

Можжевельник

Это вечнозеленый кустарник, известный также под названиями верес и арча.



Куст можжевельника обычно представляет собой высокий, тонкий столбик высотой до 12 метров, с заостренной верхушкой. Листья у этого растения своеобразные, напоминающие мягкие, плотные иголки, иногда покрытые мелкими чешуйками. Плоды можжевельника – это иссиня-черные ягоды, которые на самом деле ботаники классифицируют как шишки.

Можжевельник обыкновенный предпочитает расти в умеренном климате, поэтому чаще всего его можно встретить в странах Европы, Соединенных Штатах Америки, в северных регионах Африки, в Японии и других азиатских странах.

В нашей стране данное растение также очень распространено. Можжевельник обыкновенный произрастает в западной части России и в Сибири. Обычно он селится на склонах гор и холмов, по берегам водоемов и в негустых лесах.

Использование можжевельника в кулинарии

Специя можжевельник (в сухом и свежем виде) – важная пряность во многих европейских кухнях, особенно альпийских, где он растет в диком виде. В качестве пряности используют шишкоягоды можжевельника, имеющие своеобразный тонкий, хвойный аромат с острым оттенком и терпкий вкус. Обладающие антисептическими свойствами можжевеловые дрова невероятно ценятся при копчении и жарении на углях или открытом огне мяса, дичи, птицы, рыбы.

Раньше можжевельник считали охотничьей пряностью, с ним готовили дичь. Специя можжевельник прекрасно сочетается с мясными блюдами. Благодаря своему вкусу и аромату, пряность придает мясу домашних животных и птиц запах леса.

Часто из можжевельника готовят соусы для основных блюд. Очень вкусна рыба в можжевеловом соусе. Можжевельник может быть использован в супах и бульонах. Невероятно популярен он при закваске овощей, например, немецкий рецепт Sauerkraut предписывает квасить капусту с можжевельником, тмином, лавровым листом в дубовых бочках.

В Польше к мясу в можжевеловом маринаде принято подавать джем из красной брусники, свеклу, квашеную краснокочанную капусту. Также специя добавляется в блюда из картофеля, фасоли, паштеты, фарши, маринады, соусы, выпечку. Очень вкусен можжевеловый сироп, а также желе, варенье, мармелады, кисели, компоты, чаи, пряники, коврижки из можжевельника.

На Руси с давних времен из его ягод готовили квас, морс и хмельное вересовое сусло. Можжевеловое пиво и сейчас варят в Швеции и Финляндии, а в Америке и Англии производят можжевеловую водку. Все мы знаем можжевеловый джин. Популярны ликеры из можжевельника. Растение используют в производстве немецкого Steinhager, голландского Jenever, крепких настоек.

Из зрелых сухих плодов можжевельника готовят можжевеловый сахар, а также суррогат кофе.

Можжевельник отлично сочетается с такими специями, как лавровый лист, гвоздика, перец, тмин, майоран, розмарин, чеснок. При использовании свежих ягод нужно быть осторожным – если раздавить косточки (по 3 в каждой шишкоягоде), можжевельник начнет горчить. Нужно помнить о том, что специя очень сильная, и нельзя использовать больше 5 ягод на 1 кг мяса. С пряностью должны быть аккуратны люди с больной печенью и беременные.

Среди можжевельников встречается единственный вид с ядовитыми ягодами – казацкий можжевельник (черно-синие ягоды содержат по 2 косточки, его листья плоские, а не игольчатые).

Рецепт

Напиток из можжевельника

Ягоды можжевельника 1 столовая ложка

Вода 500 грамм

Лайм 2 ломтика

1. Вскипятите воду.
2. Положите ягоды можжевельника в посуду. Залейте кипятком. Накройте крышкой и настаивайте в течение 1 часа.
3. Процедите.
4. Добавьте к напитку лайм или лимон и разлейте по чашкам.

Пищевая ценность в 100 граммах:

Белки 0 гр

Жиры 0 гр

Углеводы 31 гр

Калорийность: 116 кКал

В шишкоягодах содержатся углеводы (до 40 %), воск, смолы, дубильные и красящие вещества, эфирное масло (2 %), органические кислоты (яблочная, уксусная, муравьиная), а также множество витаминов, макро– и микроэлементов: алюминий, медь, железо, марганец и др. В состав эфирного масла, содержащегося в ягодах можжевельника, входят камфен, терпены, кадинен, терпинеол, пинен, борнеол. В можжевельниковой хвое содержится аскорбиновая кислота, а в коре – красящие и дубильные вещества, смолы, сапонины и эфирные масла.

Использование можжевельника в медицине

Можжевельник используется как в народной медицине, так и в современной (официальной) медицине. Сфера его применения довольно разнообразна. Обладая хорошими мочегонными и желчевыводящими свойствами, растение применяется при ревматизме, подагре, цистите, заболеваниях почек, болезнях печени. Кроме того, препараты из можжевельника способствуют очищению крови, а также очищению организма от шлаков.

В плодах растения содержатся такие вещества, как эфирное масло, сахар, смола, органические кислоты, витамины. Настой плодов благотворно действует на многие функции и области организма. Он возбуждает аппетит, нормализует нарушенное пищеварение, является дезинфицирующим средством для внутренних органов.

Также повышает эластичность сосудов, понижает артериальное давление, снижает боли при менструациях. Его применяют при ожирении и целлюлите, при воспалении кожных покровов (угрях, экземе, чесотке, дерматите, грибковых заболеваниях), он способствует быстрой регенерации кожного покрова (при ожогах, ссадинах, ранах).

Применяют его при геморрое, при расширении вен, трескающейся коже, воспалении десен, подагре. Может применяться в качестве расслабляющего средства, при переутомлении или в качестве снотворного. Является хорошим средством для ухода за нормальной и жирной кожей, так как очищает поры и обладает осушающими свойствами. Может применяться при облысении, при перхоти и проблемах с волосным покровом.

Как и любое средство, можжевельник имеет противопоказания, его нельзя применять при следующих состояниях:

- беременность и период лактации;
- острые воспалительные процессы, развивающиеся в органах мочевыводящей системы;
- хронические нефриты;
- тяжелые гастриты и язвенная болезнь;
- гипертонический криз.

Использование можжевельника в эзотерике

Можжевельник обладает сильными очищающими свойствами. Традиционно его использовали в погребальных обрядах, в защитных ритуалах, с целью избавления от злых духов. Хвоя можжевельника очищает ауру в жилище. Для этого дом окуривают дымом, сжигая можжевелевую хвою. Очищение окуриванием хвои можжевельника проводят по всему периметру дома от входной двери по часовой стрелке, уделяя особое внимание углам и темным закоулкам.

Можжевельник широко используется при снятии порчи, приворотов, проклятий – практически любых негативных энергетических программ.

Настоем можжевельника очищают вещи и предметы, с которых хотят снять неблагоприятную энергию, например, если драгоценности достались в наследство от не очень любящего вас человека. Для этого вещь опускают в настой можжевелевой хвои и оставляют в прозрачном стакане на подоконнике на ночь так, чтобы на стакан падал лунный свет.

Для защиты дома от людей с нечистыми помыслами и от злых духов можжевелевые веточки вешали на входной двери. Если у вас частный дом, то можжевелевый куст нужно посадить непосредственно перед входом в дом со стороны севера. Правильным образом посаженный можжевельник при правильном уходе и постоянном контакте с ним способен защитить дом даже от воров.

Можжевельник способен не только устранить негативные влияния (физические и энергетические) на вашу жизнь, но также привлечь удачу и защитить от болезней. В древности его подвешивали не только в самом жилище, но и в хлевах, где содержались животные. Считалось, что тем самым скот будет защищен от болезней, дурного глаза людей и от покражи.

Также существует мнение, что «волшебные палочки», а попросту магические посохи, делались из можжевельника. Он способен усилить экстрасенсорные способности обладателя посоха, защитить его от проклятий и злых духов, а также избавить своего обладателя от укуса змей, что в ранние времена было очень актуальным.

Использование можжевельника в косметологии

Масло из можжевельника оказывает благотворное влияние на волосы и кожу любого типа. Оно способно ускорить рост волос, помогает устранить проблему перхоти. Также оно незаменимо в лечебной косметике. Косметические средства с содержанием эфирного масла можжевельника помогают:

- тонизировать и увлажнять кожу;
- разглаживать морщины;
- улучшать цвет лица;
- снимать раздражение кожи и отечность;
- сужать поры и улучшать работу сальных желез.

Можжевельное масло часто используется как массажное средство.

Это интересно...

Принимая различные настойки, отвары, сиропы, можно значительно улучшить свое здоровье.

Настойка можжевельника как желчегонное средство

Для этого в 10 г измельченного сухого сырья вливают 1 стакан крутого кипятка. После чего все настаивается до полного охлаждения. Когда настойка остыла, ее необходимо процедить с помощью ситечка и принимать как минимум 2–3 раза в день по полстакана до еды.

Отвар плодов можжевельника для лечения кашля, воспаления легких и гнойного плеврита.

Необходимо взять одну столовую ложку сухих можжевельновых ягод и влить в них два стакана кипятка, желательно крутого, затем кипятить около 20 минут. Процедить полученный отвар и довести его до исходного объема кипяченой водой. Применять полученный отвар 3 раза в день по 1 столовой ложке.

Лечение фарингита с помощью настоя можжевельника.

Для лечения фарингита делают настой: берут 10 г измельченных ягод, кипятят воду и заливают 1 стакан в измельченные ягоды. После этого настаивают до полного охлаждения и процеживают через сито. Полученным настоем полощут горло несколько раз в день.

Лечение пиелонефрита можжевельниковым настоем.

Делаем настой из 10 г сухих и измельченных можжевельновых ягод, которые заливаем 1 стаканом кипятка – крутого. Настаиваем до полного охлаждения, процеживаем и применяем после еды по 1 столовой ложке 3 раза в день.

Профилактическое лечение мочекаменной болезни настоем можжевельника.

По обычной схеме необходимо приготовить настой из ягод можжевельника: на 10 г ягод один стакан кипятка. Применять его 3 раза в день по 1 столовой ложке после еды.

Ягоды можжевельника для улучшения состава крови.

Для улучшения состава крови рекомендовано утром натощак жевать ягоды можжевельника. Делать это необходимо ежедневно, прибавляя в день по одной ягоде. Прием доводят до 15 шт.

Снятие аллергического зуда.

С помощью ванны из можжевельновой хвои можно облегчить и снять аллергический зуд. Для этого необходимо приготовить отвар из 200 г сухих и измельченных можжевельновых ягод. Их помещают в эмалированную емкость и кипятят на медленном огне в 1 литре воды в течение 30 минут. Полученный отвар добавляют в воду для принятия ванны.

А теперь отправимся в путешествие в Японию, родину многих видов можжевельника, в том числе можжевельника лежачего или склоняющегося...

Япония

Это островное государство в Восточной Азии. Находится в Тихом океане к востоку от Японского моря, Китая, Северной и Южной Кореи, России. Занимает территорию от Охотского моря на севере до Восточно-Китайского моря и Тайваня на юге страны.



Япония расположена на Японском архипелаге, состоящем из 6852 островов. Четыре крупнейших острова – Хонсю, Хоккайдо, Кюсю и Сикоку – составляют 97 % общей площади архипелага. Большинство островов горные, многие вулканические. Высшая точка Японии – вулкан Фудзияма (3776 м).

С населением более 126 миллионов человек Япония занимает десятое место в мире. Большой Токио, включающий в себя столицу Японии Токио и несколько близлежащих префектур, с населением более 30 миллионов человек является крупнейшей городской агломерацией в мире.

Япония входит в число стран – членов «Большой семерки» и АТЭС, а также регулярно избирается непостоянным членом Совета Безопасности ООН.

Хотя Япония официально отказалась от своего права объявлять войну, она имеет большую современную армию, которая используется в целях самообороны и в миротворческих операциях.

Япония является единственной страной в мире, против которой было применено ядерное оружие.

Япония – развитая страна с очень высоким уровнем жизни (семнадцатое место по индексу развития человеческого потенциала). В стране одна из самых высоких ожидаемых продолжительностей жизни (в 2009 году она составляла 82,12 года) и один из самых низких уровней младенческой смертности.

Численность населения Японии, по оценке на 1 марта 2015 года, составляет 126,9 млн человек.

Столица Японии – Токио (7,9 млн человек).

Государственное устройство

Япония – конституционная монархия. Император осуществляет определенные церемониальные функции (присутствует на официальных торжествах, национальных праздниках). На основании решения кабинета министров он подписывает официальные документы, подготовленные правительством, законы, международные договоры, созывает парламент на сессии и распускает нижнюю палату, назначает дату выборов в парламент, заверяет назначения и отставки министров и других высших должностных лиц, подтверждает полномочия своих послов и принимает иностранных послов, подтверждает объявление амнистии, жалует награды и почетные звания. По решению парламента император назначает премьер-министра, а по представлению последнего – членов кабинета министров и главного судью Верховного суда. Юридически император безвластен и лишен права голоса в вопросах государственного управления. Однако его особа остается важной фигурой, поскольку служит, как сказано в конституции, «символом государства и единства нации».

Конституция была принята парламентом страны и вступила в силу 3 мая 1947 года.

По закону, поправки к конституции должны быть инициированы парламентом и приняты 2/3 общего числа каждой из двух палат парламента, после чего проводится всенародный референдум, который должен засвидетельствовать их поддержку большинством населения. Вместо референдума возможно вторичное рассмотрение поправок новым составом парламента, для чего могут быть проведены специальные выборы. До настоящего времени поправки не вносились, хотя и выражалось недовольство в отношении ряда положений конституции, в частности – девятой статьи, констатирующей отказ от ведения войны и содержания армии.

Законодательную инициативу в Японии во многих случаях проявляют чиновники.

Парламент состоит из палаты представителей (нижняя) и палаты советников (верхняя). Палата представителей насчитывает 500 депутатов, 300 из которых избираются в одномандатных округах и 200 – от партий по системе пропорционального представительства в 11 избирательных округах. Срок их полномочий – четыре года, но он может быть сокращен в случае роспуска палаты представителей, например, если в результате кворума недоверия правительство сочтет необходимым объявить новые парламентские выборы. После этого выборы должны быть проведены в течение 40 дней. Палата советников насчитывает 252 члена, которые избираются на шесть лет.

Значительная часть законодательной работы в обеих палатах парламента осуществляется комитетами. Назначение депутатов зависит от степени влияния политических партий. Председательствуют в комитетах представители партии, имеющей большинство в палате. Членов кабинета министров часто вызывают на заседания комитетов, где представители оппозиции могут задавать острые вопросы; ход заседаний носит весьма оживленный характер.

Когда законопроект получает поддержку в комитете, по нему проводится голосование всей палатой. Одобренные палатой документы направляются в палату советников.

За формирование и осуществление национальной политики, проведение в жизнь конституции и законов, внешнюю политику отвечают премьер-министр и кабинет министров, состоящий из министров и государственных министров. Члены кабинета, которыми практически всегда являются политики, избранные в парламент, возглавляют министерства и специализированные управления (например, управление национальной обороны). В состав кабинета министров входят также министр кабинета (управляющий делами правительства) и глава законодательного бюро (органа, через который проходят все законопроекты). В министерствах и управлениях работают чиновники, назначаемые по результатам

специальных конкурсных экзаменов.

В административно-территориальном отношении Япония разделена на 47 префектур. В качестве отдельных префектур выделяются о. Хоккайдо, а на Хонсю – мегаполис Токио и две городские агломерации, Осака и Киото.

В Японии существует развитая система органов местного самоуправления и управления на уровне префектур, городов, поселков и деревень. Во всех этих административно-территориальных единицах раз в четыре года проводятся выборы депутатов в органы самоуправления – собрания соответствующего уровня. На такой же срок избирают префектов, мэров городов и деревенских старост. В компетенцию этих должностных лиц входит созыв собраний на очередные и внеочередные сессии. Кроме того, они имеют право вето по отношению к решениям собраний, досрочного роспуска собраний. Префекты могут быть досрочно смещены премьер-министром, а мэр города и староста деревни – префектом.

Высшие должностные лица общей компетенции имеют право приостанавливать исполнение актов центральных органов управления на своей территории. Исполнительные полномочия на местах принадлежат специальным постоянным комиссиям местных собраний. Члены этих комиссий избираются собраниями или назначаются главой администрации с согласия собрания.

За деятельностью органов местного самоуправления и управления осуществляется жесткий прямой контроль центральных ведомств. Деятельность полиции, школ, больниц контролируют соответствующие министерства. Финансовая система страны также способствует усилению централизации, поскольку 70 % всех налогов поступает в государственный бюджет и лишь 30 % остается на местах.

Конституцией предусмотрена независимая судебная власть. Верховный суд страны состоит из главного судьи, назначаемого императором по представлению кабинета министров, и 14 судей, назначаемых самим кабинетом. Конституция устанавливает референдарную ответственность членов Верховного суда: каждые 10 лет одновременно с выборами в парламент избиратели голосуют «за» или «против» конкретных судей. Имеются восемь региональных высших судов, 50 окружных (четыре на Хоккайдо и по одному в остальных префектурах) и сеть низовых судов. Верховный суд обладает прерогативой определять конституционность административных действий и вводимых в силу законодательных актов.

История

Впервые древняя Япония упоминается в китайских исторических хрониках империи Хань 1-го века н. э. В этих письменных источниках говорится, что древние представители Японии вадзин обитали на островах в Восточном море, были разделены на сто небольших государств и периодически платили Китаю дань.

В конце шестого столетия Ямато возглавил принц Умаядо, которого обычно называют знаменитым принцем Сетоку. В 593 году Сетоку получил титул регента императрицы Суйко. После прихода принца к власти начался период Асука (538–710), который назван в честь региона Асука, расположенного в нынешней префектуре Нара и являющегося политическим и культурным центром Ямато в те времена.

Принц Сетоку решил сделать из аристократической федерации Ямато цивилизованное государство с централизацией власти. В 600 году Сетоку направил в китайскую династию Суй делегацию, для того чтобы разобраться в государственном устройстве Китая и перенять его. Три года спустя принц создал в Японии государственную конструкцию из двенадцати рангов, при помощи которой хотел основать систему чиновников китайского типа, которая непосредственно взаимодействовала с правителем. В 604 году принц издал «Конституцию 17 статей», которая являлась морально-этическим сводом правил для государственных служащих. В конституции государственным строем Японии провозглашалась централизованная монархия.

В 8-м веке аристократическая знать и буддистские монахи начали борьбу за влияние на правительство. Власть императора понемногу ослабевала. Для избавления от контроля буддистов столичного региона Нара император Камму в 794 году сделал новой столицей город Хэйан, «столицу мира и спокойствия», который впоследствии получил название Киото. Промежуток времени с начала строительства Хэйан до создания первого сегуната принято называть эпохой Хэйан (794–1185).

В 1156 году между правителем Го-Сиракава и экс-императором Сутоку произошел конфликт, который разбил род Фудзивара на две противоборствующие стороны. В столице стали происходить вооруженные столкновения.

В 14-м веке, с кризисом сегуната, род Ходзе начал проводить политику по централизации власти, что вызвало возмущение сословия самураев в провинциях.

В 15-м столетии в Западной Европе начался период великих географических открытий. В 16-м веке европейцы – торговцы, миссионеры и военные – обратили свое внимание на Восточную Азию. В 1543 году представители Европы достигли японского острова Танэгасима. Они дали японцам огнестрельное оружие, выпуск которого вскоре был установлен по всему японскому архипелагу. В 1549 году в город Кагосима приехал иезуитский миссионер Франциск Ксаверий, который первым сообщил японцам о христианстве.

После того как умер Тоетоми Хидэеси, на престол взошел Токугава Иэясу. В 1600 году при помощи аристократии он победил в битве при Сэкигахара род Тоетоми и в течение дальнейших 15 лет уничтожил этот род. В 1603 году император дал Иэясу титул сегуна и создал новый сегунат в городе Эдо.

Период существования данного правительства самураев принято называть эпохой Эдо (1603–1867).

Во время главенства сегуната Япония являлась федерацией. Четвертью территории государства владел род сегунов Токугава, а остальной частью – триста провинциальных владык дайме.

Во второй половине 18-го столетия в водах вблизи японского архипелага периодически стали появляться суда России, Англии, США и Франции, которые противостояли в борьбе за контроль над азиатскими колониями. Правительство Японии продолжало курс изоляции и отвергало создание дипломатических связей с этими государствами. В 1825 году японская власть выпустила указы, целью

которых было укрепление морской охраны, но не смогла долго противиться заграничному влиянию.

В начале XX столетия короткий период демократии Тайсе уступил место милитаризму и экспансионизму. Япония вступила в Первую мировую войну на стороне Антанты, увеличив свою территорию и политический авторитет. В 1931 году, поддерживая курс на расширение территории, захватила Маньчжурию и основала марионеточную страну Маньчжоу-Го.

После отчета Литтона в 1933 году Лига Наций осудила ее поступки, и Япония демонстративно вышла из Лиги. В 1936 году Японская империя подписала Антикоминтерновский пакт с нацистской Германией, а в 1941 году вошла в коалицию государств «Оси». В то же время Япония подписала Пакт о нейтралитете между СССР и Японией, гарантируя территориальное единство и неприкасаемость Маньчжоу-Го и Монгольской народной республики.

В 1937 году Япония нападает на Китай, завязывая вторую японо-китайскую войну (1937–1945), после чего США устанавливают нефтяное эмбарго против Японии. 7 декабря 1941 года Япония атаковала Перл-Харбор и объявила о начале военных действий против США и Великобритании. После этого США втягиваются во Вторую мировую войну. Япония захватила Филиппины, Гонконг, и Малакку, но в 1942 году потеряла превосходство на море из-за разгрома в сражении в Коралловом море.

После сброса авиацией США атомных бомб на Хиросиму и Нагасаки 6 и 9 августа 1945 года и после вступления СССР в войну против Японии 2 сентября 1945 года император принял акт о безоговорочной капитуляции.

В 1947 году японское правительство издало новую конституцию, которая провозглашала либеральную демократию. Оккупация Японии союзными войсками прекратилась с подписанием в 1952 году Сан-Францисского мирного договора, а в 1956 году Япония вступила в ООН. Впоследствии в Японии произошел небывалый экономический подъем, который длился 40 лет и составлял приблизительно 10 % в год. В 1991 году прогресс уступил место экономическому упадку, который был преодолен только в 2000 году.

Экономика

Япония занимает второе место в мире (после США) по экономическому развитию, имея ВВП около 4,5 триллионов долларов, и третье место в мире после США и Китая по паритету покупательной способности. По росту ВВП в течение одного рабочего часа эта страна занимала 18-е место в мире, по данным 2006 года.

Развиты высокие технологии (электроника и робототехника), транспортное машиностроение, включая автомобилестроение и судостроение, станкостроение. Рыболовный флот составляет 15 % от мирового. Сельское хозяйство субсидируется государством, но 55 % продовольствия (по эквиваленту калорийности) импортируется. Имеется сеть скоростных железных дорог «Синкансэн» и скоростных автомагистралей.

Структура экспорта: транспортные машины, автомобили, мотоциклы, электроника, электротехника, химикаты.

Структура импорта: машины и оборудование, топливо, продовольствие, химикаты, сырье.

Основные секторы народного хозяйства:

- Сфера услуг – 72 %.
 - Промышленность – 26,5 %.
 - Сельское хозяйство – 1,4 %.
- Банковское дело, страхование, недвижимость, розничная торговля, транспортные перевозки и телекоммуникации являются основными отраслями японской экономики.

Япония обладает большим производственным потенциалом и является родиной некоторых крупнейших и наиболее продвинутых с технической точки зрения производителей автомобилей, электронного оборудования, станков, стали и цветных металлов, кораблей, химикатов, текстиля и пищи. Строительство долгое время являлось одной из крупнейших отраслей японской промышленности, благодаря многомиллиардным государственным контрактам в частном секторе.

В Японии существует высокая экономическая свобода, тесное сотрудничество правительства с производителями в целях экономического роста, упор на науку и технологии, а также строгая трудовая этика.

Японская экономика характеризуется объединением производителей, поставщиков, дистрибьюторов и банков в тесные группы под названием «кейрецу» и относительно слабой международной конкуренцией на внутренних рынках.

Япония – страна с преобладанием частного предпринимательства и низкими налогами.

В число крупнейших японских компаний входят Toyota Motor («Тойота мотор»), NTT DoCoMo («ЭнТиТи ДоКоМо»), Canon («Кэнон»), Honda («Хонда»), Takeda Pharmaceutical («Такеда фармасьютикл»), Sony («Сони»), Nippon Steel («Ниппон стилл»), Tepco («Тепко»), Mitsubishi Estate («Мицубиши эстейт»), и Seven & I Holding («Севен энд Ай холдинг»). Это родина крупнейшего по размерам активов банка в мире – Japan Post Bank («Джэпэн пост бэнк») (3,2 триллиона американских долларов), а также других банков, например, Mitsubishi UFJ Financial Group («Мицубиши ЮФиджэй файнэншл групп») (1,2 триллиона американских долларов), Mizuho Financial Group («Мизухо файнэншл групп») (1,4 триллиона долларов) и Sumitomo Mitsui Financial Group («Сумитомо Мицуи файнэншл групп») (1,3 триллиона долларов). По состоянию на декабрь 2006 г. Токийская фондовая биржа с рыночной капитализацией более 549,7 триллионов йен является второй по величине в мире.

Туризм

Страна восходящего солнца Япония ювелирно сочетает традиции и современность. Древние пагоды и ворота духов соседствуют в Японии с зеркальными небоскребами, помпезные «пятерки» – с уютными реканами, раскрученные СПА-центры – с национальными банями офуро. Этот почти фантастический микс из наследия Востока и достижений Запада – главное, чем Япония привлекает своих гостей.

Но и помимо невероятной атмосферы здесь есть чем насладиться: многим интересна уникальная архитектура Японии – всемирно известный «Золотой Павильон» в Киото, Императорский Дворец, великое множество древних храмов. Япония для детей представлена лучшими развлекательными парками: «Диснейленд», «Дисней-си», «Юниверсал Студио» и другими.

Достопримечательности

1. *Императорский дворец в Токио.* В центре Токио, в густой зелени деревьев, прячется окруженный каналами, рвами и древними стенами дворец императора Японии. Весь дворцовый комплекс раскинулся на площади почти в 7,5 кв. км. Доступ к нему ограничен, но с 1968 г. его Восточный парк открыт для публики по определенным дням.



Первый замок Эдо на этой территории, построенный местным правителем, появился в 15-м веке, а с начала 17-го до середины 19-го он принадлежал династии Токугава. После низложения сегуната и переноса столицы из Киото в Токио замок становится постоянной резиденцией императора, а в 1888 г. завершается его реконструкция в Императорский дворец.

Поскольку по японской традиции здания строились из дерева, они часто подвергались пожарам. Так, в 19-м веке сгорела доминанта замкового комплекса, 5-этажная башня высотой в 51 м. Значительный урон многочисленным постройкам дворца нанес последний пожар после бомбардировок во Второй мировой войне.

Вновь отстроенный после войны дворцовый комплекс в основном сохранил японский стиль, но некоторые здания приобрели европейский вид и выполнены из бетона.

2. *Фудзияма* – это действующий вулкан, расположенный на острове Хонсю в национальном парке

Фудзи-Хаконе-Идзу. На сегодняшний день вулкан почти не действует. Последнее извержение было зафиксировано в 1707–1708 годах. Стоит отметить, что это было одно из самых сильных извержений за все время существования горы Фудзи. Тогда в Эдо (старое название Токио) образовался слой пепла в 15 см.

3. *Нагойский замок.* Древний замок Нагоя был построен в 1612 г. в качестве главной резиденции прославленного рода правителей-сегунов Токугава. Вплоть до 1871-го он считался основным политико-административным центром княжества Овари, здесь вершились судьбы лучших людей страны, и творилась история, пока в 1945 году авиация США в ходе Второй мировой войны практически не стерла Национальное сокровище Японии в пыль. К счастью, замок отстроили заново, причем реконструкция началась благодаря жертвованиям простых жителей Нагои в 1959-м. Сегодня эта цитадель – символ города, один из ста лучших замков страны.

4. *Башня Киото.* Эта стальная башня – самая высокая постройка в Киото. Ее обзорная площадка находится на высоте 100 м, а вместе со шпилем высота башни достигает 131 м. Башня весит 800 тонн и установлена на крыше девятиэтажного здания, в котором разместился трехзвездочный отель и несколько магазинов.

Башню начали планировать в начале 1960-х гг., и планировалось достроить ее к Олимпийским играм в Токио в 1964 г. Работы начались в 1963 г. на месте бывшей центральной почты Киото и были завершены к самому концу 1964 г.

Дизайнером конструкции стал Макото Танахаси, доктор инженерного дела университета Киото. Он заложил в плане такой запас прочности, чтобы башня успешно противостояла тайфунам и землетрясениям. Если верить теоретическим выкладкам, то башня Киото может выдержать порывы ветра до 90 м/с и выстоять при толчках магнитудой больше, чем была у тех, что в свое время стали причиной катастроф в Кобе и Токио.

Функционально башня Киото состоит из двух частей. Первая – это стальной ствол; туристы могут купить билеты и воспользоваться одним из девяти лифтов башни. Наверху помещены телескопы, и там открывается 360-градусный обзор Киото, а также дальние горы.

Вторая часть – это то, что поддерживает ствол. На первом этаже этого здания расположены коммерческие зоны, сувенирный магазин, магазин «Все по 100 йен», книжная лавка. На цокольном этаже открыт СПА-центр. А над отелем «Киото Тауэр» находится, окружая ствол башни, трехэтажный ресторан.

5. *Диснейленд* в Токио стал первым, построенным за пределами США. Этот парк развлечений – одна из главных достопримечательностей Японии – расположен в городе Ураясу на берегу Токийского залива и занимает площадь около 47 гектаров.

Вся территория парка поделена на семь тематических зон, помимо которых здесь есть также отели, рестораны, магазины, парковки и другая туристическая инфраструктура. Между объектами курорта проложена монорельсовая железная дорога.

Первая тематическая зона – «Страна Фантазий» – это замок Золушки, полеты Питера Пена, летающий слоненок Дамбо и другие известные мультяшки.

«Страна Приключений» условно делится на две зоны. Первая – тропические джунгли, а вторая – аттракционы про «Пиратов Карибского моря».

«Город Мультяшек» – это все «селебрити» Диснеевского мира: Микки Маус с подружкой Минни, Чип и Дейл, Дональд Дак с племянниками и многие-многие другие.

Каждый вечер в Диснейленде проходит торжественное шествие всех персонажей под музыку и шоу фейерверков.

«Страна будущего» приглашает совершить путешествие в космос. Здесь много технологичных и футуристических аттракционов.

«Страна Дикого Запада» – это мир ковбоев с настоящей рекой и американскими горками, раскрашенными под поезда, которые действительно существовали во времена Дикого Запада.

Самая маленькая зона – «Страна Зверюшек», где можно прокатиться в лодке-бревне, ну и последняя зона – «Мировой базар», где можно купить любые сувениры.

6. *Международный музей манги.* Кимоно, суши и манга – вот три слона, на которых стоит культура Японии в сознании большей части наших соотечественников. Как бы то ни было, но, побывав в Киото, просто нельзя пройти мимо Музея манги – легендарных японских комиксов, герои которых поражают нас как минимум размером глаз.

Стоит сразу оговориться, что это абсолютно новый тип музея: здесь не встретишь строгую смотрительницу в зале, запрещающую все трогать, или скучные экспозиции с занудными подписями мелким шрифтом. В этом музее можно смело взять томик манги и пойти поваляться на изумрудную травку во дворе, наслаждаясь перипетиями захватывающего сюжета.

7. Район Гиндза в Токио.



В переводе с японского языка «гиндза» – это «монета». Побывав здесь хотя бы раз, легко понять, почему кварталу досталось такое имя. Бесчисленные магазины, торговые центры, кафе, рестораны, клубы –

все предназначено для того, чтобы с удовольствием тратить деньги, а кому-то, наоборот, их зарабатывать. Но на самом деле свое название Гиндза получила не из-за этого. Просто с 17-го по 19-й века в районе располагался Монетный двор, чеканивший серебряные кругляшки.

Гиндза – самый дорогой район города по стоимости земли. Квадратный метр стоит около 100 000 USD, что делает местную недвижимость поистине «золотой». В районе представлены все бренды производителей одежды, косметики, электроники и многого другого. Однако нужно быть готовым к тому, что из-за бешеной популярности Гиндзы цены здесь часто неоправданно завышены.

Главная улица района под названием Чуо – «полупешеходная», движение здесь полностью перекрывают по выходным дням – в субботу с 14:00 до 17:00, а в воскресенье с полудня до 17:00.

В Гиндзе, конечно, масса интересных строений. Одно из таких – башня Гиндза-Вако, построенная в 1932 году и по сей день остающаяся главным символом района. В небоскребе расположены магазины с ювелирными изделиями и различные бутики.

Нельзя представить современную Японию без достижений в науке и сфере электроники. В Гиндзе находится здание одного из флагманов мировой электроники, компании Sony. В многочисленных выставочных залах центра можно увидеть последние модели фотоаппаратов, ТВ, игровых приставок, познакомиться с новейшими разработками и получить экскурс в историю.

Любителям шопинга будет очень интересно посетить знаменитый универмаг Mitsukoshi, который работает с 1930 г. В здании находится 12 этажей с торговыми залами. Немного отстает от него другой гигант – Matsuya, предлагающий вниманию посетителей 11 этажей, где можно приобрести и одежду, и продукты, и все что угодно дорогим гостям.

Далее в местной «табели о рангах» по количеству торговых посещений следует торговый центр крупной сети Matsuzakaya, который обладает 10 этажами. Но, несколько проигрывая предыдущим участникам в этажности, Matsuzakaya не оставляет им шансов в историческом плане, так как годом основания сети считается 1611-й. Есть здесь и представители Европы, например, парижский универмаг Printemps.

Одним из главных культурных центров Гиндзы считается здание Kabukiza, в котором располагается театр Кабуки, открытый в 1889 г.

8. Район Понто-чо в Киото – типичный район ханамачи. То есть квартал японских гейш. Здесь расположены многочисленные домики гейш и чайные домики. Как и район Гион, Понто-чо знаменит своими сохранившимися традиционными зданиями и атмосферой. Считается, что именно отсюда пошел театр кабуки, и на противоположной стороне реки, к которой примыкает район, до сих пор стоит статуя Окуни, его изобретательницы.

Гейши появились в Киото не позднее 16-го в., как и проституция, и другие виды развлечений. И сегодня Понто-чо остается кварталом развлечений. Здесь находятся самые разнообразные и очень дорогие рестораны – часто с террасой под открытым небом, которая выходит на реку, или деревянными двориками. Также здесь можно найти бары, бордели и дешевые закусовые; и даже места, где вам нальют отечественной водки или пива.

Кроме того, в этом районе находится театр Кабурендзе – его можно увидеть в том конце улицы, что ближе к Сандзе-дори. Театр работает как площадка для того, чтобы гейши практиковались в своем искусстве, и дважды в год с 1870-х гг. здесь проходит шоу гейш «Камогава Одори», «танец реки Камогава». Шоу представляет собой комбинацию традиционного танца, театральной постановки в стиле кабуки, пения и игры на традиционных инструментах. В отличие от обычных туристических развлечений такого толка, «Камогава Одори» дает зрителям редкую возможность увидеть представление настоящих, а не лубочных

гейш.

9. *Рыбный рынок Цукидзи* появился еще в эпоху Эдо (именно такое имя раньше носила нынешняя японская столица), в правление сегуна Токугавы Иэясу. Основной задачей для рынка было обеспечение провиантом гарнизона крепости, а, соответственно, главными клиентами были воины. Рыбы здесь было достаточно много, потому и оставались некоторые излишки, которые продавали возле моста Нихонбаси.

История рынка Цукидзи связана с событиями 1918 г., а именно вспыхивающими по стране в то время рисовыми бунтами. Происходили они из-за того, что сильно выросли цены на рис, а это, как мы знаем, одно из главных блюд на японском столе. Бунтовали целые деревни, города и даже регионы.

Но, казалось бы, как связаны рис и рыба? Все дело в том, что, дабы успокоить своих подданных, правительство Японии в качестве одной из мер принимает решение о специально обустроенных местах для торговли продовольствием. Как раз одним из этих самых мест и стал Токийский городской оптовый рынок.

Открытие его произошло 1 марта 1923 г., но, к великому несчастью, 1 сентября этого же года Токио постигла всегдашняя местная беда – сокрушительное землетрясение, которое уничтожило весь центр столицы, а вместе с ним и новый рынок.

После этого было принято решение рыбный базар на старом месте не восстанавливать, а перенести его в район под названием Цукидзи, что и было осуществлено к 1935 г.

Поражает изобилие местных прилавков. Одних только морских гадов здесь представлено не менее 400 видов. Поблескивают чешуей огромные, достигающие 300 кг веса тунцы, возвышаются горы различной рыбной икры.

Неподалеку можно приобрести недорогие сардины или, например, множество видов морских водорослей, которые считаются одним из любимых и неотъемлемых элементов традиционной трапезы японцев. В общей сложности через лотки, прилавки, магазины и лавочки рыбного рынка Цукидзи проходит примерно 2 тыс. метрических тонн морепродуктов, а каждый день здесь трудится порядка 60–65 тыс. человек.

10. *Сад Хаппо-эн*. Токио славится своими чудесными садами, которые весной усыпаны цветами сакуры, а зимой напоминают старинные японские гравюры. Но среди прочих выделяется парк под названием Хаппо-эн, или по-русски «Сад восьми пейзажей». Название такое неслучайно: во-первых, сад действительно прекрасен с любой стороны, ну а, во-вторых, в японской традиции число восемь символизирует счастье.



История сада Хаппо-эн началась в то же время, что и история самого Токио, который тогда назывался Эдо, а было это около 400 лет назад. Во время правления знаменитого сегуна Иэясу Токугавы один из его придворных приобрел здесь участок земли и, как было принято, окружил его замечательным садом. За свою долгую историю Хаппо-эн сменил множество владельцев, и каждый из них оставлял здесь свой след. Тот облик сада, что мы можем наблюдать сегодня, сформировался в начале 20-го столетия и связан с именем предпринимателя Хисаши Хара. Собственно, именно ему принадлежит идея названия сада Хаппо-эн.

Этот замечательный парк отличается тем, что здесь отсутствует симметрия, привычная для европейских садово-парковых ансамблей. Господин Хара неоднократно говорил о том, что он стремится к тому, чтобы не создавать сад, но передать красоту и величие дикой природы.

Интересно, что этот небольшой кусок первозданной природы и умиротворения находится в одном из самых оживленных и шумных районов города – Сироканедай – и со всех сторон окружен исполинами из стекла и бетона. Здесь возвышаются поросшие деревьями и кустиками холмы, в прекрасном живописном пруду плавают императорские карпы, чья чешуя бликует на солнце. Есть здесь даже и свой водопад, притаившийся в зарослях густой зелени.

Сад Хаппо-эн прекрасен в любое время года – это настоящая иллюстрация известной поговорки про то, что «у природы нет плохой погоды». Весной, в один из самых романтичных и красивых периодов цветения сакуры, его дорожки буквально усыпаны цветами. Летом тут правит бал азалия, осенью, когда природа потихоньку засыпает, ослепительно ярким цветом горят клены, а зимой, когда земля надевает

белый наряд, деревья и кустарники парка припорошивает снегом.

Привлекают глаз старинные беседки, мостики, гроты, уютные тропинки и укромные места, а также удивительные карликовые деревья, высаженные повсюду. Есть здесь и чайный домик, и каменные фонари, и даже настоящая пагода. Некоторые из этих объектов специально привозили из самых разных уголков страны.

Другие обитатели парка, а именно деревья бонсай, также имеют весьма почтенный возраст – некоторые из них старше 500 лет.

Национальная кухня Японии

Национальная кухня Японии многими специалистами и кулинарами признается эталоном здорового питания. Все блюда можно охарактеризовать тремя словами: необычно, красиво и вкусно. Большое внимание в японской кухне уделяют мелким деталям, нюансам, полутонам... Пища должна радовать глаз, обоняние, вкус и даже слух. Местные повара придерживаются «правила пяти цветов»: продукты, из которых готовится блюдо, должны иметь красный, желтый, зеленый, черный и коричневый цвета. Немаловажную роль играют правила и ритуалы приема пищи. Так, к примеру, уже особым символом японской кухни стало применения «хаси» (палочек для приема пищи).



В основе многих блюд кухни Японии лежит рис (по-японски – «гохан»). Само слово «гохан» означает не только «вареный рис», но также «еду».

Японию омывает океан и несколько морей, которые богаты рыбой, морепродуктами и съедобными водорослями. Поэтому использование даров моря – важный приоритет японской кухни. В отличие от соседних стран, в Японии не принято подвергать рыбу глубокой термической обработке, чтобы не потерять естественный вкус. Поэтому чаще всего ее маринуют, слегка обжаривают, готовят на пару, тушат или подают в сыром виде.

Отдельно хочется сказать о японских суши, которые готовят из риса и морепродуктов (чаще сырых).

Существует два основных вида японских суши: собственно «суши» и «роллы». Суши, а их есть несколько видов (нигири, маки, чираши, татаки и другие), делают из комочка риса, на который сверху кладут рыбу, креветки, овощи и обворачивают плоскими водорослями. Роллы готовят другим способом – на листе водорослей кладут слоями морепродукты и рис, затем сворачивают рулетом и нарезают на порционные кусочки.

Наиболее популярные блюда:

- «сашими» – тонкие ломтики рыбы, кальмара и осьминога на плоской тарелке с овощами, листьями сисо и соусом васаби;

- «тяхан» – японский плов, который бывает со свининой, курицей, креветками и другими морепродуктами;

- «тэмпура» – кусочки рыбы, мяса или морепродуктов, приготовленные в кляре;

- «кусияки» – маленькие шашлычки из рыбы и морепродуктов, приготовленные на гриле;

- «якитори» (жареная птица) – куриные шашлычки с овощами;

- «сукияки» – мясо, нарезанное тонкими кусочками, с овощами, грибами, луком-батунном и удоном (вид лапши). Все это готовится в котелке, причем котелок ставится на газовую плиту посередине стола, и гости сами кладут в него необходимые продукты. После приготовления кусочки берут палочками, обмакивают в соус и едят;

- «тонкацу» – отбивная из свинины, обжаренная в сухарях с яйцом;

- «никудзяга» – тушеное мясо с луком и картофелем;

- «суси» – сырая рыба с уксусом, уложенная на рисовые подушечки;

- «унаги» – пресноводный угорь, приготовленный на углях;

- «норимаки» – японские голубцы из рыбы, риса, завернутые в морскую капусту.

- Если вы привыкли начинать обед с первого блюда, кухня Японии, предложит вам традиционные японские супы:

- «мисосиру» – суп на основе пасты «мисо» (бобы, рис, пшеница, ячмень);

- «бутадзиру» – это суп мисосиру, только со свининой;

- «одэн» – суп из яиц, дайкона (японской редьки), конняку (клубневого растения) на бульоне с соевым соусом;

- «дангодзиру» – суп с «данго» (рисовые шарики), овощами, корнем лотоса и водорослями;

- «сумоно» – прозрачный суп из «даси» (особый бульон) с солью и соевым соусом;

- «имони» – осенний суп из корня таро;

- «сируко» – суп из адзуки (бобовое растение);

- «дзони» – новогодний суп из мяса, овощей и «моти» (рисовой лепешки).

Из безалкогольных напитков японцы предпочитают чай, особенно зеленый. С древнейших времен чайная церемония занимает важное место в национальной кухне Японии.

Традиционным алкогольным напитком является sake (напиток самураев). Иногда sake называют рисовой водкой или рисовым вином, хотя это не совсем верно. Для изготовления sake используют

пастеризацию (водка делается на основе дистилляции) и плесневую ферментацию (вместо брожения, которое используют для производства вина).

Это интересно...

Вагаси — традиционные японские сладости. При их создании используются натуральные продукты: бобовые (в основном красная фасоль – адзуки), рис, различные виды батата, агар-агар (растительный желатин), каштаны, различные травы и чай.



Вагаси отличаются менее сладким вкусом, чем привычные для европейцев сладости. Они даже могут показаться совсем не сладкими людям, которые к ним не привыкли.

В эпоху Яей (300 год до н. э.) в качестве естественных «сладостей» японцы употребляли в пищу свежие фрукты, ягоды и орехи. Но уже в эпоху Нара (710–794) из Китая вместе с буддизмом проникли технологии обработки риса, и на Японских островах тоже начали изготавливать моти и данго. Правда, в то время они были редким и дорогим лакомством, которое вряд ли мог позволить себе среднестатистический японец, так что рисовые пирожки в основном использовались во время религиозных ритуалов. Каноны классических вагаси по большей части сложились именно в эпоху Нара.

На закате эпохи Муромати (1336–1573) японское кондитерское искусство претерпело существенные изменения. Япония вступила в торговые отношения с Португалией и Испанией, которые впоследствии стали для нее источником новых рецептов и ингредиентов. Вагаси сделались значительно разнообразнее и интереснее. В частности, при их изготовлении стал использоваться сахар, что существенно облегчило задачу кондитеров – ранее сладость достигалась за счет других компонентов, например, фасоли адзуки или сушеных фруктов.

К началу эпохи Эдо (1603–1867) искусство вагаси уже вполне развилось и усовершенствовалось. В больших городах вроде Эдо или Киото изготовители сладостей всюду конкурировали между собой, а их продукция стала доступной для людей всех сословий. Вагаси той эпохи практически идентичны тем, что выпускаются в Японии сейчас. Помимо прочего, расширилась сфера их употребления: пирожные стали

неотъемлемой частью чайной церемонии, распространенным подарком и популярным полдником.

В эпоху Мэйдзи (1868–1912) огромное влияние на вагаси оказали появившиеся в Японии западные сладости. Собственно, само слово «вагаси» – «ва» – вошло в лексикон обывателя только в годы Тайсе (1912–1926), чтобы отличить исконно японские сладости от привнесенных из-за границы. Современные вагаси часто сочетают в себе традиционные и западные элементы, но в целом видение кондитерского искусства, безусловно, остается типично японским.