ПРИЛОЖЕНИЕ 2

 СООБЩЕНИЯ:

 1) СТРАНА ВОСХОДЯЩЕГО СОЛНЦА

 (ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ, ИСТОРИЯ НАЗВАНИЯ)

Древнее название страны –Ямато. Японцы называют её Ниппон или Нихон, т.е. страна восходящего солнца. В VII веке произошел переход от родового уклада к сословному, и император получил название «сын неба», те родившийся от богини Солнца- Аматерасу. Древнее название Ямато заменили на новое- Нихон, что буквально означает место, откуда всходит солнце. Национальный флаг белого цвета с красным кругом- Солнцем в середине. Круглая хризантема на гербе страны тоже символизирует восходящее солнце, это национальный цветок японцев.

Япония- страна –архипелаг, расположенная на 4 крупных островах: Хоккайдо, Хонсю, Кюсю, Сикоку и почти на 4 тысячах мелких островах.

Столица Японии- Токио, что означает «Восточная столица», расположенная на острове Хонсю, на месте бывшего замка Эдо. Общая длина улиц Токио составляет 22 тыс.км, что превышает половину длины экватора. В городе 4 млн.домов. Большинство улиц не имеет названий. Таблички с цифрами указывают номер района (а их в городе 23), блока, квартиры.

???**Нам предстоит решить вопрос: «почему японская нация- самая здоровая в мире? Как это сказывается на хозяйственной жизни страны?»**

**Ответ: (на слайде)**

* Все продукты в магазине наисвежайшие. В пищу употребляется много морепродуктов
* Само отношение к жизни. Японцы, как ни какой другой народ в мире, знают и понимают, насколько хрупка жизнь. В памяти ещё остались атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Японцы ценят жизнь, берегут природу, леса, реки, животных и птиц (по вере вся природа живая).
* В отношениях к друг другу царит доброжелательность.
* Привычка ходить. Когда-то в стране был провозглашен лозунг: «Десять тысяч шагов в день ради здоровья», который стал жизненным правилом для каждого японца.
* Гигиена. Каждый чихающий, сморкающийся носит на лице, прикрывая нос и рот, специальную маску из нескольких слоев марли. Причем носить эти гигиенические повязки учат уже в детском саду.

??? А над чем из всего сказанного стоит задуматься нам?

 Почему мы не умеем так жить, ведь 4 принципа из 5 зависят только от нас самих.

Мы прекрасно знаем, что на 50% продолжительность жизни зависит от образа жизни. И все эти принципы легко выполнимы, только приложить немного усилий и старания.

**Япония- страна высокой культуры и сплошной грамотности, где обучению и воспитанию детей уделяется большое внимание с раннего детства.**

 Б) О ВОСПИТАНИИ ДЕТЕЙ.

Демографическая политика, проводимая правительством из-за перенаселенности государства, не позволяет иметь более 1 ребенка каждой семье. Ребенок в семье- царь и бог. Но длится такое воспитание до 5 лет. В каждом ребенке воспитывается сдержанность, аккуратность и обязательность. С детьми обращаются мягко, их никогда не наказывают, им дают большую свободу, но правила этикета прививают с первых лет жизни. Ни одна шалость или небрежность не остается без внимания и молчаливого порицания. Дети вырастают сдержанными и дисциплинированными В школу в шесть лет ребёнок приходит таким собранным и организованным, что учителю не трудно работать с классом, где учится 40-50 детей.

 В) ОБРАЗОВАНИЕ:

 В Японии поступают в школу с 6 лет, учатся в начальной школе -6 лет, затем - 3 года в среднем звене и 3 года в старшем.. В Японии самый длинный учебный год - 240 дней, домашнее задание рассчитано ещё на 5-6 часов. Увильнуть невозможно. Бдительные родительницы не позволяют чадам подняться из-за стола, пока вся домашняя работа будет выполнена.. Пытаться ввести в заблуждение японских матерей- напрасный труд. Они не хуже самих школьников знают, что, сколько задано., не хуже учителей могут определить, полностью и правильно решена задача по физике, выучен параграф по биологии. Нынешних японских родительниц прозвали «кёлку-мама»- «мама, одержимая образованием». Такая мама не остановится перед тем, чтобы пойти в школу вместо заболевшего ребёнка, сесть за его парту и дословно записать объяснения учителей по всем предметам. Дома она заставит ребенка выучить все назубок.

Школа –часть общества. Для японских детей жизненно важно усвоить дух общины и семейственности. Учителя признают существование различий в способностях детей, но тем не менее считают недопустимым выделять кого-либо и ставят всему классу одинаковые оценки. В японских школах не оставляют на второй год, не выгоняют из класса за шалости. Ничто не должно нарушать общинного единства.

93 % японцев имеют среднее образование.

 Д) ОБРЯДЫ И ТРАДИЦИИ ЯПОНИИ

* ПОКЛОНЫ. У японцев приняты поклоны и улыбки. Подчиненный кланяется своему начальнику, сгибая корпус под углом 45˚, коллеги кланяются друг под углом 15˚, встречают клиентов и покупателей под углом 30˚- значит каждому свой угол. Ещё когда мать по японскому обычаю , носит малыша у себя за спиной, она при каждом поклоне заставляет кланяться и его, давая тем самым уроки почитания старших.
* ЧАЕПИТИЕ. Чаепитие в Японии представляет целый обряд, который называется «тя но ю», что означает в переводе «чайная церемония». Участвуют в обряде не более 5человек.. В комнате даже днем должен быть полумрак, а вся мебель и предметы- старинные, лишь белоснежный льняной платок и бамбуковый коврик подчеркнуто новые.. Все участники церемонии садятся на пол, один из них насыпает в чашку порошок- растертый в пудру зеленый чай, заливает водой и метелочкой взбивает в пену. Обряд происходит при полном молчании. Особое внимание уделяется качеству воды.
* ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ ЯПОНИИ. Прием пищи у японцев — отличается многими исторически сложившимися правилами, которые нужно обязательно соблюдать. Едят обычно из фарфоровых чашек палочками -[хаси](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B0%D1%81%D0%B8%22%20%5Co%20%22%D0%A5%D0%B0%D1%81%D0%B8). Жидкую пищу пьют из пиал, но иногда пользуются ложками. Ножом и вилкой пользуются исключительно для европейских блюд. Рис японцы называют «[гохан](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%93%D0%BE%D1%85%D0%B0%D0%BD&action=edit&redlink=1" \o "Гохан (страница отсутствует))», (дословно — «варёный рис»). На трапезе он присутствует всегда. В прежние времена рис ели только богатые, он был дорог. Остальные же берегли его к празднику, заменяя в простые дни ячменем. Только в 20 в. рис стал общедоступен. Кроме риса любимым блюдом японца является лапша, приготовленая из пшеницы ([удон](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%B4%D0%BE%D0%BD&action=edit&redlink=1" \o "Удон (страница отсутствует))) либо из гречки ([соба](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%B1%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%BE%D0%B1%D0%B0)). Из неё, как и из риса, готовят много блюд. Она идет и в супы, и как самостоятельное блюдо, с добавками и приправами. Важное место в японской кухне занимает [соя](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%8F). Из неё готовят супы, соусы, соевый сыр [тофу](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D1%84%D1%83), [натто](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%82%D1%82%D0%BE).
* Одно из наиболее популярных блюд в японии — [суши](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D1%88%D0%B8) . Это рисовые шарики с японским хреном [васаби](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B0%D0%B1%D0%B8) и верхушки из сырой рыбы, креветок или икры. Существуют несколько разновидностей, например, [норимаки](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9D%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B0%D0%BA%D0%B8&action=edit&redlink=1)— кусочки сырой рыбы, завернутые в рис, и «[нори](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%BE%D1%80%D0%B8%22%20%5Co%20%22%D0%9D%D0%BE%D1%80%D0%B8)» (прессованные листы водорослей). Одним из любимых является [сашими](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BC%D0%B8)— кусочки сырой рыбы. Её употребляют с соевым соусом, в который добавляют васаби. Часто сашими подают вместе на нарезанной соломкой редьке [дайкон](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D0%B9%D0%BA%D0%BE%D0%BD) и листьями [сисо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%81%D0%BE). У японцев много различных супов, но самый традиционный — суп-[мисо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D1%81%D0%BE%22%20%5Co%20%22%D0%9C%D0%B8%D1%81%D0%BE) .Это суп из пасты мисо (которая изготовляется из вареных, размятых и перебродивших соевых бобов с добавлением соли и солода). Такие супы в каждом регионе готовят по-своему. Помимо этого японцы широко употребляют овощи и травы (картофель, морковь, капусту, хрен, укроп, сельдерей, петрушку, помидоры, лук, яблоки, дайкон — японскиий сорт редиса), рыбу, мясо акул, морскую капусту, мясо курицы, кальмаров, крабов и прочие морепродукты.Традиционным и популярным напитком японцев является зелёный [чай](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B0%D0%B9), а спиртным — рисовое вино [саке](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BA%D0%B5) (по-японски нихонсю) и сётю (,производится из риса, картофеля, каштанов и т. д.).
* ИКЕБАНА. Икебана- искусство составления цветов.. Мастер, помещая цветы в композицию, пропускает их через свою душу и воскрешает их в своём произведении. Существуют правила составления икебаны: соотношения сосуда и растений, сосуда и подставки; цветов и фона, цветов между собой; формы цветов и формы сосуда; расположение растений друг к другу. Это целая наука .Её преподают с 6 лет. Посещают специальную школу 3 раза в неделю. Изучение данного искусства требует от человека определенного дара.
* БОНСАЙ- МИНИАТЮРНОЕ ДЕРЕВО ИЛИ МИНИАТЮРНЫЙ САД. Это маленькие садики, не превышающие по размерам комнату. Растут в них карликовые деревья: дубы, клены, ели, сосны, лиственницы до 30см. Выращивают их до900лет несколько поколений людей. Передаются они по наследству. Японцы могут часами любоваться такими садиками, предаваясь раздумьям и отдыху после трудового дня.
* КИМОНО. У японцев свой национальный костюм- кимоно. Его носят и сегодня от мала до велика. Оно передается по наследству- одно на всех. Все радостные и скорбные события заставляют надеть кимоно- парадное или траурное. Кимоно никогда не выбрасывается Покрой кимоно, сложившись 14 веков назад, не менялся. Японка кимоно не шьет, она его конструирует, складывая из кусков ткани, вырезанных в виде прямоугольных фигур. 10 лет учатся японки шить нарядное кимоно. Самые простые кимоно можно начинать конструировать через 2 года обучения. И хотя за 10 летний курс берут в школе немалые деньги, японки ежевечернее заполняют классы до отказа.. И всего года обучения хватает, чтобы научиться правильно надевать и носить кимоно. Кимоно не скоро еще поселится в музее, оно по –прежнему остается неотъемлемой частью повседневной одежды японцев.
* ГЕЙША- КТО ЭТО? Знаменитый японский философ Судзуки определил гейшу как «существо, постигающее поэтическое совершенство тела». А известный российский ученый , японовед Г. Востоков, в1904г отозвался о гейшах так: «Гейши- самые образованные женщины, которых мне приходилось встречать. Остроумные, превосходно знающие свою литературу, веселые и находчивые, они расточают перед вами всё своё очарование». С классическим искусством гейша пропоет вам и продекламирует лучшие стихотворения и отрывки из лучших драматических произведений. И все это время непринужденно весёлая, остроумная и кокетливая, она не потеряет своего женского достоинства. Гейша вовсе не продажная женщина. Это скорее всего актриса, которую приглашают за известную часовую плату для развлечения и удовольствия художественного. В 18 веке был издан указ, где гейшам строжайше запрещалось вступать в интимные отношения с клиентами, хотя проституция была официально разрешена в Японии. Иероглиф «гэй» означает- искусство, «ся»- человек, вместе же- «человек искусства». Вначале эту роль играли мужчины, они пели, танцевали, рассказывали забавные истории, наподобие наших массовиков- затейников. Постепенно мужчин заменили женщины. К началу 19 века слово «ГЭЙСЯ» стало обозначать исключительно женскую профессию. Европейцы почему-то решили , что слово «гэйся» удобнее произносить как «гейша», а японцы возражать не стали.
* Если рассматривать японский менталитет в целом, то несмотря на огромное влияние на него современной западной культуры, ему удалось, переняв многое «снаружи», сохранить свою суть.Неуловимый, компромиссный, чуткий и рефлексивный. Совершенно неэгоистичный и крайне социально-зависимый. Впитывающий и принимающий, но с жёсткой системой «свой\чужой».В этой системе ценностей, в основе которой лежит чувство долга и иерархические социальные взаимосвязи, именно индивид существует в рамках и ради группы, а не группа ради индивида. При этом внутреннее «я» индивида бережно хранится и оберегается внутри, а его навязывание окружающему миру не поощрается. Поощряется максимальное сглаживание углов и поиск компромиссов (пускай даже за счёт неопределённости), выпячивание же, категоричность и навязывание чего-либо не одобряются и крайне затруднены в рамках данной системы.Таким образом, японский менталитет, являясь компромиссным и групповым по своей природе, являет собою в системе ценностей и приоритетов полную противоположность менталитету западному. И даже то что многие типично западные внешние формы социальных взаимодействий были странным образом в кратчайшее сроки заимствованы и столь эффективно перенесены, адаптированы на совершенно чуждую на первый взгляд почву, обусловлено естественным развитием всё той же стройной японской системы ценностей и приоритетов, склонной к поиску путей, взаимодействию и компромиссам, при полном единстве и целостности, отсутствии серьёзной вариативности между интересами группы и индивида. Фактически в те же внешние заимствованные у запада формы было вложено иное (японское) содержание.Современный японский менталитет, хотя и претерпел значительное влияние западных ценностей (несколько изменивших соотношение между личной свободой и чувством долга), всё же остался компромиссным и групповым по своей природе, в полной мере сохранив все свои особенности.
* ПОЭЗИЯ ЯПОНИИ.
* **Хокку (хайку) и танка**
* Японская поэзия основана на чередовании определенного количества слогов. Рифмы нет, но большое внимание уделяется звуковой и ритмической организации стихотворения.
* **Хокку**, или **хайку** (начальные стихи), - жанр японской поэзии: нерифмованное трехстишие из 17 слогов (5+7+5). Искусство писать хокку - это прежде всего умение сказать многое в немногих словах. Генетически этот жанр связан с танка.
* **Танка** (короткая песня) - древнейший жанр японской поэзии (первые записи - 8-й век). Нерифмованные пятистишия из 31 слога (5+7+5+7+7). Выражает мимолетное настроение, полно недосказанности, отличается поэтическим изяществом, зачастую - сложной ассоциативностью, словесной игрой.
* С течением времени танка (пятистишие) стала четко делиться на две строфы: трехстишие и двустишие. Случалось, что один поэт слагал первую строфу, второй - последующую. В двенадцатом веке появились стихи-цепи, состоящие из чередующихся трехстиший и двустиший. Эта форма получила название "рэнга" ("нанизанные строфы"); первое трехстишие называлось "начальной строфой", по-японски "хокку". Стихотворение рэнга не имело тематического единства, но его мотивы и образы чаще всего были связаны с описанием природы, причем с обязательным указанием на время года. Начальная строфа (хокку) часто бывала лучшей строфой в составе рэнги. Так стали появляться отдельные сборники образцовых хокку. Трехстишие прочно утвердилось в японской поэзии во второй половине семнадцатого века.