



go2

TRAVEL
AKADEMIE

JAPONSKO

Stravování a specialitky



Stravování a speciality v Japonsku

CK Go2 - z dílny specialistů z Japonsko

Suši a syrové ryby není jediné co Vám Japonsko nabídne. Široká nabídka Vás ohromí i pokud nejste zrovna fanoušek ryb a mořských plodů.

Grilované špízy s kuřecím masem zvané **jakitori** připravované na různé způsoby, **japonská pizza** známá jako **okonomijaki** s nasládlou sojovou omáčkou a majonézou nebo japonské barbecue **jakiniku** s vynikajícím japonským hovězím a speciální omáčkou jsou jen příklady toho, co na Vás čeká.



Japonským hospodám se říká **izakaja** a najdete v nich asi nejpestřejší nabídku pokrmů od **syrových ryb sašimi až po smažené pokrmy a mnoho druhů alkoholu.**

Doporučujeme vyzkoušet také **restaurace podávající šabu šabu**, což je typ polévky specificky využívající plátků vepřového nebo hovězího masa, které se pouhým zamícháním v polévce uvaří. **Nebojte se vyzkoušet pouliční stánky s jídlem.**

Například v Ósace jsou tímto způsobem připravovány vyhlášené místní **takojaki** - kuličky z palačinkového těsta s **kouskem chobotnice uvnitř.**



šabu šabu



takojaki



okonomijaki

Zde je pár tipů, které se Vám při návštěvě podniku mohou hodit:

- při vstupu vyčkejte na obsluhu, která Vás usadí
- v restauracích s tatami budete požádáni se před vstupem vyzout
- voda a horký čaj bývají běžně zdarma
- pokud si chcete objednat, zavolejte na obsluhu “sumimasen” (promiňte) nebo zazvoňte na zvonek umístěný u stolu
- jestliže bojujete s hůlkami, požádejte obsluhu o příbor (pozor, ne vždy jej však mají)
- placení obvykle probíhá u východu, kde je kasa umístěna
- v Japonsku není zvykem dávat spropitné pokud jste ve skupině, účet se platí dohromady (někdy jej lze rozdělit počtem osob)



10 rad - jak se v Japonsku správně najíst

1. Při vstupu do restaurace sdělte nebo ukažte na prstech počet osob a počkejte, až Vás obsluha usadí.
2. Když máte vybrané jídlo, stiskněte zvonek umístěný na stole, přivoláte jím obsluhu.
3. Pokud zvonek nenajdete, nebojte se zakřičet „sumimasen“ (prosím), v Japonsku je to standartní postup, jak získat pozornost obsluhy.
4. Před jídlem je zdvořilé pronést frázi „Itadakimas“ což je velice složité přeložit, ale znamená to něco jako poděkování přírodě za dary (ve smyslu jídla) a výzva k jídlu.
5. Po jídle proneste frázi „Gočisósama dešita“ (poděkování za skvělý pokrm).
6. Misku s rýží a s polévkou zvedejte k ústům, aby se Vám lépe jedlo.
7. Rýži nepolévejte sójovou omáčkou.
8. Pokud jíte nudle, můžete srkat.
9. Účet se neplatí u stolu, ale u pokladny, která bývá umístěna u vchodu.
10. Stejně jako v obchodech není zvykem dávat spropitné ani v restauracích.