринга дохе.
противника за пределы круга на ринге. Победа также может быть
присуждена борцу, если ему удалось заставить соперника
коснуться поверхности ринга любой частью тела, кроме ступней
ног.



<http://karate.hotmail.ru>

Каратэ



<http://karate.hotmail.ru>



<http://karate.hotmail.ru>

Традиционно японцы
использовали китайский
способ письма —
символы идут сверху
вниз, а столбцы справа
налево.

山城 Ямасиро	武藏 Мусаси	大和 Ямато	和泉 Идзуми	攝津 Сэтцу	伊賀 Ига	伊勢 Исэ	志摩 Сима
信濃 Синано	三河 Микава	遠江 Тотоми	駿河 Суруга	越前 Этидзэн	甲斐 Кан	相模 Сагами	伊豆 Идзу
後志 Сирибэси	上總 Кадзуса	下總 Симоса	常陸 Хитати	陸奥 Муцу	美濃 Минно	飛驒 Хида	近江 Оми
上野 Кодзукэ	尾張 Овари	出雲 Идзумо	越中 Этто	若狹 Вакаса	丹後 Танго	加賀 Кага	能登 Ното
美作 Мимасака	越後 Этиго	但馬 Тадзима	丹波 Тамба	安房 Ава	佐渡 Садо	因幡 Инаба	伯耆 Хокки
下野 Симоцукэ	石見 Ивами	播磨 Харима	河内 Кавати	備前 Бидзэн	備中 Битто	安藝 Аки	周防 Суо



иероглифы

手 上 王 宗 利 性



Японское Письмо, идеографически-фонетич. письмо. Периодич. замест. в 6-7 ив. у китайцев, используются для написания иероглифов, слогов и их неизменяемых частей (1850 знаков). Др. слова и изменяемые части слов пишутся слоговой азбукой кана (результат фонетич. сокращения пе-

Катакана	Хирагана
シラヤマハナダサカア	しわらやまはなださかわ
キリイヒバチンキイ	きりいひばちんきい
ウルムブスツクウ	うるむぶつづくう
エレメヘネテセウエ	えれめへねてせけえ
サヨコホノトリコホ	さよこもほのとこそ



ая индустриальная стра-
место по общему объему
ста в капиталистич. мире
ду нас. — 12-е место; 44
ном капиталистич. пром.
). И пром-сти занято 28%
ного нас., в сел. и лесном
5). В экономич. господст-
а. группы «Мицубиси»,
и др. Наряду с ги-
ведствуют многочисл.
ой и сел. пром-сти
мент от импорта
металлур-
ности, широкое
ест-



А
И
У
エ
オ
ハ
ヒ
フ
ヘ
カ
キ
ク
ケ
コ
マ
ミ
ム
メ
サ
シ
ス
セ
ソ
ヤ
ヨ
タ
チ
ツ
テ
ト
ラ
リ
ル
レ
ナ
ニ
ヌ
ネ
ノ
ワ
ヲ
リ
ル
レ
ヨ

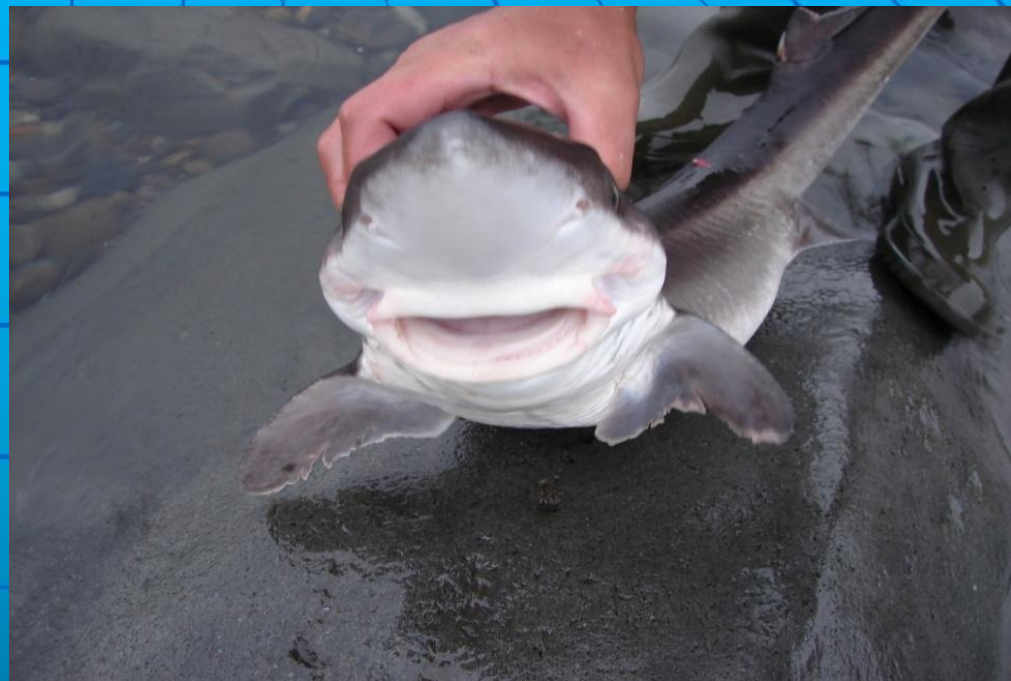


Основой как традиционного, так и современного японского питания является рис. Варят рис не добавляя соли, жира и прочих ингредиентов, предпочитая поливать его вкусовыми приправами уже потом - во время еды.



Обычно за столом к нему подают остро-соленые или остро-сладкие приправы. Во время же варки рис не перемешивают и ждут, пока не выкипит вся вода. Готовый рис должен быть на вид сухим.

Японцам известно более 10 тысяч видов морских животных. Рыбу и другие дары моря не принято жарить. Обычно их лишь слегка обжаривают, тушат, готовят на пару или подают на стол практически сырыми ("сасими"). Поэтому они легко усваиваются и сохраняют большую часть своих вкусовых качеств. Популярный способ нетермической кулинарной обработки рыбы - замачивание в уксусе (маринад).

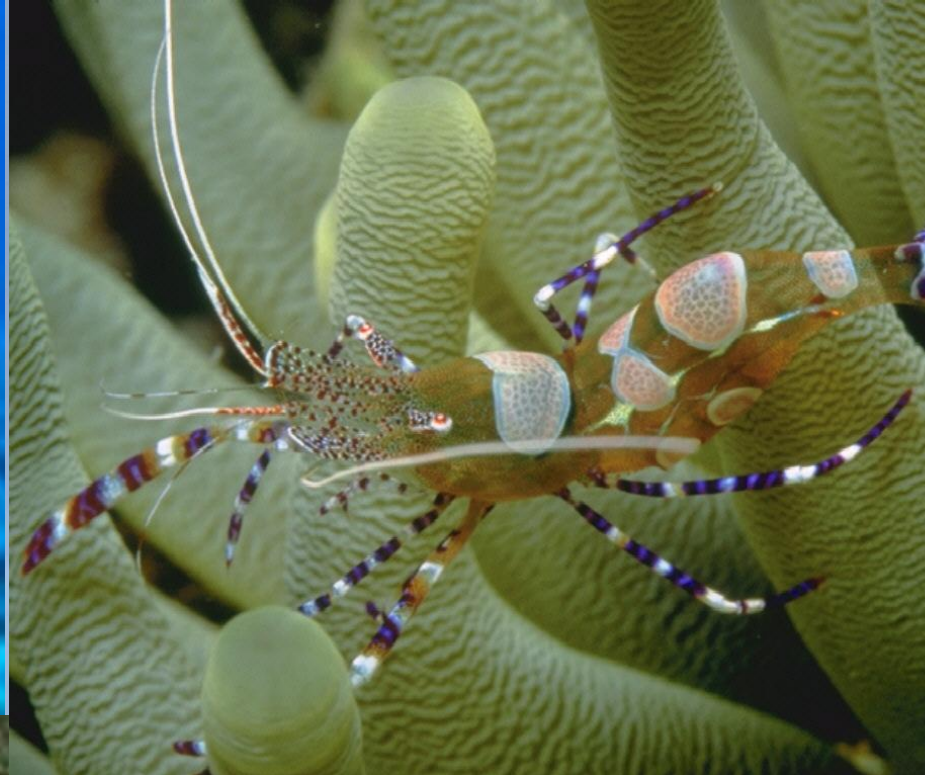


Второй по значимости компонент японского питания - рыба и морепродукты.





Кальмар



Лангуст
Т



В пищу употребляются почти все виды японских диких и огородных растений - морковь, огурцы, капуста, салат, японский хрен ("васаби"), большой японский белый редис ("дайкон"), бамбук в виде молодых побегов, лотос, батат и многие другие - обычно они используются в соусах и приправах.

Это интересно!



Среди типичных угощений — камабоко (рыбные тефтели), ролики из морской капусты комбу, вареные черные бобы, каштаны в пасте из сладкого картофеля, селедочная икра, маринованные корни лотоса, овощи и грибы, сваренные в соевом соусе, лепешки моти, изготовленные из риса, разбиваемого деревянными молотами в больших деревянных ступах.

У японцев есть поговорка: “Как человек не может появляться в обществе голым, так и еда”.





Принадлежности для еды







Пьют японцы зеленый чай, который подают и за обеденным столом, и отдельно, как напиток, утоляющий жажду. В чай не принято добавлять сахар.

Сад камней

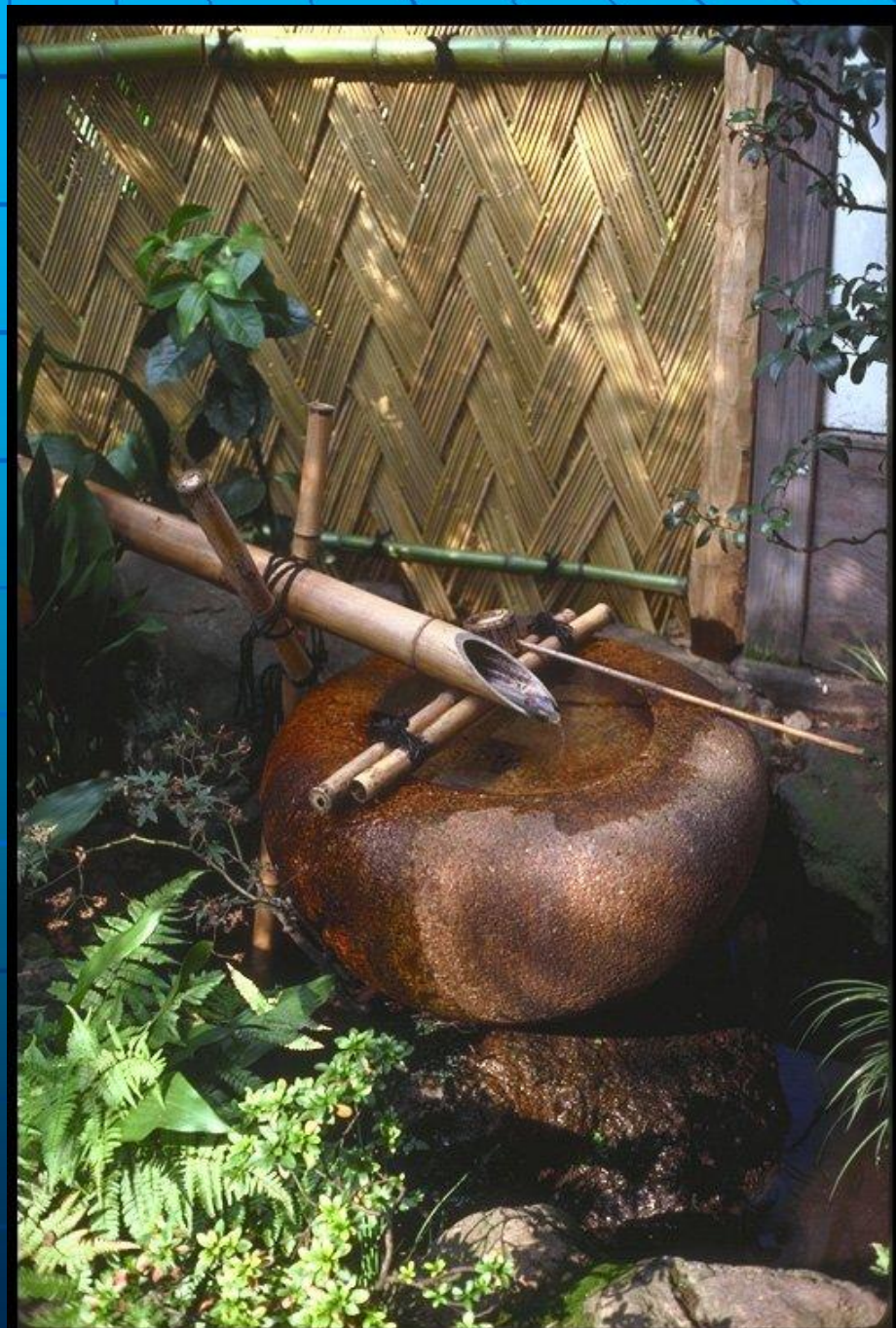
В его
композиции
горы,
потоки,
каскады
обозначали
сь камнями и
песком.

В таких
садах
отсутст
вовали
цветущ
ие ра
стения
— толь
ко де
ревья и





В Японии часто случаются землетрясения, поэтому здесь издавна строят легкие дома, при разрушении которых не гибнут люди. Дома сделаны из дерева, как дверки книжного шкафа. Это позволяет легко и быстро менять планировку жилища. Полы покрыты специальными циновками из прессованной рисовой соломы - *татами*. Днём на них сидят, обедают, а на ночь на них стелят постель. Мебели мало. В доме











ИСТОЧНИК

И:

1. В.П. Максаковский. Экономическая и социальная география мира. 10-11 классы.
Москва «Просвещение» 2007 год.
2. А.П. Кузнецов «География: население и хозяйство мира» 10-11 класс
Москва «Дрофа» 2006 г.
3. Интернет – фотографии
4. Мультимедиа учебник «География 10 - 11 классов»
5. Мультимедиа учебник «География 6 - 11 классов»
6. Мультимедиа учебник «География 7 класс»