



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjiog cveta 13, 11070 Novi Beograd

T: +381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58

info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp

<http://www.yu.emb-japan.go.jp>

<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>

https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

GLAS AMBASADE

JAPANA

MAJ 2023./BR. 131





Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjiog cveta 13, 11070 Novi Beograd
T: +381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58
info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp
<http://www.yu.emb-japan.go.jp>
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>
https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

**GLAS AMBASADE
JAPANA
MAJ 2023./BR. 131**

SADRŽAJ

NAJAVE

- ⇒ U TOKU JE KONKURS ZA MEXT STIPENDIJE (3)
- ⇒ U TOKU JE KONKURS ZA MANGA RADOVE (4)

PROŠLI DOGAĐAJI I INFORMACIJE

U VEZI SA JAPANOM

- ⇒ JAPANSKA FERMENTISANA HRANA – SRŽ JAPANSKOG UKUSA (5-7)
- ⇒ TONO – DOM NARODNIH PRIČA (8-11)

KORISNI LINKOVI



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjinog cveta 13, 11070 Novi Beograd
T: +381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58
info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp
<http://www.yu.emb-japan.go.jp>
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>
https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

**GLAS AMBASADE
JAPANA
MAJ 2023./BR. 131**

U TOKU JE KONKURS ZA MEXT STIPENDIJE

Ambasada Japana obaveštava sve zainteresovane kandidate u Republici Srbiji i u Crnoj Gori da je počeo konkurs za MEXT (Ministarstvo obrazovanja, sporta, nauke i tehnologije Vlade Japana) stipendije za 2024. godinu za studente iz Republike Srbije i studente iz Crne Gore.

KONKURS JE OTVOREN DO PETKA, 02. JUNA 2023. GODINE

INSTRUKCIJE ZA PRIJAVU KANDIDATA:

STIPENDIJE ZA OSNOVNE STUDIJE U JAPANU:

Detaljne informacije o stipendiji, aplikaciju i ostala dokumenta preuzeti sa linka:
<http://www.studyinjapan.go.jp/en/smapi-stopj-applications-undergraduate.html>

STIPENDIJE ZA STUDENTE ISTRAŽIVAČE/POSTDIPLOMCE:

Detaljne informacije o stipendiji, aplikaciju i ostala dokumenta preuzeti sa linka:
<http://www.studyinjapan.go.jp/en/smapi-stopj-applications-research.html>

APLIKACIJE SLATI POŠTOM ILI DONETI NA ADRESU:

Ambasada Japana u Republici Srbiji, Trešnjinog cveta 13, 11070 Novi Beograd
sa naznakom – PRIJAVA ZA MEXT 2024

PRILIKOM APLICIRANJA DOSTAVITI SVU DOKUMENTACIJU KOJA JE JASNO NAVEDENA U TABELAMA U DOKUMENTIMA POD NAZIVOM:

- Application Guidelines for Undergraduate Students (za osnovne studije)
- Application Guidelines for Research Students (za postdiplomske studije);

POSEBNE NAPOMENE:

- Zainteresovani kandidati treba pažljivo da pročitaju i slede instrukcije koje su za svaku od navedenih kategorija jasno istaknute u dokumentima pod nazivom: *Application Guidelines for Undergraduate Students* (za osnovne studije) odnosno *Application Guidelines for Research Students* (za postdiplomske studije);
- obe kategorije uključuju obavezno testiranje znanja engleskog i japanskog jezika;
- za osnovne studije će se, u zavisnosti od oblasti studiranja, obaviti testiranje znanja matematike, fizike, hemije ili biologije na engleskom jeziku.
- Aplikacije se ne mogu slati mejlom

O MESTU I DATUMU ODRŽAVANJA ISPITA KANDIDATI ĆE BITI OBAVEŠTENI NAKNADNO

Za dodatna pitanja: culture@s1.mofa.go.jp



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjinog cveta 13, 11070 Novi Beograd
T: +381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58
info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp
<http://www.yu.emb-japan.go.jp>
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>
https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

**GLAS AMBASADE
JAPANA**
MAJ 2023./BR. 131

U TOKU JE KONKURS ZA MANGA RADOVE

JAPANSKA AMBASADA U REPUBLICI SRBIJI OBAVEŠTAVA SVE ZAINTERESOVANE DA JE POČEO „SEDAMNAESTI MEĐUNARODNI KONKURS ZA MANGA RADOVE“, KOJI ĆE TRAJATI OD PETKA, 14. APRILA 2023. GODINE DO PETKA, 07. JULA 2023. GODINE.

DETALJNE INFORMACIJE O USLOVIMA KONKURSA I APLIKACIONI FORMULAR MOŽETE PREUZETI NA:

<https://www.manga-award.mofa.go.jp/en/application/17/>



Zainteresovani svoje aplikacije mogu poslati:

1. Odeljenju za kulturu Japanske ambasade u Beogradu sa naznakom „Aplikacija za sedamnaesti međunarodni konkurs za manga radove“ / (Ul. Trešnjinog cveta 13, 11070 Novi Beograd)
2. direktno prema uputstvima na linku:
https://www.manga-award.mofa.go.jp/assets/files/application/17/attachment_en.pdf

*Napomena: *Ukoliko aplikaciju dostavljate Ambasadi Japana u Beogradu, dostavite je najkasnije dve nedelje pre isteka prijavnog roka zbog slanja u Japan.*

Ovaj međunarodni konkurs osnovan je u maju 2007. godine na inicijativu tadašnjeg ministra spoljnih poslova, sa ciljem da se nagrade najbolji manga autori i da se na taj način doprinese popularizaciji manga kulture širom sveta. Dobitnici nagrada su do sada pozivani u Japan od strane Japanske fondacije kako bi prisustvovali ceremoniji dodele nagrada u Tokiju, i tokom boravka u Japanu mogli su da razmene iskustva i mišljenja sa nekim od najboljih manga autora, ali i da posete neke od najjemenitnijih izdavačkih kuća i najbitnijih lokaliteta u Japanu.



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjiog cveta 13, 11070 Novi Beograd
T: +381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58
info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp
<http://www.yu.emb-japan.go.jp>
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>
https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

**GLAS AMBASADE
JAPANA**
MAJ 2023./BR. 131

JAPANSKA FERMENTISANA HRANA SRŽ JAPANSKOG UKUSA



*Fermentirani miso u buradima,
različite starosne dobi.*



*Misoširu, ili miso supa, tradicionalno je jelo sa različitim
sezonskim sastojcima i miso pastom.*

Japanske fermentisane namirnice nastaju zahvaljujući mikroorganizmima i enzimima u sastojcima hrane. Japanci imaju dugu istoriju pravljenja fermentisane hrane, koja je postala deo njihove svakodnevice. U stvari, one su veoma bitan deo svakodnevnog života. Dva bitna začina, *miso* i soja sos, oba su napravljena od soje.

Slično tome, *nato* napravljen od fermentiranih zrna soje, jede se sa toplim pirinčem kao standardna hrana za doručak. *Cukemono* (japanski kiseli krastavci) odličan su prilog uz alkohol, a pored toga imamo i poslasticu *šiokara* od fermentisanih morskih plodova i riblje utrobe. Jedan od razloga, zašto je u Japanu toliko prisutna fermentisana hrana je taj da su temperatura i vlažnost zemlje pogodni za reprodukciju bakterija i drugih mikroorganizama koji stimulišu fermentaciju, kao što su plesni *aspergillus*, gljivice kvasca, bakterije mlečne



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjinog cveta 13, 11070 Novi Beograd
T: +381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58
info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp
<http://www.yu.emb-japan.go.jp>
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>
https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

GLAS AMBASADE JAPANA MAJ 2023./BR. 131

kiseline, nato bakterija i mnoge druge gljivice. Rad ovih bakterija, fermentacijom proizvodi i ekstrahuje, bogate, zdrave, hranljive materije, koje mogu da očuvaju hranu na duže vreme. Japanci su odavno svesni ove činjenice.



Soja sos je suštinski začin za sašimi i mnoga druga japanska jela.

Raznovrsnost odabranih ukusa u japanskoj kuhinji, ne bi postojala bez fermentisanih začina. *Miso* pasta i soja sos posebno se izdvajaju kao najvažniji među njima, jer se namenski koriste apsolutno svuda. Soja sos se koristi gotovo u svim japanskim jelima, bilo sirovim (*suši*, *sašimi*), ili na žaru, kuvana (kuvani *tofu*), *terijaki*. *Miso* je važan sastojak za supe, ali isto tako i baza za kiseljenje i konzervaciju hrane. Oba doprinose boljem ukusu hrane (eliminiraju sirov miris ribe i mesa) i efikasnom regulisanju rada želuca i creva, tj. boljem varenju.

Pored *miso* paste i soja sosa, još jedno fermentisano tradicionalno japansko ostvarenje je *mirin*, slatko pirinčano vino. Napravljen od lepljivog pirinča, šoču alkohola i kvasca, *mirin* je bitan dodatak za kuvana jela. Zbog svog pikantnog, slatkastog ukusa veoma je koristan za eliminisanje mirisa sirove hrane, čuva teksturu sastojaka i obezbeđuje ukusan i sjajan izgled hrane. Kao takav, koristi se sa *terijaki* sosom, i kao odličan podloga za heljdine rezance, *soba*. Riblji sosevi se takođe proizvode u svim regionima Japana koji su okruženi morem i uživaju u izobilju morskih plodova. Neki lokalno napravljeni začini veoma su popularni pod

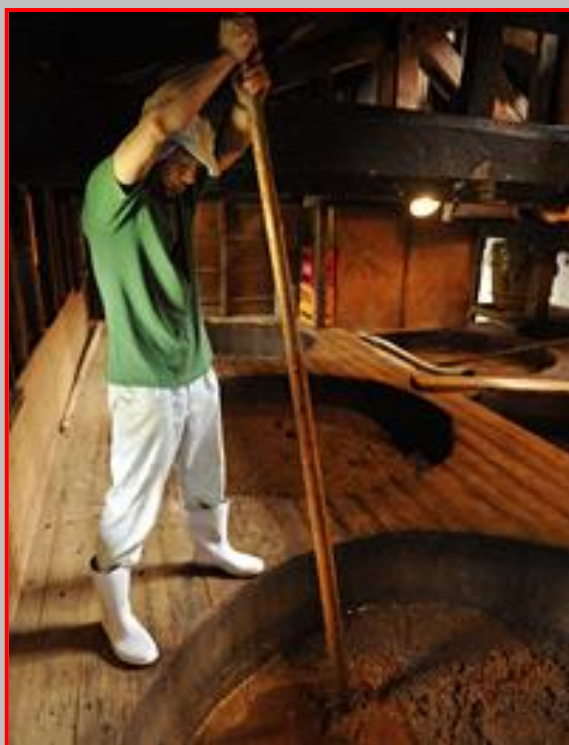


Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjiog cveta 13, 11070 Novi Beograd
T: +381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58
info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp
<http://www.yu.emb-japan.go.jp>
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>
https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

GLAS AMBASADE
JAPANA
MAJ 2023./BR. 131

nazivom *šocuru*. Nastaju kombinacijom tečnosti i fermentisane ribe ukiseljene u soli. Tu je *iširu*, sos napravljen od fermentisanih ribljih iznutrica, delova lignji i ukiseljenih sardina.



Proizvodnja soja sosa na tradicionalan način.

Iskusan radnik meša kašu da bi dobio idealnu fermentaciju. Za očuvanje tradicionalnog ukusa, potrebno je veliko iskustvo i znanje, kako bi se razlikovale metode fermentacije u zavisnosti od vrste hrane. Tradicionalni ukus začina *miso*, soja sosa, *sakea* i drugih fermentisanih proizvoda čuva se i nege u Japanu kroz dugu liniju usavršavanja i poslovanja, od strane vrsnih majstora i stvaraoca. Japan je dom za više od 1,500 proizvođača soja sosa i 1,000 stvaraoca začina *miso*, počevši od malih, lokalnih preduzetnika do velikih korporacija. Među njima, *Jagisava Šoten* posluje više od 200 godina, sa fabrikom u Rikuzentakati, Ivata prefekturi. Oni su odnegovali mnoge vrste fermentisanih proizvoda, vešto ih priključivši svakodnevnom životu.



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjiog cveta 13, 11070 Novi Beograd
T: +381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58
info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp
<http://www.yu.emb-japan.go.jp>
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>
https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

**GLAS AMBASADE
JAPANA**
MAJ 2023./BR. 131

TONO – DOM NARODNIH PRIČA

Grad Tono u Ivate prefekturi u severoistočnom Japanu poznat je kao dom mnogih narodnih predanja, starih legendi i misterioznih priča o duhovima i drugim stvorenjima iz mašte. Nekih 119 misterioznih priča, koje se u ovom gradu prepričavaju već generacijama, sakupljene su i objavljene pre skoro jednog veka u knjizi „*Legende Tonoa*“ (*Tono monogatari*). Ova knjiga utrla je put proučavanju folklora u Japanu.

Smešten nekih 4 sata vožnje Šinkansenom od Tokija, Tono i danas ima prirodni, ruralni krajolik. Tu se mogu videti scene od brda obavijenih maglom do krivudavih staza između pirinčanih polja, i sve to vas lagano uvodi u svet prelepog japanskog folklora.



Nostalgični pejzaži kao iz narodnih priča
© TO Grad Tono



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjiog cveta 13, 11070 Novi Beograd
T: +381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58
info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp
<http://www.yu.emb-japan.go.jp>
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>
https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

**GLAS AMBASADE
JAPANA
MAJ 2023./BR. 131**

Grad Tono nalazi se u kotlini na oko 40 kilometara zapadno od Pacifika. Ovaj deo Japana bi je teško pogoden snažnim zemljotresom i cunamijem koji je pogodio severoistočni Japan u martu 2011. godine. Od 1910. kada su objavljene „*Legende Tonoa*“ ovaj grad postaje poznat kao ognjište japanskog folklora. Grad je u velikoj meri pošteđen modernizacije koja je pratila Japan u doba brzog razvoja. Shodno tome, grad je zadržao nekoliko mesta gde se može još uvek videti njegov klasičan krajolik. Naučnik koji se bavio istraživanjem folklora i autor „*Legendi Tonoa*“, Kunio Janagita (1875-1962.) smatra se u velikoj meri vide utemeljivačem proučavanja folklora u Japanu. U predgovoru ove knjige on piše: "Na 40 kilometara od grada Hanamaki postoje samo tri grada. Ostalo su zelene planine i otvorena, prostrana polja".



*Kuća porodice Čiba - tipična „magarija“ farmerska kuća izgrađena na zidu od kamena na brdu.
Danas se u gradu Tonu mogu videti samo dve takve seoske kuće
©TO grad Tono*

Tono je nastao kao grad zamak i odmorište za ljude koji putuju od unutrašnjosti zemlje do obale. Danas, Tono je i dalje dom mnogih dragocenih ostataka koji nam pokazuju na koji način su ljudi živeli u ovom gradu nekoliko stotina godina unazad. Krenete li 11 kilometara zapadno od Tono stanice naići ćete na porodičnu kuću Čiba, koja je označena kao važno kulturno dobro. Kuća je vrsta farmerske kuće poznate kao *nambu magarija* (savijena kuća). Njena prepoznatljiva konstrukcija, odozgo gledano u obliku slova L, sa glavnim



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjiinog cveta 13, 11070 Novi Beograd
T:+381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58
info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp
<http://www.yu.emb-japan.go.jp>
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>
https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

GLAS AMBASADE JAPANA MAJ 2023./BR. 131

prebivalištem pripojenim na konjsku štalu, bila je tip kuće koja se gradila u ovoj oblasti pre više od pola veka. Sagrađena pre skoro 200 godina, ona je poput dvorca. Na ukupnoj površini od oko 550m² u jednom trenutku moglo se smestiti čak 25 ljudi i 20 konja. Da su ljudi i konji živeli u istoj zgradi, govori mnogo o načinu života u ovoj hladnoj, snežnoj severoistočnoj oblasti, gde su konji tretirani kao članovi porodice.

Kappa: stvorenje iz legende



*Kappa skulpture ispred Tono stanice
©TO grad Tono*

*Kappabući bazen gde po verovanju žive kappa
stvorenja*

©TO grad Tono

Od 119 priča iz knjige legendi, mnoge imaju veze sa predanjima o lokalnim, prirodnim fenomenima ili katastrofama zbog natprirodnog, kao što su duhovi, aveti ili bogovi. U klimi gde zimske temperature mogu pasti i na 20°C ispod nule, ove priče su odraz blizine i strahopoštovanja koje su ljudi osećali prema prirodi.



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjičinog cveta 13, 11070 Novi Beograd
T: +381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58
info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp
<http://www.yu.emb-japan.go.jp>
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>
https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

GLAS AMBASADE JAPANA MAJ 2023./BR. 131

Još jedna lokacija od velikog istorijskog značaja je potok *Kappabuči* bazen, koji se nalazi 11 kilometara severoistočno od *Tono* stanice. Naziv *kappa* odnosi se na legendarno stvorenje koje živi u vodi, i ima plovne kožice na rukama i nogama, i koje na glavi drži kapu oblika tanjira. Veruje se da su u pitanju vragolasta stvorenja, koja izvode trikove kao što je rvanje sa decom, ali ponekad i navuku konje da siđu u reku. *Kappa* se pojavljuju u pet legendi. Ponekad se mogu videti i po gradu, utkani u neke umetničke predmete, ili suvenire. Na prvi pogled, *Kappabuči* bazen izgleda kao običan potok sa dubinom ne većom od jednog metra, ali ako se zagazi i priđe malo bliže gustoj *kumazasa* (travi od bambusa) čini se kao da nestašan *kappa* može da iskoči u svakom trenutku.

Mesto koje je nedaleko od *Kappabuči* bazena, a koje nikako ne bi trebalo da se propusti, je *Oširado* sala gde turisti mogu videti tradicionalnu farmu i kulturu *Tonoa*. Skoro 1000 lutaka je izloženo u svetilištu *Oširado* u znak sećanja na legendu *Ošira-sama*, par lutaka - jedna u obliku žene, a druga u obliku konja. Prema legendi, jedna žena toliko je bila zaljubljena u konja i napravila je od njega svoga supruga, da bi posle njegove smrti i sama odletela na nebo. U živo obojenoj odeći, ove lutke pokrivaju zidove ostavljaju svečani prizor.

Tu su još dve veoma veličanstvene lokacije. Jedna je *Unedorisama*, mali hram, gde se veruje da žene mogu da odu da izkažu želje vezane za ljubav, i *Gohjaku Rakan* statue koje je monah uklesao u stenu da bi ožalio mnoge ljude koji su stradali od velike gladi pre skoro 200 godina.



Oširado sala u Denšoenu.



Unedorisama popularna kao "mesto snage"



Gohjaku Rakan statue



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjiog cveta 13, 11070 Novi Beograd
T: +381 11 301 28 00 / F: +381 11 711 82 58
info@s1.mofa.go.jp / culture@s1.mofa.go.jp
<http://www.yu.emb-japan.go.jp>
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>
https://www.instagram.com/ambasada_japana_u_srbiji/

GLAS AMBASADE

JAPANA

MAJ 2023./BR. 131

KORISNI LINKOVI



www.kunaicho.go.jp Carska porodica

<http://www.kantei.go.jp/foreign/index-e.html> Premijer Japana i kabinet

www.mofa.go.jp Ministarstvo spoljnih poslova Japana (MOFA)

www.ndl.go.jp Biblioteka nacionalnog Dieta

www.shugiin.go.jp Predstavnički dom

www.asahi.com Asahi Shimbun

www.home.kyodo.co.jp Kyodo News

<http://jen.jiji.com/> JIJI News

www.nhk.or.jp NHK World

www.japantimes.co.jp Japan Times

www.yomiuri.co.jp Yomiuri Shimbun

<http://www.jnto.go.jp/> Turistička organizacija Japana

<http://www.jica.go.jp/english/> Japanska agencija za međunarodnu saradnju (JICA)

<http://www.mext.go.jp/english/> Ministarstvo obrazovanja, nauke, sporta i kulture Japana (MEXT)

<http://jpf.go.jp/e/> Japanska fondacija

<http://web-japan.org/factsheet/> Informacije o Japanu

