5 продуктов японцев

Я очень люблю путешествовать с мужем или друзьями, и я не перестаю удивляться Японии. Уникальная страна, очень красочная, с интересными традициями. Об одной из таких традиций, я хочу вам рассказать.

В Японии есть традиция, употреблять так называемые «сезонные» овощи. По некоторым продуктам, можно определять пору году. Ведь это блюдо/продукт употребляют строго в его сезон. Это очень интересно и главное, вкусно. Из-за того, что блюдо сезонное - это не дает ему приестся, и всегда встречается людьми с нетерпением.

## Морепродукты

К примеру, зимой японцы употребляют очень много морепродуктов и различной рыбы. Акцент сделан на белой рыбе. В зимних блюдах всегда присутствует белый цвет. Считается, что рыба и морепродукты выловленные в ледяной воде приобретают особый, насыщенный вкус. Сезонность к слову, обусловлена тем, что японцы в основном не делают запасов.
Эта традиция зародилась в Эпоху Хэйан. Внешний вид и символизм стал превыше вкуса. У каждого блюда был свой смысл, и прежде чем приступить к еде, человек должен разгадать этот ребус.

## Лепестки или листья сакуры

В весенних блюдах присутствуют розовые и зеленые цвета. Считается что продукты, которые появляются первыми в сезоне, прибавляют лет жизни. Лепестки или листья цветка продаются даже в супермаркете. Из нее в основном готовят десерты. К примеру моти, дайфуку и вагаси,ханами данго, одним из традиционных десертов считается цветок сакуры в желе. Европейские сладости тоже подверглись влиянию японских традиций, макаруны тоже делаются весной из сакуры.

## Арбуз

Лето - время яркости и сочности. Что может быть сочнее арбуза. В специальных суйка-барах готовят и подают десерты с арбузом. Арбуз преобладает в летних фруктовых нарезках. Он сочетает в себе красный и зеленый цвет, характерный к сезону.

Так как время года весьма жаркое - охлажденный арбуз или арбуз с мороженым является просто спасением для японцев. И отлично утоляет жажду. Являясь весьма «здоровой» альтернативой при этом, тому же самому какигори – струганный лед с сиропами.

## Сладкий картофель

Как вы уже понимаете – осень время желтого и оранжевого. Я была несколько удивлена, узнав, что в Японии так любят сладкий картофель. Его жарят, варят, маринуют, повара умудряются делать из него соусы. И даже алкоголь – сётю.

Осень считается временем, когда возрастает аппетит и появляется потребность в сытной пищи. Согласно традициям сервировки и декорирования блюд, на тарелке могут быть такие несъедобные украшения, такие как крашенная бумага в виде клинового листа или сам лист.

## Каботя

Это один из разновидностей кабачков с жесткой зеленой шкуркой и оранжевой мякотью, за что получил название « японская тыква». С толстой кожурой обычно справляются с помощью микроволновки. Без семечек и волокон имеет длительный срок хранения. Весьма универсальный овощ. Его жарят на гриле, добавляют в варенье и темпере, жарят, запекают, варят. Используют как украшение или гарнир.

Я не перестаю восхищаться этой страной. Для меня каждая поездка в Японии, это ожидание чуда. Ну разве, такие кулинарные традиции не восхитительны? Какие еще традиции вы знаете? Какая страна удивляет вас?