

JAPONSKO

NA TREŇCIANSKOM HRADE

OBJAVTE ČARO JAPONSKEJ KULTÚRY A GASTRONÓMIE

28. jún 2015 od 13.30



VEĽVYSLANECTVO JAPONSKA
V SLOVENSKEJ REPUBLIKE
在スロバキア日本国大使館



Krajská
organizácia
cestovného
ruchu
Trenčín región

PROGRAM

13.30 – 14.00

ČAJOVÝ OBRAD podľa pravidiel školy Omotesenke (Akiko „Somei“ Fuhrmann)

14.00 – 14.45

KIMONO - Ukážka obliekania tradičného japonského odevu (Akiko „Somei“ Fuhrmann)

Pani Akiko (Somei) Fuhrmann žije od roku 1996 v Rakúsku a venuje sa najmä výučbe čajového obradu. Vystupovala počas rôznych podujatí organizovaných Japonským kultúrnym centrom pri Veľvyslanectve Japonska vo Viedni, v Bratislave, Prahe.

14.45 – 15.15

IKEBANA podľa pravidiel školy IKENOBO (Yusen Ode)

Pani Yusen Ode pochádza z mesta Tochigi, prefektúra Tochigi. V roku 1977 skončila školu ikebany Ikenobo a získala titul profesorky tejto ikebanistickej školy.

15.15 – 16.15

PREDNÁŠKA O JAPONSKEJ GASTRONÓMII (Jozef Kolečák)

Pán Jozef Kolečák je žurnalista časopisu .týždeň zaoberajúci sa gastronómiou, ktorý absolvoval v roku 2014 pobyt v Japonsku pre novinárov zameraný práve na japonskú kuchyňu.

16.15 – 17.15

BENTO - Ukážka prípravy japonského jedla spojená s ochutnávkou (Yoshimi Usui)

Pani Yoshimi Usui žije a pracuje v meste Utsunomiya v Japonsku. Pôsobila ako asistentka v televíznom programe o varení televízie NHK. Od roku 1990 sa venuje gastronómii ako Present Cooking Artist a je riaditeľkou školy varenia. Organizuje rôznorodé kurzy varenia a prednášky o gastronómii na verejných inštitúciách a venuje sa výskumu o potravinách a živočíšnych produktoch z prefektúry Tochigi.

17.15 – 18.15

KONCERT JAPONSKÝCH BUBNOV (Kiyo Kito Taiko)

Kiyo Kito Taiko je skupina zložená z hráčov na japonské bubny taiko, ktorá vznikla v Budapešti v roku 2000 a má osem riadnych členov a vedie ju jej jediný japonský člen Keiji Takaku a David Laar. Skupina sa aktívne venuje hudobným aktivitám, organizuje množstvo koncertov, vystúpení na festivaloch a v televízii v Maďarsku i v zahraničí. Na Slovensku úspešne vystúpili počas Japonského týždňa na Bratislavskom letnom festivale v roku 2011 a v roku 2015 na výstave Bonsai Slovakia v Nitre.

O ČAJOVOM OBRADE

Čajový obrad (sadó) získal svoju dnešnú podobu v 15. a 16. storočí. Je obradným spôsobom prípravy a podávania čaju. Táto tradícia je výrazne ovplyvnená zen budhizmom. Obrad pozostáva z rituálov, ktoré je potrebné naučiť sa naspamäť. Takmer každý pohyb rúk je predpísaný. V zásade však čaj pripravuje hositeľ a podáva ho hosťom. Je to horkastý „matcha“ zelený čaj vyrobený zo sušených čajových listov. Zmyslom obradu, ktorý môže v plnej forme trvať i niekoľko hodín, však nie je len samotné pitie čaju. Zahŕňa prejavy vzájomnej úcty medzi majstrom a hosťom, vnímanie súznenia priestoru, kaligrafie, ikebany, cukrovíniiek, čajového náčinia, harmonických a presných pohybov majstra. Dôležitý je i chuťový pôžitok vychádzajúci z kontrastu medzi sladkými cukrovinkami a trpkým čajom.

O KIMONO

Kimono je tradičný japonský odev. Pôvodne slovo „kimono“ označovalo všetky typy odevov, neskôr sa začalo používať pre tradičné rúcha. Kimoná sú rovné dlhé odevy tvaru „T“, ktoré sa viažu okolo tela. Upevňujú sa dlhým a širokým pásmom obi, ktorý sa vzadu viaže do štylizovanej mašle. Kimoná sa nosia s tradičnou obuvou (dreváky geta alebo sandále zóri) a ponožkami s oddeleným palcom (tabi). Dnes nosia kimono predovšetkým ženy pri zvláštnych príležitostiach (svadby, pohreby, promócie, návštevy detí v chrámoch, slávnosť plnoletosti...). Len málo Japoncov nosí kimono ako bežný denný odev.

O IKEBANE

Ikebana je japonské umenie aranžovania kvetov, ktorého pôvod nachádzame v kvetinových obetiach v budhistických chrámoch. Od 15. storočia sa ikebana rozvíja ako samostatná umelecká forma, ktorá si svojimi líniami získala mnoho nadšencov. Počas storočí sa vytvorili jej rôznorodé školy a štýly. Pri všetkých sa kladie dôraz na harmonický súlad s nádobou. Veľké kompozície sa často aranžujú i bez váz. Škola Ikenobo je najstaršou a najväčšou školou ikebany v Japonsku. Vznikla už v 15. storočí, sídli v chráme Rokkaku v Kjóte a po celom svete má stovky svojich pobočiek.

O JAPONSKÉJ KUCHYNI

Japonci označujú jedlo slovom gohan. „Gohan“ označovalo uvarenú ryžu, ktorá je významnou súčasťou japonskej stravy a preto sa pojem zaužíval na označenia jedla ako celku. Tradičné jedlo pozostáva z čistej bielej ryže, hlavného jedla (ryba, alebo mäso), prílohy (často varená zelenina), polievky (napríklad polievky miso) a nakladanej zeleniny. Japonská ryža je po uvarení lepkavá a vhodná na konzumáciu paličkami. Dnešní Japonci konzumujú mnohé pokrmy pochádzajúce zo zahraničia, najmä z Európy, Severnej Ameriky a Ázie. Okrem ryže je to napríklad chlieb, rezance, cestoviny, rôzne druhy mäsa, rýb, zeleniny a ovocia. V Japonsku sú samozrejme populárne aj suši, tempura, sukijaki a iné tradičné jedlá, ktoré sú obľúbené v zahraničí. Japonská kuchyňa „Washoku“ sa bola v roku 2013 zapísaná do zoznamu svetového nehmotného kultúrneho dedičstva UNESCO.

O BENTÓ

Bentó je jedlo v krabičke nazývanej bentóbako. V nej si ľudia berú jedlo do práce, školy či na cestu. V premyslených krabičkách vyrobených z dreva, plastu alebo kovu s priehradkami je obvykle ryža, mäso alebo ryba, nakladaná zelenina, sójová omáčka a ďalšie prísady. História bentó siaha až do obdobia Kamakura (1185 až 1333). Ich popularita začala stúpať v období Edo (1603 – 1867) a jedlo v nich podávané sa stalo nielen chutným ale i umeleckým zážitkom. Ľudia si ho obľúbili najmä pri cestovaní, vo vlakoch (prvé ekibentó bolo predané v roku 1885 na stanici Utsumomiya), návšteve pamiatok, ale osilili ich tiež do divadla na predstavenia nó a kabuki a na pikniky pod rozkvitnutými sakurami.

O BUBNOCH TAIKO

Taiko je slovo japonského pôvodu a znamená v preklade „veľký bubon“. Používa sa k označeniu tradičných japonských bubnov i pre označenie štýlu hry na tieto bubny. V japonskom folklóre majú až mytologický pôvod. Z historických záznamov však vieme, že sa do Japonska dostali spoločne s inými kultúrnymi vplyvmi z Kórei a Číny už niekedy v 6. storočí. Niektoré bubny taiko sú podobné bubnom pochádzajúcim z Indie. Ich funkcia sa počas dejín menila. Používali sa na komunikačné účely, pri bojových akciách, divadelných predstaveniach, náboženských obradoch, festivaloch i koncertoch.



**VSTUPNÉ DO
HRADNÉHO
AREÁLU:
2,50 €**

BLIŽŠIE INFORMÁCIE

Sekcia kultúry a PR Veľvyslanectva Japonska v Slovenskej republike Hlavné námestie 2, 813 27 Bratislava 1
Tel.: 02-5980-0101, e-mail: culture@bv.mofa.go.jp, web: <http://www.sk.emb-japan.go.jp/>