



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjnog 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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142





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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142

S A D R Ź A J

NAJAVE

- ⇒ KONKURS – MEXT STIPENDIJE ZA 2025. GOD. (3-4)
- ⇒ KONKURS - SAKURA STIPENDIJE (5-6)
- ⇒ KONKURS – UDRUŽENJE SRPSKO-JAPANSKOG PRIJATELJSTVA „HANAMI“ VRŠAC (7)
- ⇒ VELIKI KARATE I KOBUDO SEMINAR (8)

PROŠLI DOGAĐAJI I INFORMACIJE

- ⇒ PROMOCIJA JAPANSKE KUHINJE/AMBASADA JAPANA I RESTORAN „GO SUSHI UŠĆE“ – VEČERNJE NOVOSTI „ŽIVOT PLUS“ I POLITIKA „MAGAZIN“ (9-11)
- ⇒ DONACIJA KNJIGA – READ JAPAN PROJECT (12)
- ⇒ SASTANAK – SPORT CHANBARA SRBIJA (13)

U VEZI SA JAPANOM

- ⇒ „ZIMSKI ODMOR NA OKINAVI – POSTOJBINI KARATEA“, PIŠE MARKO ĐURIĆ, MEXT STIPENDISTA VLADE JAPANA (14-20)

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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

**GLAS AMBASADE
JAPANA**

APRIL 2024./BR. 142

KONKURS – MEXT STIPENDIJE ZA 2025. GOD.

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 2025. godinu za studente iz Republike Srbije i studente iz Crne Gore.

KONKURS JE OTVOREN DO PETKA, 31. MAJA 2024. 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/smap-stopj-applications-undergraduate.html>

STIPENDIJE ZA STUDENTE ISTRAŽIVAČE/POSTDIPLOMCE:

Detaljne informacije o stipendiji, aplikaciju i ostala dokumenta preuzeti sa linka:

<https://www.studyinjapan.go.jp/en/smap-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 2025

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);



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjnog 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>

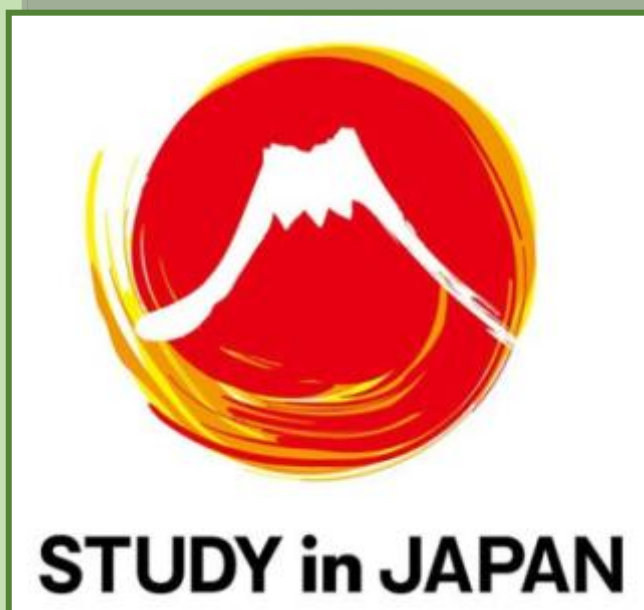
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>

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

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

**GLAS AMBASADE
JAPANA**

APRIL 2024./BR. 142



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
NAKON ZAVRŠETKA APLIKACIONOG PERIODA**

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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142

KONKURS - SAKURA STIPENDIJE

**SAKURA STIPENDIJA
TE VODI U JAPAN!**



Da saznaš više o Sakura stipendiji poseti sajt:
sakurastipendije.rs

Rok za prijavu: **2 jun.**

Piši nam ako imaš dodatna pitanja: konkurs@sakurastipendije.rs

Jedinstvena prilika za studente i mlade istraživače da upoznaju Japan iz prve ruke

Kroz dugogodišnju saradnju sa Ambasadom Japana u Srbiji, Japan Tobacco International (JTI) ponosno objavljuje početak novog konkursa Sakura stipendije, koja već trinaest godina podržava ambiciozne, obrazovane i kreativne mlade ljude. Pobednici konkursa idu na studijsko putovanje u Japan, u toku koga će imati priliku da se, iz prve ruke, upoznaju sa sociološkim, ekonomskim i kulturnim aspektima ove zemlje.

Kompanija JTI, koja finansira studijsko putovanje, pruža priliku dobitnicima Sakura stipendija, studentima i mladim istraživačima, da kroz sopstveno neposredno istraživanje upoznaju i iskuse tradiciju i kulturu Japana, te prošire i unaprede svoja znanja. Tokom desetodnevnog studijskog putovanja prošlogodisnji dobitnici su, između ostalog, prošetali Šibujom, najprometnijom raskrnicom na svetu, vozili se Šinkasenom, kojeg zbog brzine zovu i voz – metak, doručkovali u onsenu, tradicionalnom kupalištu i nosili kimono dok su šetali starom japanskom prestonicom, Kijotom.



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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142

Stipendiju dobija petoro kandidata koji pošalju najbolje, odnosno najrelevantnije i najkreativnije predloge za izradu istraživačkog rada na temu Japana, a na konkurs mogu da se prijave svi studenti osnovnih i postdiplomskih studija, kao i istraživači koji nisu zaposleni puno radno vreme.

Konkurs traje do 2. juna 2024, dok je putovanje u Japan planirano krajem godine.

Obrazac za prijavu kao i više informacija o samom konkursu nalazi se na stranici:

www.sakurastipendije.rs

Sakura stipendija dobila je ime po japanskom drvetu trešnje, čiji se cvet smatra nacionalnim cvetom Japana, a simboliše sreću i prosperitet. U proteklih dvanaest godina, više od pet stotina dobitnika stipendije pripremilo je visokokvalitetne i funkcionalne istraživačke radove i „popelo“ se lestvicu više u svom akademskom razvoju. Veliki broj zainteresovanih studenata i preko hiljadu poslatih prijava tokom prošlih godina pokazuju da u Srbiji sazrevaju generacije radoznalih, ambicioznih i pametnih pojedinaca koji će sasvim sigurno doprineti prosperitetu naše zemlje, ali i produbiti odnose Srbije i Japana.





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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142

KONKURS - UDRUŽENJE SRPSKO-JAPANSKOG PRIJATELJSTVA "HANAMI" VRŠAC

Konkurs za najbolju fotografiju na temu "Hanamija"! Fotografišite japansku trešnju ili bilo koje rascvetano drvo. Dvanaest najboljih radova će biti nagrađeno a rok za dostavu fotografija "uživanja u cvetanju" je 1. maj 2024. godine. Slike slati na e-mail: hanamiserbia@gmail.com



**NAGRAĐUJEMO 12
NAJBOLJIH FOTOGRAFIJA
UŽIVANJA U CVETANJU**

KONKURS • FOTOGRAFIJA • TREŠNJIIN CVET

HANAMI

Šta je to "Hanami"?
- uživanje u lepoti trešnjinog cveta.
"Hanami" je japanski običaj razgledanja prolećnog behara koji svake godine praktikuju milioni ljudi. Podrazumeva uživanje u lepoti trešnjinog cveta, najčešće u društvu porodice, prijatelja ili kolega."

Povodom 10 godina rada Udruženje srpsko-japanskog prijateljstva "Hanami" raspisuje konkurs za najbolju fotografiju japanske trešnje ili rascvetanog drveta.

Rok za dostavljanje fotografija je 1. maj 2024. na e-mail: hanamiserbia@gmail.com



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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142

VELIKI KARATE I KOBUDO SEMINAR

УЧИ-РЈУ ОКИНАВА КАРАТЕДО И
КЕНРЈО-РЈУ РЈУКЈУ КОБУДО СЕМИНАР
СРБИЈА, БЕОГРАД, 30. АПРИЛ И 1. МАЈ 2024.



ИНФОРМАЦИЈЕ И РЕГИСТРАЦИЈА НА ИМЕИЛ:
okikukai.serbia.hombu@gmail.com

Рок за регистрацију 20. Април 2024. (назначити КАРАТЕ или КОБУДО)



新垣隆 (範士九段・空手と古武道)
АРАКАКИ ТАКАШИ
Ханши 9. Дан
Карате и Кобудо



新垣昭善 (教士八段・空手と古武道)
АРАКАКИ ШОЗЕН
Кјоши 8. Дан
Карате и Кобудо



仲宗根朝雄 (錬士六段・三段・古武道)
НАКАСОНЕ АСАО
Ренши 6. Дан (Карате):
3. Дан (Кобудо)



福地美好 (五段・四段・古武道)
ФУКУЧИ МИЈОШИ
5. Дан (Карате):
4. Дан (Кобудо)

上地流沖縄空手道と琉球古武道賢亮流セミナー
セルビア、ベオグラード市、二〇二四年四月三十日と五月一日



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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142

PROMOCIJA JAPANSKE KUHINJE/AMBASADA JAPANA I RESTORAN „GO SUSHI UŠCE“ – VEČERNJE NOVOSTI „ŽIVOT PLUS“

ХИРОО КАТАХИРА, ЛИЧНИ КУВАР
АМБАСАДОРА ЈАПАНУ У БЕОГРАДУ

КУХИЊСКЕ
ЧАРОЛИЈЕ



Суши и ђевап – мртва трка

С. Б.

Недавно одржаној радионици јапанске хране, којој су, осим представника медија, присуствовали и студенти Филолошког факултета, Хироо Катахира, лични кувар амбасадора Јапана у Београду, увео нас је у тајне припреме чаробног сушија, синонима за кухињу Земље излазећег сунца. Том приликом појаснио је и вештину припреме пиринча, њеног неизоставног дела, уз напомену да је најбоље користити врсту која кад се скува постаје лепљива и самим тим лака за обликовање: Пиринач оперите, ставите га у лонац, па налијте воду. Сачекајте барем сат времена да упије течност. Након тога ставите на ринглу и кувајте на максималној температури. Кад вода проври, смањите температуру и кувајте још осам минута, а кад испари, искључите шпорет и оставите лонац на рингли још десетак минута. На крају пиринач промешајте лагано, да се не би згњечио.

Господин Катахира има вишедеценијско искуство у овом послу. Стицао га је као део тима, радећи на броду где, како каже, "70 људи кува за 800 гостију", али и самостално. Наиме, пре 20 година радио је и у Амбасади Јапана у Грчкој.

Као лични кувар амбасадора, углавном све морам да радим сам, и да купујем намирнице и да припремам храну. То је понекад тешко, али ми колеге у резиденцији много помажу. Због тога могу рећи да лепо проводим време у Београду.

Омиљено јапанско јело Хирооа Катахире је врста сушија заматаног у листове траве јер, како каже, може да ужива у свему и то у само једном залогују, а када је реч о нашој храни, не може да одоли плескавци и ђевапчићима.

Много ми се свиђају, толико да сам добио пет кногама онда сам дошао у Београд. Жеља ми је да одем у Лесковац на "Роштиљаду" и да их се много наједом открива Хироо Катахира, који је одлучио да са читаоцима "Живота плус" подели три рецепта за прављење јапанских јела.

СЛАНИ ПУДИНГ (ЋАВАНМУШИ)

Потребно је за фил од јаја (за 4 особе):

- 2 јајета
- 300 мл даши супе
- 10 мл мирина (врсте пиринчаног вина)
- со
- 20 мл соја соса
- 4 шкампе
- 20 г меса од батака и карабатака
- 4 шитаке печурке (исечене на четвртине)
- 10 г шаргарепе

Припремите намирнице тако да однос јаја и дашија буде 1:3. Добро умутите јаја (потребно вам је нешто мање од 1,5), додајте зачине и процедите садржај кроз цеџику. Кратко прокувајте шаргарепу док не омекша и оставите је да се хлади. Ставите шкампе, месо, шитаке печурке и шаргарепу у чинију, а затим их прелијте филмом од јаја. Поклопите чинију (шољу за чај или слично) или је обавијте пластичном фолијом, затим је ставите у лонац за кување на пари и кувајте на јакој ватри три минута. Скините поклопац и проверите да ли је смеша од јаја постала бела. Ако јесте, смањите температуру и кувајте све на тихој ватри око 20 минута. Прободите смешу штапићем за ражњић. Ако се на површини појави бистра течност, пудинг је спреман.



ДАШИ СУПА

Потребно је:

- 60 г изрендане суве рибе (kezuribushi)
- 40 г комбу алги
- 2 л воде

На загрејану плотну ставите лонац са водом и комбу алгама. Подесите температуру тако да вода прокључа за отприлике 10 минута. Када крајеве алги почну да се увијају, извадите их из шерпе. Након што течност проври додајте још мало воде, смањите температуру, па додајте изрендану рибу. Кратко је прокувајте, одмах искључите ринглу и са површине уклоните пену. Када риба почне да тоне на дно, процедите супу.



ПРЖЕНА ПИЛЕТИНА У МАРИНАДИ

Потребно је (за 4 особе):

- 2 батака са карабатаком

За маринаду:

- 100 мл сакса
- 100 мл мирина
- 100 мл соја соса

За тесто:

- 20 мл сакса
- 10 мл мирина
- со
- 10 мл соја соса
- једно умућено јаје
- 60 г скроба од кромпира
- 45 младог лука
- 15 г ђумбира

Још:

- уље за пржење
- 2 лимуна

Сједините намирнице за маринаду. Батак са карабатаком истуците врхом ножа и очистите од жилица, а затим исечите супротно од смера мишићних влакана, на велике комаде. Потопите месо у сос на најмање десет минута. Направите тесто. Помешајте зачине, додајте умућено јаје и кромпиров скроб, затим све добро помешајте. Додајте млади лук исецкан на коцкице и ситно нарезан ђумбир. Зачињено месо оцедите од воде, премажите тестом и пржите на 170 степени. Сервирајте у тањиру преливено лимуновим соком.





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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

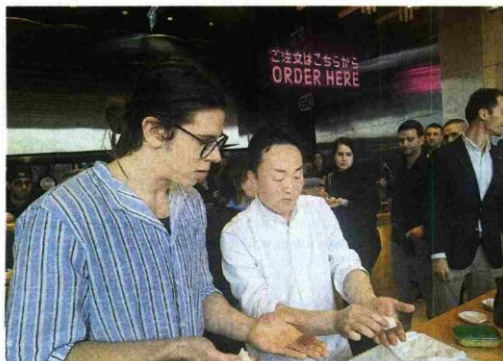
APRIL 2024./BR. 142

POLITIKA „MAGAZIN“

КУХИЊЕ СВЕТА

Укуси Земље излазећег сунца

Хиро Катахира, шеф кухиње и лични кувар амбасадора Јапана у Србији, упутио нас је у кулинарске тајне и припрему темпура козица, маки ролница и нигири сушија, уз неизоставни саке



У рукама мајстора делује једноставно
направити нигири суши с лососом



Студенти треће и четврте године јапанског
језика у улози преводилаца

На гастро путовање у Земљу излазећег сунца „запловили“ смо уз благо загрејан саке, пиринчано вино послужено из порцеланских шољица. Оно што је за Србе шљивовица, без које нема ниједног окупљања, за Јапанце је саке.

Шеф кухиње и лични кувар амбасадора Јапана Хиро Катахира упутио нас је у кулинарске тајне припреме популарнијих јела у овој нама пријатељској земљи. У улози преводиоца на радионици јапанске хране коју су организовали амбасада Јапана и ресторан „Го суши“ били су студенти јапанског језика на Филолошком факултету Универзитета у Београду.

Хиро Катахира се, уз осмех који није силазио с његовог лица, трудио да до детаља објасни припрему сушија, јапанског јела врло популарног у целом свету. Основна намирница за суши је пиринач округлог зрна. Катахира нам је препоручио, код нас доступан, кочански из Македоније. Уз објашњење да пиринач који се користи за припрему сушија треба да буде лепљив када се скува како би лакше држао остатак састојака на окупу.



Маки ролнице



Хиро Катахира на делу



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjnog 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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142



Суши

Што се тиче осталих састојака, потребне су нори алге (могу да се купе и код нас у продавницама здраве хране у паковању од 10 листова). Затим подметач од бамбуса да би се суши лакше уролао. По речима Катахире није свеједно како се лист од нори алге окреће. Правилно је да сјајна страна буде окренута према подметачу, тако да дође на лице када се суши урола. Потребна је и чинија с водом у којој се повремено перу прсти, да не би били улепљени од пиринча.

Као и већина светски познатих специјалитета, и суши има безброј варијација, реч је о споју алги, пиринча и додатака попут свеже рибе или хрскавог поврћа уз соја-сос.

Заправо највећи посао код припреме сушија представља кување пиринча.

На 100 г пиринча иде 300 мл воде. Пиринач се добро опере, затим се налије водом и стави на средње јаку ватру да поклопљен ври 10 минута. Потом се шерпа склони с ватре и остави да одстоји још 20 минута, поклопљена.

У међувремену се припреми прелив од сирћета.

Требало би да буде пиринчано, али може и јабуково да послужи.

На 100 грама пиринча иду 3 кашике сирћета, прстохват соли и 1-2 кашичице шећера.

Сирће сипати у шерпицу и ставити да проври, додати шећер и со, сачекати да се отопе, па прелив додати у припремљени пиринач. Све измешати и оставити да се прохлади.

На реду је прављење маки ролница.

Подметач од бамбуса постави се на радну површину, преко њега се положи лист нори алге. На њега се, мокрим прстима, нанесе пиринач тако да с горње стране остане простора, прст дебелине (око 1 цм).

Преко пиринча иде пуњење. У једној линији поређају се састојци: сурими, црвено-бели штапићи с аромом меса рака. Код нас се за ову врсту каже да су штапићи рака, иако у суштини не садрже месо рака, већ млевене рибе филете. Затим на пиринач иде на штапиће исечен авокадо, краставац, за шта се ко одлучи. Све то се уз помоћ подметача, чврстим притиском руке, смота у ролницу, тако да се не би распала приликом сечења.

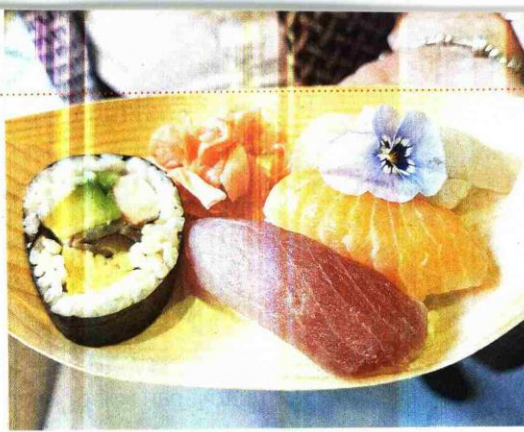
Још једна од тајни доброг сушија је стрпљење. Мора се сачекати десетак минута пре сечења. За колутове једнаке ширине потребно је да се ролат пресеке, најоштријим ножем, прво напола. Нож се покваси да не би био лепљив, па половине пресеку поново напола.

Нигири

За ово јело довољно је само да се у шаку узме пиринач и обликује у ваљак, преко њега се пребаци мало парче лососа или филети свеже рибе, палцем се пиринач сабије – и то је то.

У јапанској кухињи сервирање је саставни део припреме хране. Уместо гломазних тањира, претрпаних храном, у малим чинијама од бамбуса сложен је суши, уз њега нигири са свежом рибом, лососом, листићима ђумбира. Служи се уз соја-сос.

Суши се приликом јела умаче у соја-сос, а између сваког залагаја узме се листић ђумбира.



Темпура козице

Темпура је, најпростије речено, поховано поврће и морски плодови. Кувар Катахира открио је за читаоце „Магазина“ и тајну хрскавости темпура, због које је овај специјалитет омиљен широм света.

Према оригиналном рецепту за припрему овог јела потребна су само два састојка: хладна (ледена) вода, по могућности газирана – 100 мл и 100 г пиринчаног брашна.

У дубљој чинији промешати што брже састојке, па након тога оставити тесто у фрижидер од 15 до 30 минута.

Додатна тајна у припреми крије се у температури уља за пржење. Уље треба да буде добро загрејано.

За припрему овог специјалитета може да се користи поврће: тиквице, цветови бундеве, шаргарепа. Нас су домаћини угостили козицама. За разлику од шкампа, козице или гамбори су рачићи без клешта, обично су сиви. Катахира их је вештим потезима, одвајања главе од меснатог дела, чистио пред нама, тако да је деловало баш једноставно. Напоменуто је да се с леђне стране мора извадити жилица, последње репно пераје је оставио, само га добро ножем очистио.

Затим се припремљени гамбори умачу у тесто, вишак се отrese, и спуштају у уље. Важно је да се не ставља постепено у тигањ, по мање да се не би превише спустила температура уља.

Да, све смо пробали, а од љубазног домаћина добили призавање.

– Од када сам у Србији угојио сам се због роштиља и осталих специјалитета пет килограма – каже Хиро Катахира на крају разговора и промоције уз захвалност нашим студентима на симултаном преводу. Текст и фотографије **Славица Ступарушић**





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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142

DONACIJA KNJIGA – READ JAPAN PROJECT

U četvrtak, 21. marta 2024. godine održana je ceremonija primopredaje donacije knjiga preko projekta READ JAPAN PROJECT 2023. koju je primila Biblioteka za japansku i kinesku filologiju, Katedre za orijentalistiku, Filološkog fakulteta Univerziteta u Beogradu.



READ JAPAN PROJECT putem donacije knjiga, širom sveta promoviše razumevanje i znanje o Japanu, pomažući tako mladim istraživačima i intelektualcima koji se bave nekim drugim oblastima, da lakše i jasnije upoznaju ovu zemlju u kojoj se inovacije i tradicija prepliću svakodnevno.

U ime Ambasade Japana, ceremoniji je prisustvovala gospođica Kaori Ogura, ataše za kulturu.



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjnog 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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142

SASTANAK - SPORT CHANBARA SERBIA



U ponedjeljak, 25. marta 2024. godine održan je sastanak generalnog sekretara Svetske sport chanbara asocijacije, g. Kohei Iwaoa sa otpravnikom poslova Ambasade Japana, gospodinom Tecujom Cubotom i atašekom za kulturu, gospođicom Kaori Ogurom. Tema su bili postignuti rezultati i budućnosti razvoja Chanbara sporta u Republici Srbiji i regionu.



Trening najmlađih

**Ambasada Japana u Republici Srbiji**

Trešnjnog 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/https://twitter.com/JapanEmb_SRB**GLAS AMBASADE
JAPANA****APRIL 2024./BR. 142****„ZIMSKI ODMOR NA OKINAVI – POSTOJBINI
KARATEA”, PIŠE MARKO ĐURIĆ, MEXT
STIPENDISTA VLADE JAPANA**

Nakon završenih brojnih obaveza u laboratoriji i uspešne prijave za upis na doktorske studije, imao sam veliku sreću da zimski raspust i doček Nove godine provedem na Okinavi. Još kao tinejdžer, slušajući moje učitelje karatea koji su često odlazili na Okinavu da uče od najboljih karate majstora, maštao sam da posetim to jedinstveno ostrvo gde je započeo razvoj veštine koja danas broji više od 130 miliona vežbača.

Okinava je najjužnija japanska prefektura sa oko 1.460,000 stanovnika. Sastoji se od nekoliko stotina ostrva koja čine Rjukju arhipelag, koja se pružaju jugozapadno od Kjušjua, jednog od 4 najveća japanska ostrva. Najveće ostrvo Rjukju arhipelaga je Okinava gde se nalazi Naha, glavni grad ove prefekture.

Pre nego što je početkom 17. veka Okinava potpala pod vlast samuraja Sacuma klana, ona je bila nezavisna kraljevina – Rjukju kraljevina. Zahvaljujući jakim trgovačkim vezama sa Kinom, Japanom, Korejom ali i sa drugim južnoazijskim zemljama kao što su Indonezija, Malezija, Tajland, čak i Indija, Kraljevina Rjukju se razvila u bogatu i kulturno naprednu zemlju.

Za najveći deo svoje kulture i organizaciju kraljevstva uzimali su uzore najpre od Kine, ali takođe je i uticaj Japana bio snažan i pre nego što je Okinava bila pripojena Japanu kao kolonija. Na autohtonom okinavljskom jeziku (沖縄口, ウチナーグチ, *Ucināguči*) reč チャンプルー (*ćanpurū*) „mešavina” ne odnosi se samo na poznato okinavljsko jelo, već i na mešavinu kineske, japanske i južnoazijske kulture koja je oblikovala način života i kulturu ovog jedinstvenog naroda. U novije doba ovoj mešavini je pridodata i američka kultura.



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>

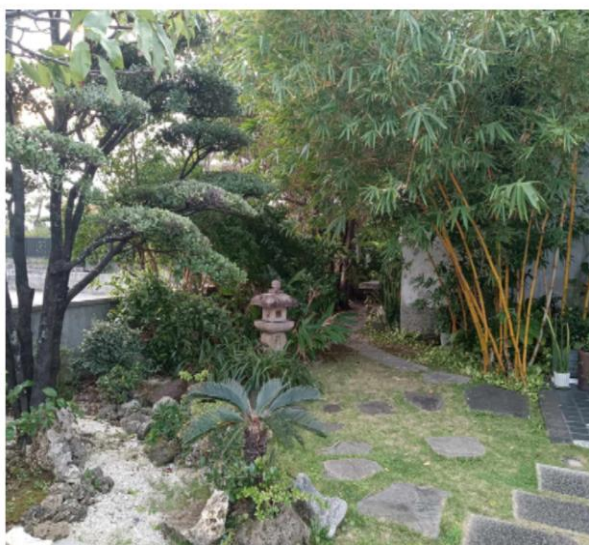
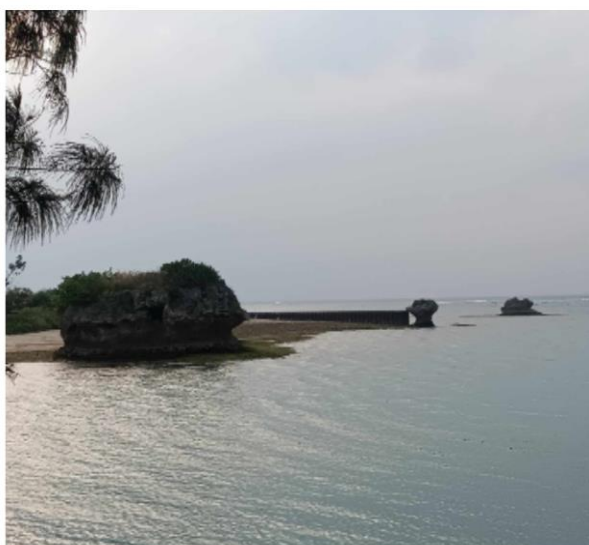
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>

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

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142





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>

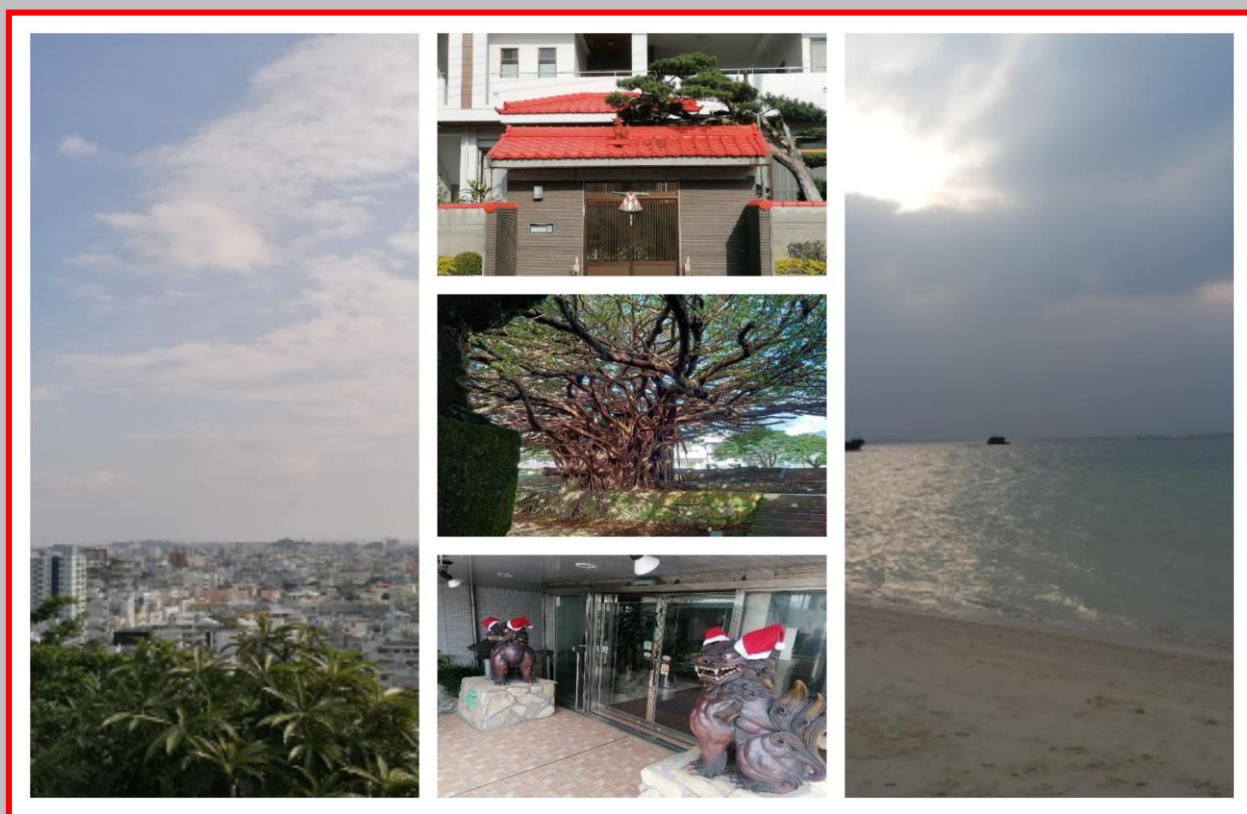
<https://www.facebook.com/JapanEmb.Serbia/>

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

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142



Karate

Okinava je poznata po turizmu zahvaljujući prelepoj prirodi, koralnim stenama i izuzetno čistom moru. Poznata je i po staklu, tekstilu, originalnoj grnčariji i lokalnom alkoholnom piću Avamori. Ipak najpoznatiji „proizvod“ Okinave je karate (空手), borilačka veština koja danas broji više od 130 miliona vežbača. Uticaj prethodno pomenutih zemalja se odrazio i na okinavljanske borilačke veštine. Najveći uticaj su imale kineske borilačke veštine. Postoji nekoliko teorija o razvoju okinavljanskog karatea kakvog danas poznajemo:



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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE

JAPANA

APRIL 2024./BR. 142

36 kineskih porodica iz Kumea

Prema ovoj teoriji 1392. godine okinavljansko ostrvo Kume je naselilo 36 porodica iz jugoistočne kineske provincije Fuđijan, među kojima je bilo veštih umetnika, zanatlija i učenjaka koji su širili kinesku kulturu među okinavljanima. Neki od njih su takođe bili istaknuti majstori kineskih borilačkih veština, kao npr. Sai Kaken (1665-1747) majstor Čoj gar kung fu stila, Go Kenki (1886-1940) majstor Ždral kung fu stila, To Taiki (1867-1944) majstor kung fu stila Pet predaka (Pesnica velikog pretka, Pesnica Arahanta, Pesnica belog majmuna, Pesnica ždrala i Pesnica Bodhidharme)

Uticaj kineskih porodica nastanjenih u okolini Šuri zamka

Po ovoj teoriji kineske porodice koje su početkom 14. veka naselile okolinu Šuri zamka (koji je kasnije služio kao palata kralja Šo Hašija, ujedinitelja tri kneževine i osnivača Rjukju kraljevstva 1429. godine) su pre 36 porodica sa Kumea počele sa podučavanjem kineskih borilačkih veština koje su bitno uticale na razvoj današnjeg karatea.

Korejski uticaj

U analima korejske Čoson dinastije, koja se još naziva i Ji dinastija (1392-1910), kao i u tekstu *Rjukju hjojuki* (Rjukju priče o avanturama brodolomnika) se nalaze podaci o korejskim brodolomnicima koji su se nasukali na obalama Rjukju kraljevine i njihovim stanovnicima preneli tehnike golorukog borenja.

Kineske diplomate

Ova teorija tvrdi da mnoge kate koje se i danas vežbaju u raznim karate školama nose nazive istaknutih kineskih izaslanika. Po ovoj teoriji visoki državni činovnici, izaslanici i diplomate su bili glavni zaslužni za razvoj okinavljanskog karatea.

Uporedo su se razvijale i različite škole *kobudoa* (古武道) - veštine borenja različitim oružjem (motka-bo, kanapom spojena dva kraća štapa-*nunčaku*, kratki trozubac-sai, veslo-eku, vrsta „boksera“-*tekko*, vrsta drvenog pendreka-tonfa, srp-kama...), kao i različite škole rvanja *Tegumi* (手組) ili *Mutō* (無刀).



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjnog 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/

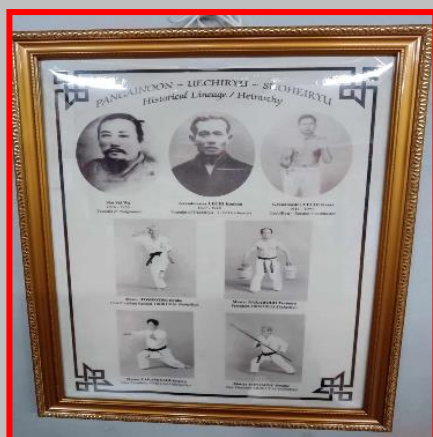
https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142



Čatan dođo



Napredak na putu borilačkih veština

O pužu,
penji se na planinu Fuđi,
ali polako, polako...



Ambasada Japana u Republici Srbiji

Trešnjnog 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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142

Kobajaši Isa

Boravak na Okinavi i dragoceni treninzi sa izvanrednim karate i kobudo majstorima su bili neprocenjivo iskustvo. Kroz trening i razgovor sam imao priliku da uvidim suptilnije dimenzije ovih veština. Daću sve od sebe da nastavim sa redovnim treningom, da dobijene pouke svojih učitelja sačuvam i istrajno sledim put na koju su mi ukazali.

Jedan od najvažnijih uvida koji sam stekao je da je nemoguće diktirati koliko brzo će ići napredak u veštini, i da je veoma važno prihvatiti sopstvena ograničenja. To razumevanje kao da je smanjilo osećaj užurbanosti i anksioznosti. Naporni svakodnevni treninzi su sad, u još većoj meri nego pre, postali izvor nadahnuća koji mi pomaže u teškim trenucima tokom studija u Japanu. Korak po korak je jedini način napredovanja na putu borilačkih veština. Bavljenje veštinama kao što su Ueči-rju karatedo (上地流系空手道) i Rjukju kobudo (琉球古武道賢亮流協会) mi u velikoj meri pomaže da iz dana u dan razvijam jednu super moć, najmanje modernu ali možda najvažniju – strpljenje.



Treninzi sa sensei Takaši Arakakijem (Ueči-rju karatedō 9.dan, Kenrjo-rju kai kobudō 9.dan) i sensei Šozen Arakakijem (Ueči karatedō 8.dan, Kenrjo-rju kai kobudō 8.dan)



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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142



Motobu, Okinawa, statua Kanbun Uečija (1877-1948) osnivača Ueči-riu karatea.



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/

https://twitter.com/JapanEmb_SRB

GLAS AMBASADE JAPANA

APRIL 2024./BR. 142

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

