

Сборная газета

Выпуск № 2, 8.10.2018

Дружба 2018

Детская организация «Остров Сокровищ»

В стране восходящего солнца

На дне Японии вы узнали о быте и традициях страны, смогли побывать в разных японских городах, попробовать местную кухню и даже танцевать традиционные танцы. Помимо этого, вы даже успели побывать на войне. День был очень загруженный и разнообразный. Давайте вспомним поподробнее, что же произошло...

День начался с диспута, на котором мы обновили ваши знания о стране восходящего солнца, а также обсудили разные интересные вопросы. Диспут был сделан в формате ток-шоу и вводил в атмосферу того, что вы были журналист, которым было нужно создать документальный о Японии, для этого ведущий диспута отправил вас к старым жителям Японии.

Поделившись пополам и придя к своим персонажам, вы отправились в их воспоминания. Там вы стали или японцами, или путешественниками, желающими попасть в страну. Вы прошли небольшую кругосветку, а после этого сами сыграли в заставку. Заставкой была встреча со своей половиной отряда.

После этого вы научились японским традиционным видам творчества, которыми в дальнейшем украсили дома. Хочется сказать, что у всех комнаты получились очень красивыми и очень хорошо дополняли атмосферу.

В дальнейшем по приглашению императора, вы отправились к нему на приём. Он пожелал вас увидеть, поскольку среди вас есть европейцы. Император ждал вас на

чайной церемонии. До этого вы научились искусству гейш и боевым искусствам. В дальнейшем на чайной церемонии вы продемонстрировали свои умения. Император, восхищенный вашими умениями, заявил, что хочет открыть страну для свободного посещения.

Чтобы дальше изучать культуру страны, вы отправляетесь в Осаку и учитесь готовить традиционную пищу. Вы приготовили: гунканы, мотти, роллы, жареный тофу и онигири.

К сожалению, в нашем регионе разразилась кровопролитная война. Новый император депортирует европейцев из страны, отменяя приказ предыдущего правителя. Европейцы отправляются в Нанкин, где они спасают жителей этого города. Японцы в это время атаковали Перл Харбор. После чего сражались с армией США. В это время европейцы сражаются на самолетах.

Войну заканчивает атомный взрыв в Хиросиме и Нагасаке. Но нужно помочь людям находившемуся там в момент трагедии. Вы спасли огромное количество людей.

После всего этого вы вернулись из воспоминаний и решили отправиться со своим персонажем в Токио. Там вы посетили самые популярные достопримечательности города.

Надеемся день вам понравился и вы узнали из него много нового и интересного.

Татьяна Андреева

Расписание на 9 октября



ДЕНЬ СЕМЬИ

- 8.00 — Подъем
- 8.05 — Зарядка
- 8.20 — Время личной гигиены
- 9.00 — Завтрак
- 9.30 — Уборка комнат
- 10.00 — Знакомство с Институтом Семьи
- 11.00 — Эксперимент «Воспитание ребенка»
- 12.10 — Оглашение результатов исследования
- 12.25 — Эксперимент «Моделирование»
- 13.30 — Обед
- 14.00 — Подготовка к эксперименту «Семья»
- 14.30 — Эксперимент «Семья»
- 18.25 — Оглашение результатов исследования
- 19.00 — Ужин
- 19.40 — Отрядные свечки
- 21.15 — Общая свечка
- 23.15 — Время личной гигиены
- 23.30 — Отбой

Достопримечательности Токио

Токио — один из самых крупнейших городов мира. Значит, и достопримечательностей в городе не так мало, поэтому сегодня мы расскажем вам о самых популярных из них.

Основной достопримечательностью являются районы Токио, парки, храмы и японская культура.

Одной из главных достопримечательностей является императорский дворец. Сегодня император в Японии является просто жителем Японии, но имеющий более высокий статус в обществе. При этом многие жители Японии чтят и почитают его. Если посмотреть по карте, то можно увидеть, что Императорский дворец находится прямо в центре Токио. История этого дворца очень интересная: в 15 веке на месте дворца появился замок. А Императорским он стал лишь с конца 19 века. Изначально он строился из дерева, поэтому несколько раз во дворце происходили пожары. А то, что мы видим сейчас это постройка сделанная из современных материалов. Сам дворец почти всё время закрыт, но 2 раза в год

его открывают 23 декабря — день рождения императора и 2 января — новогодние празднества.

Следующая достопримечательность это Токийская телебашня. В Токио две телебашни.

Первая старая, она называется красная. Внешне она похожа Эйфелеву башню. До 1967 года эта телебашня была самой высокой, но потом рекорд перешёл к Останкинской. На самом верхнем этаже есть обзорная площадка и говорят, что в ясную погоду можно увидеть верхушку Фудзи.

Вторая башня, новая, открыта в 2012 году, чтобы перевести Токио на цифровое телевидение. На телебашне есть две смотровые площадки, на высоте 350 метров и 450 метров.

В начале своего рассказа я упомянул о районах Токио. Самые известные из них это Гиндза, Акихабара, Сибуя и Харадзюку.

Гиндза — торговый рай-



он с разными элитными магазинами одежды, техники и так далее.

Акихабара — это район в котором живут любители анимэ и раз в неделю они устраивают косплей-парады.

Сибуя — развлекательный район с магазинами, кафе, кинотеатрами и торговыми центрами. Интересный факт, что именно в Сибуи находится самый большой перекрёсток в мире.

Харадзюку — район японского фастфуда (лапша, тофу, суши, роллы).

Радужный мост в Токио

— то подвесной мост, соединяющий Токио с островом Одайба. Этот мост был построен в 1993 году. В вечернее время мост загорается разноцветными огнями. Интересный факт — цвет моста меняется в зависимости от сезона.

Самой вкусной достопримечательностью Токио является рыбный рынок Цукидзи.

Сам рынок делится на две части:

«Внутренний рынок» — место, где проходят торги и заключаются сделки. Один из самых известных аукционов, проходящих на рынке, это знаменитый на весь мир аукцион тунца. Этот аукцион даже иногда упоминают в новостях.

«Внешний рынок» — открыт для всех желающих. Здесь можно купить, попробовать, посмотреть как готовят морских жителей.

На рынке есть много кафе и ресторанов, есть даже такие, в которые очередь занимают ещё за четыре с половиной часа до открытия кафе в девять часов.



Вкусная Япония

Сегодня мы познакомились не только с историей и культурой Японии, но и попробовали себя в роли поваров национальной японской кухни.

Жареный тофу

Что нужно: Сыр тофу, перец чили, соль, сахар, соевый соус, кукурузный крахмал, зеленый лук.



Способ приготовления:

1. Заранее Тофу поставьте под гнет на 30 минут, чтобы избавиться от лишней влаги.

2. Нарезать крупными кусками.

3. Замочить тофу в соевом соусе.

4. На сковороде разогрейте масло, поджарьте чеснок до появления характерного запаха, добавьте тофу, жарить до золотистой корочки.

5. Оставшийся соевый соус вылейте в сковороду, добавьте соль, сахар, острый перец чили, кукурузный крахмал, размешайте, доведите до кипения. Уменьшите огонь и помешивая нагревайте соус, пока не загустеет.

6. Молодой зеленый лук нарежьте.

7. На блюдо выложите жареный тофу, полейте соусом, посыпьте кунжутными семечками и сервируйте зеленым луком.

Онигири

Что нужно: рис 500 г, нори 9 маленьких листов, рисовый уксус, туец 3 банки, майонез 1 пачка, соевый соус.



Способ приготовления:

1. Заранее отварить рис.

2. Руки мочим в воде и растираем в ладонях щепотку соли, начинаем лепить наши онигири. Сначала с риса в руках сделаем шарик хорошо сжимая рис, чтобы он не развалился.

3. Потом пальцем делаем углубления и вставляем туда начинку (туец, измельченный с майонезом).

4. Заклеиваем наш шарик еще чайной ложкой риса и снова прижимает там, чтоб рис склеился.

5. Придаем колобкам желанную форму и берем маленький лист нори и прижимаем ко дну для того, чтобы удобно держать.

Роллы с огурцом

Что нужно: рис для суши – 450 г, рисовый уксус, сахар, соль, 3 огурца, лимон, нори 5 листов

Способ приготовления:

1. Заранее приготовить рис.

2. Огурец режем по всей длине на четверти. Если он большой, но каждую четверть еще пополам.

3. Достать лист водорослей из упаковки и разрезать квадрат на 2 прямоугольника.

4. Положить один прямоугольник листа нори гладкой стороной



вниз, на коврик, к тому краю, который ближе к рукам. Взять руками комочек риса (где-то 2 столовые ложки) и распределить по листу так, чтобы оставить полоски в 1 см — ближний край, 1,5 см — дальний. Это нужно для гарантии, что края листа припечатываются при сворачивании. Лист от риса слегка размокает и легко склеивается.

5. Далее на верхний (ближний

к нам край) выкладываем дольку огурца.

6. Теперь начинаем сворачивать: придерживаем пальцами начинку, приподнимаем коврик — и заворачиваем, смотрим, получился ли шов — и дальше спокойно придаем форму, утрамбовывая длинный ролл. Если слева-справа рис начал вылезать от давления, то утрамбовываем начинку обратно, при этом выравнивая края, чтобы они не были похожи на сдувшийся шарик.

7. Таким образом, у нас получают-ся длинные полоски. Затем их острым ножом разрезаем на 6 роллов.

Гунканы



Что нужно: нори 6 листов, крабовое мясо 600 г, рис 800 г, зеленый лук 4 пучка, майонез, лимон 1 шт, черный перец, 1 пачка салата.

Способ приготовления:

1. Заранее отварить рис.

2. Приготовить начинку из крабового мяса. Мясо мелко нарезать. Лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Заправить крабовое мясо и лук майонезом, перемешать.

3. Нори нарезать полосками шириной 3,5 см. Из риса слепить шарики диаметром примерно 3 см.

4. Обернуть каждый шарик полостью нори так, чтобы один конец полоски заходил на другой. Растереть пальцами щепотку риса и склеить им нори.

5. Сверху положить приготовленную начинку.

Наташа Пятова

В деревянных башмаках



Выпуск готовили

Статьи

Наталья Пятова
Татьяна Андреева
Данила Долинин

Корректурa

Илья Слесарев

Фотографии

Анна Крамер

Верстка

Виталий Лебедев

Выпускающий редактор

Данила Долинин

Сборная газета

Выпуск 2, 8.10.2018

Печатный орган выездных сборов детской

организации «Остров Сокровищ»

Московская область, Пушкинский район,

д. Костино, Зелёный городок, ДСОЛ «Дружба»

RSPR 77-00263-Г-02

Тираж 20

vostrove.ru/paper

newspaper_os@mail.ru

© Остров Сокровищ, 1997–2018