

СУШИ? СУСИ? СУЩИ?

Как правильно произносится это слово?

Одни заведения называют суси и сасими, а другие - суши и сашими. Спор возник из-за проблемы с записью латинскими буквами слов японского языка, а точнее из-за разных подходов к «романизации». Во второй половине XIX века в Японии в стране начался процесс европеизации, в связи с этим возникла необходимость записи японских слов буквами латинского алфавита.

Первую систему записи разработал американский врач Джеймс Хэпберн, который старался максимально точно передать на письме произношение слов в японском языке, предложил записывать слова Фудзи и суси, как Fuji и sushi. Его система получила статус "стандартной".

Разработал собственную транскрипцию. Аикицу Танакадате основал «Общество романизации японской азбуки». По его мнению, слова Фудзи и суси должны обозначаться на письме как Fuzi и susi.

Свой вариант предложил японовец Евгений Дмитриевич Поливанов. Еще в начале прошлого века он разработал правила записи японских слов русскими буквами. По нему суши нужно писать и произносить как суси. Такэси Китано вовсе не Такэши Китано.

Однако многие японские слова пришли через языки-посредники, например, английский или португальский. И, соответственно, были записаны с учетом правил транскрипции именно с этих языков. Поэтому многие слова произносят с учётом латиницы, что порождает произношение через букву «ш» или даже скорее «щ» - суши, сашими.



Контактная информация:
636840 г. Асино
Ул. им. Ленина, 70, 2-й этаж
общий тел.: 2-24-02
<http://asino.lib.tomsk.ru/>

Составление и компьютерный набор:
Алиферова Л. Я., зав ИБО
infbo@mail.ru

Муниципальное бюджетное учреждение
«Асиновская межпоселенческая
централизованная библиотечная система»
Информационно-библиографический отдел

СУЩИ, И НЕ ТОЛЬКО



Асино
2018

АНАКЬЮ – маленький ролл с начинкой из копченого анаго и огурца

ВАСАБИ – острый зеленый хрен, бывает в виде готовой к употреблению пасты или в виде порошка, который разводят в воде

ГОХАН (гоханомоно) – рис

ГУНКАН – суши-«кораблик»-разновидность nigiri-sushi. Рисовый колобок обертывается полоской водоросли и сплющивается, а сверху выкладывается икра и другие ингредиенты

ИТАМАЕ САН – шеф-повар суши

КАНИ – крабовое мясо

МАКИ – формат суши, свернутый в рулет рис с филе рыбы или с овощами, порезанный на 4 или 6 кусочков небольшого размера

НИГИРИ – формат суши, слепленный руками кусочек риса с любым сортом рыбного филе

НОРИ – прессованные и просушенные пурпурные морские водоросли

СУШИ (суши) - это японское блюдо представляет собой брусочки специального риса, на которых лежат либо кусочки сырой рыбы, либо икра или соевый творог – тофу, или же морепродукты, приправленные специальным соусом

СОЮ (соевый соус) – перебродивший соевый соус, приготовленный из пшеницы, соевых бобов, воды и морской соли

ТЕМАКИ – формат суши, завернутый в водоросли, цилиндр риса с филе рыбы или овощами внутри

ХАШИ (ХАСИ) – палочки для еды (более учтливое их название — охаси)

ХАШИОКИ – подставка для палочек.

Вкусный национальный символ: японская кухня
Кухня в Японии имеет немало особенностей. В каждой провинции этой удивительной страны можно отыскать что-то необычное. Но известные всему миру японские блюда стали истинными неофициальными символами этого государства.

Суши или «суси» по-японски пришли в эту страну из Южной Азии. Изначально они изготавливались из морепродуктов, но в 18 веке их стали делать с добавлением риса.

Данное блюдо требует строгого соблюдения технологии приготовления. Подлинные японские суши готовятся только из свежих продуктов по старинным рецептам. Различные их вариации – это современные кулинарные веяния, не относящиеся к японским блюдам.



Суши

К традиционным японским блюдам можно отнести и **унаги**. Жареный угорь, приправленный соусом, подается в ресторанах с традиционной кухней, и считается настоящим деликатесом.



Унаги

Еще одно исконное японское блюдо – **Соба**. Гречневая лапша, которая подается с бульоном и соевым соусом, является повседневным блюдом. Этот рецепт зародился в горных районах Японии, и сегодня популярен во всем государстве.

Соба — национальное японское блюдо в виде длинной коричнево-серой лапши из гречневой муки.



Гречневая лапша «Соба»

Якитори – вариант куриного шашлыка. Куриные потроха и мясо обжаривают только на углях, и употребляют с соусом тарэ. После открытия границ в Японии появились новые рецепты, которые можно отнести к смеси европейских и азиатских кухонь, но якитори, соба, унаги и суши считаются национальными блюдами Японии.



Якитори