



Trenčín 29. jún 2015

Návštevníkov Trenčianskeho hradu zaujali ikebany aj kimoná

Dolné nádvorie Trenčianskeho hradu zaliali 28. júna 2015 **lúče kultúry a gastronómie krajiny vychádzajúceho slnka**. Takmer 550 návštevníkom historickej kasárne sa naskytla jedinečná príležitosť pochopiť filozofiu čajového obradu, ochutnať tradičné jedlo či nazrieť do mytológie japonského folklóru.

Objavovanie čara japonskej kultúry a gastronómie v útrobách stredovekej stavby sprostredkoval Trenčiansky samosprávny kraj (TSK) v spolupráci s Trenčianskym osvetovým strediskom, krajskou organizáciou cestovného ruchu Trenčín región a Trenčianskym múzeom, ktorého súčasťou je práve Trenčiansky hrad. *„Pre nás Japoncov je veľká radosť, že môžeme toto podujatie organizovať na takom krásnom historickom mieste. Teším sa, že vás je tu dnes toľko. Prišli sme, aby sme podporili priateľstvo so Slovenskom a našli si v Trenčíne aj ďalších priateľov,“* nešetril obdivom **Masahiro Katamoto**, zástupca vedúceho misie, radca Veľvyslanectva Japonska v Slovenskej republike.

Trenčianskeho župana **Jaroslava Bašku** na podujatí zastupoval podpredseda TSK **Richard Takáč**. Vo svojom príhovore vyzdvihol, že hrad Matúša Čáka sa stal dejiskom prekonávania hraníc kontinentov. Krajina vychádzajúceho slnka podľa neho svojou kultúrou a históriou vystupuje z radu. *„Turistov, ktorí ju navštívia, alebo ktorí to zatiaľ majú iba v zozname svojich cestovateľských túžob, láka svojou gastronómiou, čajovými obradmi, ale aj bojovým umením a mnohými ďalšími kultúrnymi skvostami, netradičnými pre oko nielen európskeho diváka. Dnes sa nám priamo tu, na Trenčianskom hrade, podarí zažiť, ochutnať a na vlastné oči si obzrieť aspoň časť z krásnych vôní, chutí a zážitkov, ktoré Japonsko ponúka,“* doplnil **Richard Takáč**.

Čajový obrad podľa pravidiel školy Omotesenke a ukážku obliekania **kimona** prezentovala **Akiko „Somei“ Fuhrmann**. Tradícia prípravy a podávania čaju pozostáva z rituálov, ktoré je potrebné naučiť sa naspamäť. Takmer každý pohyb rúk je predpísaný. Termín kimono pôvodne označovalo všetky typy odevov, neskôr sa začalo používať pre tradičné rúcha. Dnes ho nosia predovšetkým ženy pri zvláštnych príležitostiach. **Ikebanu** – japonské umenie aranžovania kvetov predviedla **Yusen Ode**, ktorá v roku 1977 získala titul profesorky školy Ikenobo, najstaršej a najväčšej školy ikebany v Japonsku založenej v 15. storočí. Po prednáške žurnalistu **Jozefa Kolejáka** o japonskej gastronómii sa jedálenských paličiek chopila **Yoshimi Usui**. Prítomných vtiahla do zákulisia **bentó**. V rámci ukážky prípravy a ochutnávky japonského jedla sa dozvedeli, že bentó si ľudia obľúbili najmä pri cestovaní a prvé ekibentó bolo predané v roku 1885 na stanici Utsumomiya. Tematické japonsko-slovenské popoludnie na Trenčianskom hrade vyvrcholilo **koncertom japonských bubnov** v podaní skupiny **Kiyo Kito Taiko**.

Pre viac informácií kontaktujte: Mgr. Peter Martinák, odd. komunikácie a medzinárodných vzťahov TSK, peter.martinak@tsk.sk, tel.: +421/ 32/ 65 55 904, mobil: +421/ 901/ 918 108