

szczy na całym świecie

są otwarcia na nowe smaki i cenią sobie smaczne i zdrowe jedzenie



Sake ma od 14 do 20 proc. alkoholu

Pierwsze wzmianki o sake pochodzą z VIII wieku. Sake produkowana jest na bazie ryżu. Przez stulecia wykształciło się kilka rodzajów sake, a spożywanie i produkcja sake na stałe wpisały się w tradycję i kulturę Japonii. Sake towarzyszy Japończykom przy różnych okazjach. Dawniej wierzono, że jej picie odganiało złe moce i chroniło od ich szkodliwego działania. Sake jest niezbędnym elementem takich uroczystości jak śluby, obchody Nowego Roku, święta sezonowe, wygrane wybory czy rozmaite ceremonie otwarcia. Najbardziej podstawowy podział jest na *futsushu*, czyli prosty trunk, odpowiednik wina stołowego i *tokutei meisho-shu*, czyli wersja bardziej wykwintna. To podział jakościowy, ale istnieją także różne smaki sake. Podobnie jak w przypadku wina, sake może być wytrawna, półwytrawna i lekko słodka. Temperatura podawania zależy od rodzaju trunku. Niektóre gatunki podaje się w temperaturze zbliżonej do temperatury ludzkiego ciała, inne w temperaturze od 40 do 50 stopni, niektóre nawet powyżej 50 stopni. Są jednak i takie rodzaje, które najlepiej



Okonomiyaki – jedno z najpopularniejszych dań w Japonii

smakują schłodzone. Temperatura podania jest z reguły zaznaczona na etykiecie. Od rodzaju sake zależy również rodzaj naczyń: może to być *sakazuki* (dość płaskie, niewielkie naczynie z reguły z laki), *o-choko* (rodzaj ceramicznego kieliszka) lub *masu* (niewielkie drewniane kwadratowe pudełko). Choć można oczywiście napić się sake ze zwykłych kieliszków do wina.

Japońska ulica tętni także kulinarnym życiem, nawet w najmniejszych miejscowościach nie brakuje restauracji, knajpek czy barów szybkiej obsługi. Z szerokiego wachlarza eleganckich lokali i niedrogich punktów gastronomicznych każdy turysta znajdzie coś dla siebie i na swoją kieszeń. Japończycy chętnie stołują się poza domem, podczas podróży do Japonii warto pójść w ich ślady i zamiast hotelowej restauracji wybrać się na wędrowkę kulinarną po okolicy. Przed szczególnie popularnymi lokalami często ustawiają się długie kolejki. Warto skierować swoje kroki tam, gdzie stołują się miejscowi. Będąc w japońskiej restauracji, koniecznie zapytajmy o miejscowy specjał. Ogromną popularnością cieszą

się lokale oferujące *ra-men* i *okonomiyaki*, które często są otwarte nawet całą noc. Obowiązkowo należy spróbować oczywiście sushi – na przykład w jednym z sushi-barów szybkiej obsługi tzw. *kaiten-zushi*, w których talerzyki krążą na obrotowej taśmie. Korzystnym cenowo i przyjaznym dla turystów rozwiązaniem są także restauracje oferujące zestawy obiadów oraz puby w stylu japońskim zwane *izakaya*, gdzie do piwa można zjeść drobiowe dania z grilla zwane *yakitori*.

O zaletach stołowania się na mieście mówi tłumacz Jakub: – W Japonii jest wiele tanich restauracji sieciowych, np. *Yoshinoya* czy *Matsuya*, w których można zjeść dania typu *donburi* nawet za 350-500 jenów. Poza tym, są też knajpki z rozmaitymi makaronami – w których porcja kosztuje ok. 800 jenów. A taką porcją można naprawdę się najeść. W powszechnych w całej Japonii *kombini* (nie duże sklepy wielobranżowe) dostępne są z kolei pożywe przekąski typu *onigiri*. Wiele restauracji ma także bardzo korzystne oferty lunchowe typu *jesz ile chcesz*.

stosowany do jego upodobań i możliwości finansowych

z takich możliwości noclegowych zachęca 29-letni Jakub: Polecam hotele kapsułowe, naprawdę je lubię. Niekoniecznie może nadają się na dłuższy pobyt, ale sądzę, że warto spróbować. Z reguły mają one fajne łazienki i sauny. Poza tym, jest bardzo wiele tanich hotelików, hosteli i kwatery prywatnych – dodaje Jakub.

Niezwykle ciekawą propozycją są hotele w stylu japońskim, zwane *ryokan*. Hotele mieszczą się w budynkach o tradycyjnej japońskiej architekturze, goście śpią na matach tatami. Mają także okazję przebrać się w *yukate*, czyli lekkie tradycyjne stroje bawelniany, pełniący funkcję odzieży domowej czy szlafroka lub pidżamy. *Yukata* to także stały element ubioru w miejscach rekreacyjnych położonych w pobliżu gorących źródeł. W ryokanie



Gorące źródła w jednym z ryokan

będziemy mieli okazję skosztowania tradycyjnej kuchni, a obsługa hotelowa zadba o to, abyśmy czuli się jak w domu. Ryokan to kwintesencja japońskiej gościnności na najwyższym poziomie. O swoim pobycie w ryokanie opowiada prawniczka Joanna: W czasie naszego pobytu w Japonii nocowaliśmy w dwóch ryokanach i oba zapamięta-

liśmy jako wyjątkowe miejsca: spanie na futonach i w *yukatach*, kąpiele w *ofuro* i tradycyjne japońskie posiłki to podstawowe atrakcje tych miejsc. Ryokany są także odzwierciedleniem tradycyjnej japońskiej gościnności, w której gość ma mieć wszystko, czego mu potrzeba, ale także dużą dozę prywatności – posłania na futonach są przygotowywane, kiedy goście jedzą kolację, a sprzątane, kiedy jedzą śniadanie, więc gość nigdy nie widzi osób zajmujących się tymi czynnościami. Za to w trakcie przemierzania się z pokoju (obowiązkowo oznaczonego imieniem i nazwiskiem gościa) do miejsca spożywania posiłków może mu się ukłonić nawet 10 osób! Dzięki temu w czasie pobytu w takim miejscu każdy poczuje się jak średniowieczny wielmoża lub przywódca ważnego mocarstwa.

Idealny cel dla rodzinnej podróży

Coraz więcej rodziców decyduje się na zabranie swych pociech w egzotyczne podróże. Jeżeli nasze dzieci lubią podróżować, są otwarte na poznawanie nowych smaków i ciekawe atrakcje, Japonia wydaje się być wymarzonym celem rodzinnych podróży. Co jest najważniejsze dla rodziców? Bezpieczeństwo dzieci, czystość, przyjazna rodzicom z małymi dziećmi infrastruktura oraz dostępność posiłków odpowiednich dla dzieci. Japonia zdaje ten rodzicielski egzamin na piątkę z plusem.

Udogodnienia zaczynają się już na lotnisku – japońskie linie lotnicze zapewniają firmowe wózki dla dziecka na międzylądowanie. Z relacji rodziców podróżujących po Japonii ze swoimi pociechami wynika, że bardzo cenne są tzw. *kombini*, czyli sklepy wielobranżowe, w których oferowane są wszystkie towary pierwszej potrzeby. Kupimy w nich smaczne i zdrowe przekąski dla maluchów, możemy także skorzystać z toalety, w której oprócz przewijaka, znajduje się specjalny fotelik dziecięcy, pozwalający rodzicowi swobodnie skorzystać z toalety. – Na ulicy, w przesterżonej miejskiej, oprócz wszechobecnych *kombini*, jest rozwinięta sieć automatów z napojami – *jido hanbai*ki, z czego zawsze można skorzystać, aby zasopić zmęczone i spragnione dziecko. Bardzo cenne jest to, że oprócz zimnych napojów, oferują także ciepłe. Również woda w kranie, w Japonii, nadaje się do picia, z czego korzystają chyba wszystkie restauracje i bary, które zanim klient złoży zamówienie, serwują zimną wodę do picia. W Polsce trzeba za to zapłacić – mówi pani Emilia, która po Japonii podróżowała z trójką dzieci.

Japonia obfituje także w atrakcje turystyczne, które mogą być bardzo interesujące dla dzieci. W lecie godne polecenia dla rodzin z dziećmi są ciepłe nadmorskie i oceaniczne plaże. W japońskich miastach i kurortach znajdziemy także miejsca przyjazne dzieciom: place zabaw to nie ograniczony parkiem niewielki wybieg,

ale wpleciona w bujną zieleni miejską drobna architektura, która pozwala dzieciom bezpiecznie i aktywnie spędzić czas. W Japonii znajdziemy także parki rozrywki czy oceanaria, które oferują moc atrakcji dla najmłodszych. Jedno z największych oceanarium znajduje się w Yokohamie, gdzie oprócz wielobarwnych egzotycznych ryb i innych stworzeń morskich żyjących w ogromnych basenach i akwariach, można podziwiać tak uwielbiane przez dzieci zabawy z delfinami. Jednym z bardziej znanych parków rozrywki jest natomiast Nagashima Spa Land w Kuwanie, w prefekturze Mie. Można tam liczyć na wielogodzinne szaleństwo na rollercoasterach, diabelskim kole, czy w parku wodnym. Nie należy również bać się dłuższych wędrowek, jeżeli nasze dzieci lubią spacerować. Bogata przyroda Japonii to gwarancja tego, że nawet z dala od zindustrializowanych ośrodków nie będziemy się nudzić. Można np. wybrać się na trekking. Wśród licznych czynnych i uśpionych wulkanów znajdują się takie, na które łatwo wejdziemy z dziećmi.

Jednym z miejsc szczególnie polecanych narodził się wypoczek jest wyspa Hokkaido, druga pod względem powierzchni wyspa Japonii połączona z Honshu najdłuższym na świecie i najgłębiej położonym podwodnym tunelem kolejowym. Klimat na Hokkaido jest przyjazny, umiarkowany, lato są bardziej suche a zima śnieżna. Hokkaido oferuje doskonałe warunki do aktywnego wypoczynku. Latem – wędrując po górach i zabawy na plaży, jesienią – podziwianie przebarwionych liści, zimą – narty i zabawa na śnieżnym puchu. A przez cały rok – kąpiele w gorących, wulkanicznych źródłach i doskonała kuchnia! Znakiem rozpoznawczym wyspy jest dziesięć parków narodowych. Do stolicy Hokkaido Sapporo warto wybrać się zwłaszcza zimą podczas Festiwalu Śniegu. Miasto staje się wtedy prawdziwie bajkowe, a to dzięki przepięknym rzeźbom ze śniegu.



Doroczny Festiwal Śniegu w Sapporo to wspaniała atrakcja dla najmłodszych

WYDZIAŁ INFORMACJI I KULTURY AMBASADY JAPONII

Al. Ujazdowski 51, Warszawa, tel. 22 584 73 00, e-mail: info-cul@wr.mofa.go.jp

Zaprasza codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach 9.00-17.00

Tylko u nas:

- biblioteka multimedialna!
- bogaty księgozbiór!
- japońska telewizja satelitarna!
- niezapomniane wydarzenia!

► Informacja o działalności wydziału i programie imprez kulturalnych znajduje się na stronie: www.pl.emb-japan.go.jp/culture.htm na Facebooku: www.facebook.com/JapanEmb.Poland