

Мікуоу: Как подавать сашими.

Японский повар и дизайнер Мікуоу создает вот такие восхитительные художественные сашими. Он использует только сырую рыбу разного цвета, зелень и цветы.



Посмотрев на эти красивые блюда, сложно себе представить, как их есть. Ну, розочки еще ладно, хоть и жаль. Но как кушать ангела или фею?! А вы как считаете, можно делать блюда в виде детей, фиугр, животных?

#пища #япония #искусство #художник

Мікуоу: Как подавать сашими.





Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).

И ещё немного о Стране восходящего солнца.

[Гётаку. Уникальное японское искусство.](#) Гётаку (Gyotaku) 魚拓 – традиционный японский вид искусства. Слово Gyotaku представляет собой комбинацию из двух отдельных слов – Gyo, что означает «рыба», и Taku – «отпечаток». В соседнем Китае это метод “притирки” использовался для изготовления отпечатков надписей и техногенных форм искусства, в том числе резьбы, рельефов, бронзовых сосудов и статуэток.

[Тану. Скульптуры из балансирующих монет.](#) Пользователь Twitter из Японии по имени Тану занимается необычным искусством. Он складывает из монет потрясающие скульптуры, многие из которых построены на основе баланса. На создание одной работы он затрачивает 1-2 часа.

[Кашигата – японская доски для приготовления сладостей](#) Кашигата («kashigata») – традиционно изготавливается из древесины

сакуры (вишневого дерева). Древесину сушат в течении трех лет и лишь после этого делают из нее резные формы. Первые упоминания об этих кондитерских формах относятся к середине 17-го века. Эти формы из дерева используются для изготовления традиционных сладостей под названием ракуган («rakugan»). Главные ингредиенты этих десертов являются клейкая рисовая мука, сахар, крахмал и бобы. Традиционно на кашигата изображают вишню, хризантему и морского леща. Но современные мастера не останавливаются только на этих излюбленных японцами символах.