**PROIECT PENTRU OBŢINEREA ATESTĂRII PROFESIONALE ÎN INFORMATICĂ**

TITLUL LUCRĂRII:

**Turismul culinar în Japonia**

**Liceul Teoretic Costesti**

Profesor coordonator: Albu Camelia Elev: Oprea Eduard Alexandru

**Clasa a-XII-a C**

**Costesti**

Mai, 2020

**CUPRINS**

1. **Introducere ...................................................................3**
2. **Modul de realizare al sitelui …………………………………………...4**
3. **Codul Sursa „Generalități” ...................................................................5**
4. **Codul Sursa „Mâncăruri” ..................................................................14**
5. **Codul Sursa „Tradiții” ..................................................................23**
6. **Codul Sursa „Bonus :)” ..................................................................32**
7. **Bibliografie ..................................................................41**

**Introducere**

***Am ales această tema deoarece sunt pasionat de cultură japoneză și de gastronomia acestora .***

***Este cunoscut faptul că japonezii sunt o națiune longevita. În mare parte acest fapt se datorează alimentaţiei corecte și balansate. Medicină Orientului antic afirmă, că: ,,Anume această este izvorul sănătății omului”.***

***Tradiţional japonezii se alimentează de 3 ori pe zi:***

***dejunul – la răsăritul soarelui, prânzul – amiază, şi cină – la apusul soarelui.***

***Cel mai important ingredient de bază este orezul. Nu se acceptă cel importat.***

***Japonezii mănâncă orezul lor fără mirodenii, ulei, şi sare, deoarece cred că are un gust destul de bogat.***

***Orezul este sursă principală de valoare nutritivă şi a fost răspândit încă 2000 ani în urmă.***

***În istoria japonezilor orezul a jucat un rol de monedă (până la jumătatea sec. IXX).***

***Orezul era folosit pentru plata taxelor, salariilor, şi era simbolul statutului în societate pentru posesor.***

***Orezul este practic de neînlocuit în cultură japonezilor.***

**Modul de realizare a site-ului**



***Site-ul are patru pagini accesibile prin intermediul unui buton stil hamburger care deschide un meniu ,în interiourul căruia se află 4 butoane cu nume distinctive având rolul ușurării căutări informațiilor despre un anumit subiect și accesul la paginile aferente.***

***Template-ul ales expune perfect tema gastronomică a acestui proiect și permite o navigare ușoară printre informațiile prezentate.***

**GENERALITĂȚI**

<!doctype html><html lang=""><head>

<meta charset="UTF-8">

<meta name="generator" content="Silex v2.2.10">

<!-- leave this for stats -->

<script type="text/javascript" src="js/jquery.js"></script>

<script type="text/javascript" src="js/front-end.js"></script>

<!-- Normalize -->

<link href="css/normalize.css" rel="stylesheet">

<!-- Silex style -->

<link href="css/front-end.css" rel="stylesheet">

<script type="text/javascript" class="silex-script"></script>

<title>Food and drink template - Generalități</title>

<meta name="description" content="The description displayed in search results">

<meta name="twitter:card" content="summary">

<meta name="twitter:title" content="Check this site, friends!">

<meta name="og:title" content="Check this site, friends!">

<meta name="twitter:description" content="The description displayed in social networks">

<meta name="og:description" content="The description displayed in social networks">

<meta name="twitter:image" content="http://localhost:6805/api/1.0/www/exec/get//tmp/food-and-drink/assets/lunch.jpg">

<meta name="og:image" content="http://localhost:6805/api/1.0/www/exec/get//tmp/food-and-drink/assets/lunch.jpg">

<meta name="twitter:site" content="@silexlabs">

<link href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Lobster" rel="stylesheet" class="silex-custom-font"><link href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Cabin" rel="stylesheet" class="silex-custom-font"><meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1"><meta name="website-width" content="1212"><meta name="hostingProvider" content="ghpages"><link href="css/styles.css" rel="stylesheet" type="text/css"><style>body { opacity: 0; transition: .25s opacity ease; }</style></head>

<body class="body-initial all-style enable-mobile silex-runtime silex-published" data-silex-type="container-element" style=""><div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1552774272342-11 section-element hide-on-desktop"><div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1552774272339-10 container-element silex-element-content silex-container-content website-width"></div></div>

<div class="silex-pages">

<a id="page-generalit-i" data-silex-type="page-element" class="page-element page-link-active" href="./">Generalități</a><a id="page-m-nc-ruri" data-silex-type="page-element" class="page-element" href="m-nc-ruri.html">Mâncăruri</a><a class="page-element" data-silex-type="page-element" id="page-tradi-ii" href="tradi-ii.html">Tradiții</a><a class="page-element" data-silex-type="page-element" id="page-bonus-" href="bonus-.html">Bonus :)</a></div>

<div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1484949224320-1 section-element website-min-width">

<div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-element-content website-width silex-id-1484949224320-0 silex-container-content container-element" style=""><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1552774225668-8 text-element silex-component hide-on-desktop mobile-menu nav prevent-auto-z-index"><div class="silex-element-content normal"><style>.hamburger-menu\_1563834242930\_806 {position: absolute; z-index: 20;}.silex-editor .hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav {left: -9999px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav ul {margin-top: 80px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav {opacity: 0; position: absolute; background-color: #ededed; transition: left 1s ease, height 0s ease 1s; left: -300px; width: 300px; height: 20px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open nav {opacity: 1; height: 100vh; left: 0; transition: left 1s ease, height 0s ease 0s;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .nav-container {z-index: 10; position: absolute;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .nav-container {}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn {z-index: 20; cursor: pointer; position: absolute;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span {display: block; width: 30px; height: 5px; margin-bottom: 3px; position: relative; background-color: #000000; border: 1px solid #ffffff; border-radius: 3px; transition: border-color 0.1s ease-in,

opacity 0.1s ease-in,

transform 0.1s ease-in,

background 0.1s ease-in;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span {border-color: rgba(255, 255, 255, 0);}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span:first-child {transform-origin: 4px -2px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:first-child {transform: rotate(45deg) translate(7px, -4px);}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:nth-last-child(2) {opacity: 0;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform-origin: -11px 4px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform: rotate(-45deg) translate(0, 12px);}</style>

<!-- inspired by https://codepen.io/erikterwan/pen/EVzeRP -->

<div class="hamburger-menu\_1563834242930\_806 closed">

<div class="hamburger-btn ">

<span></span>

<span></span>

<span></span>

</div>

<div class="nav-container">

<div class="prevent-scale">

<nav role="navigation" class="">

<ul>

<li><a href="home.html" class="">Home</a></li>

<li><a href="menu.html" class="">Menu</a></li>

<li><a href="team.html" class="">Team</a></li>

<li><a href="info.html" class="">Info</a></li>

<li><a href="https://www.silex.me" target="\_blank">External link</a></li>

</ul>

</nav>

</div>

</div>

</div>

<script type="text/javascript">

(function() {

var isOpen = false;

function close() {

isOpen = false;

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').removeClass('open');

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').addClass('closed');

}

function open() {

isOpen = true;

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').addClass('open');

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').removeClass('closed');

}

function toggle() {

if(isOpen) close();

else open();

}

var silexElement = $('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').closest('.editable-style');

function move(data) {

var offset = silexElement.offset();

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .nav-container').css({

'transform': 'translate(' + (data.scrollLeft - (offset.left/data.scale)) + 'px, ' + (data.scrollTop - (offset.top/data.scale)) + 'px)'

});

}

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn').click(function() { toggle(); });

$(document).on('silex.scroll silex.resize', function(e, data) {

close();

move(data);

});

close();

})();

</script>

</div></div><div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1552774237438-9 container-element hide-on-desktop"></div>

<a href="./" data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-id-1424647173853 page-link-active" style="">

<div class="silex-element-content normal">

<h1>&nbsp;Turismul culinar în Japonia</h1></div>

</a></div>

﻿<div data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-component silex-component-hamburger prevent-auto-z-index silex-id-1590512900752-2" style=""><div class="silex-element-content normal"><style>.hamburger-menu\_1590521371721\_180 {position: absolute; z-index: 20;}.silex-editor .hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav {left: -9999px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav ul {margin-top: 80px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav {opacity: 0; position: absolute; background-color: #ededed; transition: left 1s ease, height 0s ease 1s; left: -300px; width: 300px; height: 20px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open nav {opacity: 1; height: 100vh; left: 0; transition: left 1s ease, height 0s ease 0s;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .nav-container {z-index: 10; position: absolute;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .nav-container {}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn {z-index: 20; cursor: pointer; position: absolute;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span {display: block; width: 30px; height: 5px; margin-bottom: 3px; position: relative; background-color: #000000; border: 1px solid #ffffff; border-radius: 3px; transition: border-color 0.1s ease-in,

opacity 0.1s ease-in,

transform 0.1s ease-in,

background 0.1s ease-in;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span {border-color: rgba(255, 255, 255, 0);}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span:first-child {transform-origin: 4px -2px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:first-child {transform: rotate(45deg) translate(7px, -4px);}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:nth-last-child(2) {opacity: 0;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform-origin: -11px 4px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform: rotate(-45deg) translate(0, 12px);}</style>

<!-- inspired by https://codepen.io/erikterwan/pen/EVzeRP -->

<div class="hamburger-menu\_1590521371721\_180 closed">

<div class="hamburger-btn ">

<span></span>

<span></span>

<span></span>

</div>

<div class="nav-container">

<div class="prevent-scale">

<nav role="navigation" class="">

<ul>

<li><a href="./" title="Acasă" class="page-link-active">Acasă</a></li>

<li><a href="m-nc-ruri.html" title="Mâncăruri">Mâncăruri</a></li>

<li><a href="tradi-ii.html" title="Tradiții">Tradiții</a></li>

<li><a href="bonus-.html" title="Bonus :)">Bonus :)</a></li>

</ul>

</nav>

</div>

</div>

</div>

<script>

(function() {

var isOpen = false;

function close() {

isOpen = false;

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').removeClass('open');

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').addClass('closed');

}

function open() {

isOpen = true;

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').addClass('open');

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').removeClass('closed');

}

function toggle() {

if(isOpen) close();

else open();

}

var silexElement = $('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').closest('.editable-style');

function move(data) {

var offset = silexElement.offset();

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .nav-container').css({

'transform': 'translate(' + (data.scrollLeft - (offset.left/data.scale)) + 'px, ' + (data.scrollTop - (offset.top/data.scale)) + 'px)'

});

}

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn').click(function() { toggle(); });

$(document).on('silex.scroll silex.resize', function(e, data) {

close();

move(data);

});

close();

})();

</script>

</div></div>﻿</div>

<div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1484949486466-5 section-element paged-element page-generalit-i website-min-width paged-element-visible">

<div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-element-content website-width silex-id-1484949486465-4 silex-container-content container-element" style="">

<div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590510614537-1 image-element" style=""><img src="assets/maxresdefault-1000x563.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590511226859-3 image-element" style=""><img src="assets/646x404.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590511231648-4 image-element" style=""><img src="assets/tempura-mancare-japoneza\_15744826-1024x681.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-id-1424920356950 paragraph" style="">

<div class="silex-element-content normal">

<h3>Ingredientele principale ale <b>bucătăriei japoneze</b>&nbsp;tradiționale sunt <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Pe%C8%99te" title="Pește">peștele</a>&nbsp;și alte produse marine, zarzavaturile și <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Orez" title="Orez">orezul</a>. Peștele este deseori servit crud, ceea ce necesită ca el să fie foarte proaspăt și să fie tăiat cu un cuțit bine ascuțit. Abundența produselor marine în apele care înconjoară Japonia și <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Budism" title="Budism">religia budistă</a>&nbsp;(care este împotriva uciderii animalelor) au făcut ca japonezii să folosească <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Carne" title="Carne">carne</a>, produse lactate, grăsimi animale etc. în mod mai redus.</h3>

<h2><br></h2>

</div>

</div><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590511430440-6 image-element" style=""><img src="assets/cea-mai-buna-mancare-japoneza.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-id-1424921460631 paragraph" style="">

<div class="silex-element-content normal">

<h3>Există trei feluri de mâncăruri japoneze tradiționale (meniu complet) care se servesc tot anul (deci nu de sărbători): <i>honzen ryōri</i>&nbsp;(servită la banchete oficiale), <i>chakaiseki ryōri</i>&nbsp;(servite uneori înaintea <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Ceremonia\_ceaiului" title="Ceremonia ceaiului">ceremoniei ceaiului</a>), și <i>kaiseki ryōri</i>&nbsp;(servite la petreceri sau la restaurantele <i>ryōtei</i>- restaurante care servesc numai mâncăruri japoneze). Alte tipuri de mâncăruri sunt <i>osechi ryōri</i>&nbsp;(servite de <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Anul\_Nou" title="Anul Nou">Anul Nou</a>) sau <i>shōjin ryōri</i>&nbsp;(mâncăruri budiste <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Vegetarianism" title="Vegetarianism">vegetariene</a>).</h3>

</div>

</div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1434426151026-1 text-element paragraph" style="">

<div class="silex-element-content normal">

<h3>Condimentele principale sunt produse din <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Soia" title="Soia">soia</a>&nbsp;(sosul soia și <i>miso</i>- pastă de fasole soia- sau orez (<i>sake</i>, oțet din orez, <i>mirin</i>- un <i>sake</i>&nbsp;dulce). Pentru a menține gustul original al ingredientelor, bucătăria japoneză nu prea folosește condimente iuți, ci mai mult plante aromatice sau <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Wasabi" title="Wasabi">wasabi</a>&nbsp;(hrean japonez), <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Yuzu" title="Yuzu">yuzu</a>, <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Ghimbir" title="Ghimbir">ghimbir</a>, <i>myōga</i>&nbsp;(tot un fel de ghimbir), <i>kinome</i>&nbsp;(lujeri ai plantei <i><a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Sansh%C5%8D" title="Sanshō">sanshō</a></i>&nbsp;(<i>Zanthoxylum piperitum</i>) sau semințe uscate și măcinate ale aceleiași plante <i>sanshō</i>.</h3>

</div>

</div><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590521929999-5 image-element" style=""><img src="assets/simple-onigiri-rice-ball-snack-sm-500x375.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590510618000-2 image-element" style=""><img src="assets/06-bucataria-japoneza.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590511426938-5 image-element" style=""><img src="assets/rwththrthr.jpg" class="silex-element-content"></div></div>

</div>

</body></html>

**MÂNCĂRURI**

<!doctype html><html lang=""><head>

<meta charset="UTF-8">

<meta name="generator" content="Silex v2.2.10">

<!-- leave this for stats -->

<script type="text/javascript" src="js/jquery.js"></script>

<script type="text/javascript" src="js/front-end.js"></script>

<!-- Normalize -->

<link href="css/normalize.css" rel="stylesheet">

<!-- Silex style -->

<link href="css/front-end.css" rel="stylesheet">

<script type="text/javascript" class="silex-script"></script>

<title>Food and drink template - Mâncăruri</title>

<meta name="description" content="The description displayed in search results">

<meta name="twitter:card" content="summary">

<meta name="twitter:title" content="Check this site, friends!">

<meta name="og:title" content="Check this site, friends!">

<meta name="twitter:description" content="The description displayed in social networks">

<meta name="og:description" content="The description displayed in social networks">

<meta name="twitter:image" content="http://localhost:6805/api/1.0/www/exec/get//tmp/food-and-drink/assets/lunch.jpg">

<meta name="og:image" content="http://localhost:6805/api/1.0/www/exec/get//tmp/food-and-drink/assets/lunch.jpg">

<meta name="twitter:site" content="@silexlabs">

<link href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Lobster" rel="stylesheet" class="silex-custom-font"><link href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Cabin" rel="stylesheet" class="silex-custom-font"><meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1"><meta name="website-width" content="1212"><meta name="hostingProvider" content="ghpages"><link href="css/styles.css" rel="stylesheet" type="text/css"><style>body { opacity: 0; transition: .25s opacity ease; }</style></head>

<body class="body-initial all-style enable-mobile silex-runtime silex-published" data-silex-type="container-element" style=""><div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1552774272342-11 section-element hide-on-desktop"><div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1552774272339-10 container-element silex-element-content silex-container-content website-width"></div></div>

<div class="silex-pages">

<a id="page-generalit-i" data-silex-type="page-element" class="page-element" href="./">Generalități</a><a id="page-m-nc-ruri" data-silex-type="page-element" class="page-element page-link-active" href="m-nc-ruri.html">Mâncăruri</a><a class="page-element" data-silex-type="page-element" id="page-tradi-ii" href="tradi-ii.html">Tradiții</a><a class="page-element" data-silex-type="page-element" id="page-bonus-" href="bonus-.html">Bonus :)</a></div>

<div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1484949224320-1 section-element website-min-width">

<div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-element-content website-width silex-id-1484949224320-0 silex-container-content container-element" style=""><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1552774225668-8 text-element silex-component hide-on-desktop mobile-menu nav prevent-auto-z-index"><div class="silex-element-content normal"><style>.hamburger-menu\_1563834242930\_806 {position: absolute; z-index: 20;}.silex-editor .hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav {left: -9999px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav ul {margin-top: 80px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav {opacity: 0; position: absolute; background-color: #ededed; transition: left 1s ease, height 0s ease 1s; left: -300px; width: 300px; height: 20px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open nav {opacity: 1; height: 100vh; left: 0; transition: left 1s ease, height 0s ease 0s;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .nav-container {z-index: 10; position: absolute;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .nav-container {}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn {z-index: 20; cursor: pointer; position: absolute;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span {display: block; width: 30px; height: 5px; margin-bottom: 3px; position: relative; background-color: #000000; border: 1px solid #ffffff; border-radius: 3px; transition: border-color 0.1s ease-in,

opacity 0.1s ease-in,

transform 0.1s ease-in,

background 0.1s ease-in;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span {border-color: rgba(255, 255, 255, 0);}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span:first-child {transform-origin: 4px -2px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:first-child {transform: rotate(45deg) translate(7px, -4px);}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:nth-last-child(2) {opacity: 0;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform-origin: -11px 4px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform: rotate(-45deg) translate(0, 12px);}</style>

<!-- inspired by https://codepen.io/erikterwan/pen/EVzeRP -->

<div class="hamburger-menu\_1563834242930\_806 closed">

<div class="hamburger-btn ">

<span></span>

<span></span>

<span></span>

</div>

<div class="nav-container">

<div class="prevent-scale">

<nav role="navigation" class="">

<ul>

<li><a href="home.html" class="">Home</a></li>

<li><a href="menu.html" class="">Menu</a></li>

<li><a href="team.html" class="">Team</a></li>

<li><a href="info.html" class="">Info</a></li>

<li><a href="https://www.silex.me" target="\_blank">External link</a></li>

</ul>

</nav>

</div>

</div>

</div>

<script type="text/javascript">

(function() {

var isOpen = false;

function close() {

isOpen = false;

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').removeClass('open');

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').addClass('closed');

}

function open() {

isOpen = true;

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').addClass('open');

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').removeClass('closed');

}

function toggle() {

if(isOpen) close();

else open();

}

var silexElement = $('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').closest('.editable-style');

function move(data) {

var offset = silexElement.offset();

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .nav-container').css({

'transform': 'translate(' + (data.scrollLeft - (offset.left/data.scale)) + 'px, ' + (data.scrollTop - (offset.top/data.scale)) + 'px)'

});

}

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn').click(function() { toggle(); });

$(document).on('silex.scroll silex.resize', function(e, data) {

close();

move(data);

});

close();

})();

</script>

</div></div><div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1552774237438-9 container-element hide-on-desktop"></div>

<a href="./" data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-id-1424647173853" style="">

<div class="silex-element-content normal">

<h1>&nbsp;Turismul culinar în Japonia</h1></div>

</a></div>

﻿<div data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-component silex-component-hamburger prevent-auto-z-index silex-id-1590512900752-2" style=""><div class="silex-element-content normal"><style>.hamburger-menu\_1590521371721\_180 {position: absolute; z-index: 20;}.silex-editor .hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav {left: -9999px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav ul {margin-top: 80px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav {opacity: 0; position: absolute; background-color: #ededed; transition: left 1s ease, height 0s ease 1s; left: -300px; width: 300px; height: 20px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open nav {opacity: 1; height: 100vh; left: 0; transition: left 1s ease, height 0s ease 0s;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .nav-container {z-index: 10; position: absolute;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .nav-container {}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn {z-index: 20; cursor: pointer; position: absolute;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span {display: block; width: 30px; height: 5px; margin-bottom: 3px; position: relative; background-color: #000000; border: 1px solid #ffffff; border-radius: 3px; transition: border-color 0.1s ease-in,

opacity 0.1s ease-in,

transform 0.1s ease-in,

background 0.1s ease-in;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span {border-color: rgba(255, 255, 255, 0);}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span:first-child {transform-origin: 4px -2px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:first-child {transform: rotate(45deg) translate(7px, -4px);}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:nth-last-child(2) {opacity: 0;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform-origin: -11px 4px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform: rotate(-45deg) translate(0, 12px);}</style>

<!-- inspired by https://codepen.io/erikterwan/pen/EVzeRP -->

<div class="hamburger-menu\_1590521371721\_180 closed">

<div class="hamburger-btn ">

<span></span>

<span></span>

<span></span>

</div>

<div class="nav-container">

<div class="prevent-scale">

<nav role="navigation" class="">

<ul>

<li><a href="./" title="Acasă" class="">Acasă</a></li>

<li><a href="m-nc-ruri.html" title="Mâncăruri" class="page-link-active">Mâncăruri</a></li>

<li><a href="tradi-ii.html" title="Tradiții">Tradiții</a></li>

<li><a href="bonus-.html" title="Bonus :)">Bonus :)</a></li>

</ul>

</nav>

</div>

</div>

</div>

<script>

(function() {

var isOpen = false;

function close() {

isOpen = false;

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').removeClass('open');

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').addClass('closed');

}

function open() {

isOpen = true;

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').addClass('open');

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').removeClass('closed');

}

function toggle() {

if(isOpen) close();

else open();

}

var silexElement = $('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').closest('.editable-style');

function move(data) {

var offset = silexElement.offset();

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .nav-container').css({

'transform': 'translate(' + (data.scrollLeft - (offset.left/data.scale)) + 'px, ' + (data.scrollTop - (offset.top/data.scale)) + 'px)'

});

}

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn').click(function() { toggle(); });

$(document).on('silex.scroll silex.resize', function(e, data) {

close();

move(data);

});

close();

})();

</script>

</div></div>﻿</div>

<div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1484949640479-7 section-element paged-element page-m-nc-ruri website-min-width paged-element-visible">

<div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-element-content website-width silex-id-1484949640479-6 silex-container-content container-element" style="">

<div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590504897118-15 image-element" style=""><img src="assets/250px-Nabe\_Kansai\_style.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590504892246-14 image-element" style=""><img src="assets/250px-Japanese\_Osechi.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1590504966186-17 text-element page-m-nc-ruri paged-element paged-element-visible" style=""><div class="silex-element-content normal"> <h2>Mâncare <i>osechi</i></h2><h2><i></i></h2><span class="\_wysihtml-temp-caret-fix" style="position: absolute; display: block; min-width: 1px; z-index: 99999;">﻿</span></div></div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1590504999650-18 text-element" style=""><div class="silex-element-content normal">

<h2><i>Nabemono</i></h2>

</div></div><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590504906206-16 image-element" style=""><img src="assets/250px-Udon-M1336.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-id-1434426613658-6 paragraph" style="">

<div class="silex-element-content normal">

<h3><i>Nabemono</i>&nbsp;sunt mâncăruri pregătite într-o oală mare pe masă, în fața oaspeților. Felurile principale de <i>nabemono</i>&nbsp;sunt <i>mizutaki</i>, <i>yudōfu</i>, <i>udonsuki</i>, <i>kanisuki</i>, <i>shabushabu</i>&nbsp;și <i>sukiyaki</i>.</h3><h3><i>Menrui</i>&nbsp;sunt mâncăruri de tăiței, servite reci sau calde. Cele mai cunoscute feluri de tăiței sunt <i>udon</i>, <i>sōmen</i>&nbsp;și <i>soba</i>. Primele două sunt făcute din făină de grâu, iar <i>soba</i>&nbsp;din făină de hrișcă. <i>Sōmen</i>&nbsp;sunt tăiței uscați, dar <i>udon</i>&nbsp;și <i>soba</i>&nbsp;pot fi tăiței uscați sau proaspeți.</h3><h3><i>Gohanmono</i>&nbsp;sunt mâncăruri de orez amestecat cu alte ingrediente: <i>sekihan</i>&nbsp;(orez amestecat cu fasole <i>azuki</i>), <i>takikomigohan</i>&nbsp;(primăvara este orez cu mazăre sau mlădițe de <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Bambus" title="Bambus">bambus</a>, iar toamna este orez amestecat cu ciuperci <i>matsutake</i>&nbsp;sau castane. <i>Domburimono</i>&nbsp;sunt mâncăruri unde în castron, peste orezul fiert, se pun tot felul de alte ingrediente (șnițel pané, de exemplu).</h3><h3><i>Sunomono</i>&nbsp;(pește crud sau fiert cu zarzavaturi, condimentat cu oțet și zahăr) și <i>aemono</i>&nbsp;(pește și zarzavaturi acoperite cu o pastă făcută din <i>tōfu</i>, susan măcinat și <i>miso</i>).</h3>

</div>

</div><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590503924220-12 image-element" style=""><img src="assets/Breakfast\_at\_Tamahan\_Ryokan,\_Kyoto.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-id-1434426485665-3 paragraph" style="">

<div class="silex-element-content normal">

<ul><li><i></i><h3><i>Shirumono</i>&nbsp;sunt supele, care sunt de două feluri: <i>sumashijiru</i>&nbsp;(o supă clară) și <i>misoshiru</i>&nbsp;(din pastă <i>miso</i>). Ingredientele pot fi pește alb, diferite moluște și crustacee (creveți etc.), <i>tōfu</i>&nbsp;(un fel de pateu fără miros făcut din fasole soia), carne de pasăre, <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Alg%C4%83" title="Algă">alge</a>&nbsp;marine etc.<br></h3></li><li><h3><i>Yakimono</i>&nbsp;sunt mâncăruri fripte (pește, moluște și crestacee, carne, zarzavaturi).</h3></li><li><h3><i>Nimono</i>&nbsp;sunt mâncăruri fierte (condimentate cu <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Sare\_de\_buc%C4%83t%C4%83rie" title="Sare de bucătărie">sare</a>, sos de soia, <i>sake</i>, <i>mirin</i>, <a href="https://ro.wikipedia.org/wiki/Zah%C4%83r" title="Zahăr">zahăr</a>, oțet etc.).</h3></li><li><h3><i>Agemono</i>&nbsp;sunt mâncăruri prăjite în ulei. Cele mai cunoscute sunt <i>tempura</i>&nbsp;(pește, zarzavaturi etc. împachetate în aluat nefermentat înainte de prăjire), <i>karaage</i>&nbsp;(ingredientele- deseori carne- sunt acoperite cu făină sau amidon de arorut <i>Maranta arundinacea</i>) sau <i>tatsuage</i>&nbsp;(carne de pasăre condimentată cu sos de soia și <i>sake</i>&nbsp;înainte de prăjire).</h3></li><li><h3><i>Mushimono</i>&nbsp;sunt mâncăruri gătite cu aburi. Cea mai cunoscută mâncare este <i>chawan mushi</i>. Alte mâncăruri din această categorie sunt <i>shiomushi</i>&nbsp;(condimentate cu sare) și <i>sakamushi</i>&nbsp;(condimentate cu sare și <i>sake</i>).</h3></li></ul><br>

<br>

<h2><i></i></h2><span class="\_wysihtml-temp-caret-fix" style="position: absolute; display: block; min-width: 1px; z-index: 99999;">﻿</span></div>

﻿﻿﻿</div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1590506033233-20 text-element" style=""><div class="silex-element-content normal"> <h2>Mic dejun <i>kaiseki</i></h2><span class="\_wysihtml-temp-caret-fix" style="position: absolute; display: block; min-width: 1px; z-index: 99999;">﻿</span></div></div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1590506335365-21 text-element" style=""><div class="silex-element-content normal"><h2>Udon</h2><span class="\_wysihtml-temp-caret-fix" style="position: absolute; display: block; min-width: 1px; z-index: 99999;">﻿</span></div></div><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590504876316-13 image-element" style=""><img src="assets/250px-Instant\_miso\_soup.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1590505869961-19 text-element" style=""><div class="silex-element-content normal"> <h3>Supă <i>miso</i></h3><span class="\_wysihtml-temp-caret-fix" style="position: absolute; display: block; min-width: 1px; z-index: 99999;">﻿</span></div></div></div>

<div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1434426787582-9 container-element" style=""></div></div>

<div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1590509303129-31 section-element page-m-nc-ruri paged-element paged-element-visible"><div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1590509303012-30 container-element silex-element-content silex-container-content website-width" style=""></div></div></body></html>

**TRADIȚII**

<!doctype html><html lang=""><head>

<meta charset="UTF-8">

<meta name="generator" content="Silex v2.2.10">

<!-- leave this for stats -->

<script type="text/javascript" src="js/jquery.js"></script>

<script type="text/javascript" src="js/front-end.js"></script>

<!-- Normalize -->

<link href="css/normalize.css" rel="stylesheet">

<!-- Silex style -->

<link href="css/front-end.css" rel="stylesheet">

<script type="text/javascript" class="silex-script"></script>

<title>Food and drink template - Tradiții</title>

<meta name="description" content="The description displayed in search results">

<meta name="twitter:card" content="summary">

<meta name="twitter:title" content="Check this site, friends!">

<meta name="og:title" content="Check this site, friends!">

<meta name="twitter:description" content="The description displayed in social networks">

<meta name="og:description" content="The description displayed in social networks">

<meta name="twitter:image" content="http://localhost:6805/api/1.0/www/exec/get//tmp/food-and-drink/assets/lunch.jpg">

<meta name="og:image" content="http://localhost:6805/api/1.0/www/exec/get//tmp/food-and-drink/assets/lunch.jpg">

<meta name="twitter:site" content="@silexlabs">

<link href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Lobster" rel="stylesheet" class="silex-custom-font"><link href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Cabin" rel="stylesheet" class="silex-custom-font"><meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1"><meta name="website-width" content="1212"><meta name="hostingProvider" content="ghpages"><link href="css/styles.css" rel="stylesheet" type="text/css"><style>body { opacity: 0; transition: .25s opacity ease; }</style></head>

<body class="body-initial all-style enable-mobile silex-runtime silex-published" data-silex-type="container-element" style=""><div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1552774272342-11 section-element hide-on-desktop"><div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1552774272339-10 container-element silex-element-content silex-container-content website-width"></div></div>

<div class="silex-pages">

<a id="page-generalit-i" data-silex-type="page-element" class="page-element" href="./">Generalități</a><a id="page-m-nc-ruri" data-silex-type="page-element" class="page-element" href="m-nc-ruri.html">Mâncăruri</a><a class="page-element page-link-active" data-silex-type="page-element" id="page-tradi-ii" href="tradi-ii.html">Tradiții</a><a class="page-element" data-silex-type="page-element" id="page-bonus-" href="bonus-.html">Bonus :)</a></div>

<div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1484949224320-1 section-element website-min-width">

<div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-element-content website-width silex-id-1484949224320-0 silex-container-content container-element" style=""><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1552774225668-8 text-element silex-component hide-on-desktop mobile-menu nav prevent-auto-z-index"><div class="silex-element-content normal"><style>.hamburger-menu\_1563834242930\_806 {position: absolute; z-index: 20;}.silex-editor .hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav {left: -9999px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav ul {margin-top: 80px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav {opacity: 0; position: absolute; background-color: #ededed; transition: left 1s ease, height 0s ease 1s; left: -300px; width: 300px; height: 20px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open nav {opacity: 1; height: 100vh; left: 0; transition: left 1s ease, height 0s ease 0s;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .nav-container {z-index: 10; position: absolute;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .nav-container {}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn {z-index: 20; cursor: pointer; position: absolute;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span {display: block; width: 30px; height: 5px; margin-bottom: 3px; position: relative; background-color: #000000; border: 1px solid #ffffff; border-radius: 3px; transition: border-color 0.1s ease-in,

opacity 0.1s ease-in,

transform 0.1s ease-in,

background 0.1s ease-in;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span {border-color: rgba(255, 255, 255, 0);}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span:first-child {transform-origin: 4px -2px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:first-child {transform: rotate(45deg) translate(7px, -4px);}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:nth-last-child(2) {opacity: 0;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform-origin: -11px 4px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform: rotate(-45deg) translate(0, 12px);}</style>

<!-- inspired by https://codepen.io/erikterwan/pen/EVzeRP -->

<div class="hamburger-menu\_1563834242930\_806 closed">

<div class="hamburger-btn ">

<span></span>

<span></span>

<span></span>

</div>

<div class="nav-container">

<div class="prevent-scale">

<nav role="navigation" class="">

<ul>

<li><a href="home.html" class="">Home</a></li>

<li><a href="menu.html" class="">Menu</a></li>

<li><a href="team.html" class="">Team</a></li>

<li><a href="info.html" class="">Info</a></li>

<li><a href="https://www.silex.me" target="\_blank">External link</a></li>

</ul>

</nav>

</div>

</div>

</div>

<script type="text/javascript">

(function() {

var isOpen = false;

function close() {

isOpen = false;

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').removeClass('open');

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').addClass('closed');

}

function open() {

isOpen = true;

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').addClass('open');

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').removeClass('closed');

}

function toggle() {

if(isOpen) close();

else open();

}

var silexElement = $('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').closest('.editable-style');

function move(data) {

var offset = silexElement.offset();

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .nav-container').css({

'transform': 'translate(' + (data.scrollLeft - (offset.left/data.scale)) + 'px, ' + (data.scrollTop - (offset.top/data.scale)) + 'px)'

});

}

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn').click(function() { toggle(); });

$(document).on('silex.scroll silex.resize', function(e, data) {

close();

move(data);

});

close();

})();

</script>

</div></div><div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1552774237438-9 container-element hide-on-desktop"></div>

<a href="./" data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-id-1424647173853" style="">

<div class="silex-element-content normal">

<h1>&nbsp;Turismul culinar în Japonia</h1></div>

</a></div>

﻿<div data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-component silex-component-hamburger prevent-auto-z-index silex-id-1590512900752-2" style=""><div class="silex-element-content normal"><style>.hamburger-menu\_1590521371721\_180 {position: absolute; z-index: 20;}.silex-editor .hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav {left: -9999px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav ul {margin-top: 80px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav {opacity: 0; position: absolute; background-color: #ededed; transition: left 1s ease, height 0s ease 1s; left: -300px; width: 300px; height: 20px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open nav {opacity: 1; height: 100vh; left: 0; transition: left 1s ease, height 0s ease 0s;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .nav-container {z-index: 10; position: absolute;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .nav-container {}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn {z-index: 20; cursor: pointer; position: absolute;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span {display: block; width: 30px; height: 5px; margin-bottom: 3px; position: relative; background-color: #000000; border: 1px solid #ffffff; border-radius: 3px; transition: border-color 0.1s ease-in,

opacity 0.1s ease-in,

transform 0.1s ease-in,

background 0.1s ease-in;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span {border-color: rgba(255, 255, 255, 0);}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span:first-child {transform-origin: 4px -2px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:first-child {transform: rotate(45deg) translate(7px, -4px);}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:nth-last-child(2) {opacity: 0;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform-origin: -11px 4px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform: rotate(-45deg) translate(0, 12px);}</style>

<!-- inspired by https://codepen.io/erikterwan/pen/EVzeRP -->

<div class="hamburger-menu\_1590521371721\_180 closed">

<div class="hamburger-btn ">

<span></span>

<span></span>

<span></span>

</div>

<div class="nav-container">

<div class="prevent-scale">

<nav role="navigation" class="">

<ul>

<li><a href="./" title="Acasă" class="">Acasă</a></li>

<li><a href="m-nc-ruri.html" title="Mâncăruri">Mâncăruri</a></li>

<li><a href="tradi-ii.html" title="Tradiții" class="page-link-active">Tradiții</a></li>

<li><a href="bonus-.html" title="Bonus :)">Bonus :)</a></li>

</ul>

</nav>

</div>

</div>

</div>

<script>

(function() {

var isOpen = false;

function close() {

isOpen = false;

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').removeClass('open');

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').addClass('closed');

}

function open() {

isOpen = true;

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').addClass('open');

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').removeClass('closed');

}

function toggle() {

if(isOpen) close();

else open();

}

var silexElement = $('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').closest('.editable-style');

function move(data) {

var offset = silexElement.offset();

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .nav-container').css({

'transform': 'translate(' + (data.scrollLeft - (offset.left/data.scale)) + 'px, ' + (data.scrollTop - (offset.top/data.scale)) + 'px)'

});

}

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn').click(function() { toggle(); });

$(document).on('silex.scroll silex.resize', function(e, data) {

close();

move(data);

});

close();

})();

</script>

</div></div>﻿</div>

<div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1538167211265-17 section-element paged-element page-tradi-ii paged-element-visible"><div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1538167211260-16 container-element silex-element-content silex-container-content website-width"><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1590509890957-43 text-element" style=""><div class="silex-element-content normal">

<h2>Experienta culinara japoneza este surprinzatoare. Nu te astepta sa mergi in Japonia si sa mananci in termenii pe care-i cunosti – gustul mancarii nipone e total diferit de ceea ce ai invatat in Romania, in Europa sau in orice alta parte a lumii. Am mancat preparate delicioase dar si lucruri absolut imposibile si cumva de neinteles.</h2><h2>Felurile de mancare se numesc okazu iar ele sunt acompaniate de cate un bol de orez. Okazu poate contine carne, peste, legume sau tofu. In general, cand comanzi la restaurant, vei lua un fel principal si o supa. Supa se mananca intotdeauna la final, lucru de inteles fiindca vine mereu extrem de fierbinte. Japonezii mananca exclusiv cu betisoarele, insa daca acest lucru iti creaza probleme, poti cere furculita si vei fi servit imediat. Inclusiv supa cu taitei (<a href="http://www.ramenlicious.com/" target="\_blank">ramen</a>) e servita cu betisoarele: castronul se tine in ambele maini si lichidul se bea iar taiteii sunt condusi cu betisoarele si supti cu zgomot. Nu te ingretosa daca esti la masa cu japonezii si acestia mananca zgomotos: este o traditie sa sorbi supa cu zgomot. Taiteii sunt de doua feluri, soba si udon (acestia din urma fiind mai grosi). Taiteii se servesc si in alte moduri decat in ramen, in special gatiti pe plitele fierbinti, in stil teppanyaki sau in deliciosul okonomiyaki (un fel de pizza sau clatita japoneza).</h2><h2><a href="https://www.tuktuk.ro//wp-content/uploads/2011/02/japanese-food.jpg"><img src="https://www.tuktuk.ro//wp-content/uploads/2011/02/japanese-food.jpg" alt="" title="japanese food" class="wp-image-2166" width="750" height="563"></a>Mancarea se pregateste in fata ta<a href="https://www.tuktuk.ro//wp-content/uploads/2011/02/2011-02-13-16.20.30.jpg"><img src="https://www.tuktuk.ro//wp-content/uploads/2011/02/2011-02-13-16.20.30.jpg" alt="" title="SAMSUNG" class="wp-image-2167" width="750" height="563"></a>Pig kimchi egg expand</h2><h2>Mancarea poate fi gatita in mai multe feluri. Aceasta poate fi cruda (sashimi), la gratar, fiarta, la aburi, foarte prajita, marinata etc. Cum japonezii sunt insulari, pestele si fructele de mare sunt ingrediente principale in bucataria lor. Carnea – de regula de porc sau vita – este destul de scumpa, la fel cum sunt si fructele, care reprezinta adevarate delicatese. De exemplu, daca te duci in vizita la un japonez, o jumatate de pepene reprezinta un cadou care va fi apreciat cum se cuvine.</h2><h2>Orezul se serveste intotdeauna simplu, intr-un bol. Strainilor li se poate parea fad si ai avea tendinta sa il asezonezi cu sosuri (de care japonezii nu abuzeaza). Dar e un sacrilegiu sa torni ceva peste orezul din bol. Am avut parte de o privire chiorasa in momentul in care am turnat soia deasupra, nestiind ca soia se pune in farfurioara si apoi orezul se inmoaie in ea.</h2><h2>Sunt mii de restaurante in Japonia, unele dintre ele foarte bune, daca ne gandim, de pilda, ca Tokyo are mai multe restaurante Michelin ca Paris sau Londra. Multe dintre acestea sunt specializate. De pilda localurile de sushi nu servesc alte preparate in afara de sushi si sashimi, care iti sunt prezentate elegant si cu minutiozitate, pentru a sti ce alegere sa faci. Preparatele sunt intotdeauna foarte proaspete.</h2><h2>Inainte de a ti se aduce mancarea, vei primi un prosopel fierbinte si umed (oshibon), cu care sa te stergi pe maini (nu si pe fata). Bolul de mancare se tine in mana stanga iar betisoarele in cea dreapta (asa sunt invatati si copiii japonezi care e stanga si care dreapta). Sosul principal este cel de soia, insa acesta nu se toarna pur si simplu peste preparate ci, precum spuneam, se folosesc farfurioare in care se inmoaie bucatelele de mancare. Betisoarele nu se lasa niciodata infipte in orez, fiindca acest lucru simbolizeaza infigerea betisoarelor parfumate in timpul ritualurilor de inmormantare. Nu se da mancarea dintr-o farfurie intr-alta, sau din betisor in betisor, asa cum se mai practica pe la noi – acest gest ar semnifica, din nou, ridicarea oaselor ramase dupa incinerare. Nu se arata cu betisoarele si nu se musca din acestea. La inceputul mesei se face un toast, atunci cand toata lumea e pregatita sa inceapa (se spune kampai). E nepoliticos sa-ti torni singur in pahar. De regula tu torni vecinului de masa iar acesta iti intoarce imediat serviciul, in caz ca ai paharul gol.</h2><h2>Vegetarienii pot gasi preparate adecvate sau chiar restaurante specifice, insa n-ar trebui sa se increada in totalitate in ideea de “fara carne”, fiindca japonezii nu o respecta intru totul. De pilda, acestia ar putea cere un meniu vegetarian in care sa descopere cu surprindere ca exista carne de pui. Daca vor intreba ospatarul despre aceasta s-ar putea sa li se raspunda cu sinceritate: “cichin ochei” (chicken ok).</h2><h2><a href="https://www.tuktuk.ro//wp-content/uploads/2011/02/sake-sushi.jpg"><img src="https://www.tuktuk.ro//wp-content/uploads/2011/02/sake-sushi.jpg" alt="" title="OLYMPUS DIGITAL CAMERA" class="wp-image-2168" width="750" height="563"></a>Sake si sushi</h2><h2>Bauturile traditionale japoneze sunt sake si sonchu. Sake e o fermentatie alcoolica din orez (12-20 de grade), in fapt, un vin de orez. Exista mai multe varietati. La prima inghititura, sake ti se poate parea o bautura slaba. Seamana un pic cu tuica, insa mai multe paharele te vor inveseli rapid. Personal, mi-a placut mai mult shochu, care e distilat din orz, cartof dulce sau orez. La mesele traditionale, sake, fiind un derivat al orezului, nu se serveste simultan impreuna cu orezul insusi. Sake-ul ti se poate aduce cald sau rece, in stilute mici sau mari, din care torni de mai multe ori in paharel. Vinul japonez e usurel dar nu te va impresiona, cel rosu fiind mai degraba un compotel simpatic, servit rece, contrar obiceiurilor din zonele viticole ale lumii. Japonezii beau foarte mult ceai verde, pe care-l considera secretul vietii lungi si pastrarii unui fizic placut la varste inaintate. Dar mai multe despre asta, in articolul dedicat ceremoniei ceaiului.</h2><h2>Restaurantele au mese normale sau traditionalele mese joase (care dedesubt au un loc in care sa-ti pui picioarele sau… nu au). La intrarea intr-un astfel de restaurant te descalti si vei sta la masa cu picioarele sub tine sau sub masa. Japonezii merg mult in restaurante, de multe ori sarbatoresc diverse aniversari. Si, cateodata, beau peste masura. In restaurantele japoneze bacsisul e un termen neacceptat. Cu alte cuvinte, nu se lasa bacsis (dupa cum nu se lasa nici la taxiuri, hoteluri etc). Daca iei masa cu un grup de japonezi, nota de plata se va imparti in mod egal, indiferent de ce a consumat fiecare. In general e considerat nepoliticos sa mananci pe strada sau in spatii publice, dar este in regula sa servesti masa in trenuri, pe distante lungi. In orase sunt amenajate locuri in care poti sta sa mananci (tachi-gui) si in care se servesc inclusiv supe sau sushi. In supermarketuri de tip Seven/Eleven sunt foarte populare turtele de orez (de forma rotunda sau triungiulara) umplute cu carne sau peste, denumite <a href="http://www.shejapan.com/jtyeholder/jtye/living/onigiri/onigiri0.html" target="\_blank">onigiri</a>. De asemenea, strazile sunt impanzite de automate de bauturi: practic, in Japonia nu ti-e sete niciodata. Aceste automate vand la preturi de 120-180 yeni (1-2 euro) o gama variata de bauturi racoritoare, ceaiuri, cafele reci si calde, chiar si bere sau sake.</h2><h2>In fine, preturile in restaurante variaza, desigur, in functie de genul de restaurant. La unul normal, insa, un fel principal e cuprins intre 300-600 yeni (3-6 euro), cele mai speciale mergand si pana la 1000 de yeni. Portia de sake sau shochu costa circa 400-500 de yeni (4-5 euro) iar o bere (am preferat excelenta <a href="http://www.asahibeer.co.uk/home/" target="\_blank">Asahi</a>) este tot in jur de 500 de yeni.</h2><h2><a href="https://www.tuktuk.ro//wp-content/uploads/2011/02/clatite.jpg"><img src="https://www.tuktuk.ro//wp-content/uploads/2011/02/clatite.jpg" alt="" title="clatite" class="wp-image-2169" width="750" height="563"></a>Vitrina cu clatite</h2><h2>Deserturile japoneze sunt destul de ciudate. Cel putin cele traditionale. In principiu, vei gasi prajituri delicioase, in special cele facute pe stil western. De pilda japonezii adora clatitele: vei intalni o multime de clatitarii, care-si etaleaza produsele facute cu cele mai diverse ingrediente. Se mananca multa inghetata, gogosi dar, in general, restaurantele nu au in meniuri deserturi cu duiumul.</h2><h2>Cateva cuvinte si despre mancarea “de strada”. Am incercat cate ceva si, cu mana pe inima… mi s-au parut de pe alta planeta. Nu regasesti nimic din ceea ce te-ai astepta sa regasesti, fie si la o simpla frigaruie. In plus, japonezii nu folosesc sarea, fapt care duce gustul unor alimente in zona mai degraba neutra sau amara, fara ca acestea sa fie cu adevarat amare.</h2><h2>

</h2><h2><br></h2><span class="\_wysihtml-temp-caret-fix" style="position: absolute; display: block; min-width: 1px; z-index: 99999;">﻿</span></div></div></div></div>

</body></html>

**BONUS**

<!doctype html><html lang=""><head>

<meta charset="UTF-8">

<meta name="generator" content="Silex v2.2.10">

<!-- leave this for stats -->

<script type="text/javascript" src="js/jquery.js"></script>

<script type="text/javascript" src="js/front-end.js"></script>

<!-- Normalize -->

<link href="css/normalize.css" rel="stylesheet">

<!-- Silex style -->

<link href="css/front-end.css" rel="stylesheet">

<script type="text/javascript" class="silex-script"></script>

<title>Food and drink template - Bonus :)</title>

<meta name="description" content="The description displayed in search results">

<meta name="twitter:card" content="summary">

<meta name="twitter:title" content="Check this site, friends!">

<meta name="og:title" content="Check this site, friends!">

<meta name="twitter:description" content="The description displayed in social networks">

<meta name="og:description" content="The description displayed in social networks">

<meta name="twitter:image" content="http://localhost:6805/api/1.0/www/exec/get//tmp/food-and-drink/assets/lunch.jpg">

<meta name="og:image" content="http://localhost:6805/api/1.0/www/exec/get//tmp/food-and-drink/assets/lunch.jpg">

<meta name="twitter:site" content="@silexlabs">

<link href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Lobster" rel="stylesheet" class="silex-custom-font"><link href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Cabin" rel="stylesheet" class="silex-custom-font"><meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1"><meta name="website-width" content="1212"><meta name="hostingProvider" content="ghpages"><link href="css/styles.css" rel="stylesheet" type="text/css"><style>body { opacity: 0; transition: .25s opacity ease; }</style></head>

<body class="body-initial all-style enable-mobile silex-runtime silex-published" data-silex-type="container-element" style=""><div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1552774272342-11 section-element hide-on-desktop"><div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1552774272339-10 container-element silex-element-content silex-container-content website-width"></div></div>

<div class="silex-pages">

<a id="page-generalit-i" data-silex-type="page-element" class="page-element" href="./">Generalități</a><a id="page-m-nc-ruri" data-silex-type="page-element" class="page-element" href="m-nc-ruri.html">Mâncăruri</a><a class="page-element" data-silex-type="page-element" id="page-tradi-ii" href="tradi-ii.html">Tradiții</a><a class="page-element page-link-active" data-silex-type="page-element" id="page-bonus-" href="bonus-.html">Bonus :)</a></div>

<div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1484949224320-1 section-element website-min-width">

<div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-element-content website-width silex-id-1484949224320-0 silex-container-content container-element" style=""><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1552774225668-8 text-element silex-component hide-on-desktop mobile-menu nav prevent-auto-z-index"><div class="silex-element-content normal"><style>.hamburger-menu\_1563834242930\_806 {position: absolute; z-index: 20;}.silex-editor .hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav {left: -9999px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav ul {margin-top: 80px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 nav {opacity: 0; position: absolute; background-color: #ededed; transition: left 1s ease, height 0s ease 1s; left: -300px; width: 300px; height: 20px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open nav {opacity: 1; height: 100vh; left: 0; transition: left 1s ease, height 0s ease 0s;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .nav-container {z-index: 10; position: absolute;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .nav-container {}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn {z-index: 20; cursor: pointer; position: absolute;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span {display: block; width: 30px; height: 5px; margin-bottom: 3px; position: relative; background-color: #000000; border: 1px solid #ffffff; border-radius: 3px; transition: border-color 0.1s ease-in,

opacity 0.1s ease-in,

transform 0.1s ease-in,

background 0.1s ease-in;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span {border-color: rgba(255, 255, 255, 0);}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span:first-child {transform-origin: 4px -2px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:first-child {transform: rotate(45deg) translate(7px, -4px);}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:nth-last-child(2) {opacity: 0;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform-origin: -11px 4px;}.hamburger-menu\_1563834242930\_806.open .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform: rotate(-45deg) translate(0, 12px);}</style>

<!-- inspired by https://codepen.io/erikterwan/pen/EVzeRP -->

<div class="hamburger-menu\_1563834242930\_806 closed">

<div class="hamburger-btn ">

<span></span>

<span></span>

<span></span>

</div>

<div class="nav-container">

<div class="prevent-scale">

<nav role="navigation" class="">

<ul>

<li><a href="home.html" class="">Home</a></li>

<li><a href="menu.html" class="">Menu</a></li>

<li><a href="team.html" class="">Team</a></li>

<li><a href="info.html" class="">Info</a></li>

<li><a href="https://www.silex.me" target="\_blank">External link</a></li>

</ul>

</nav>

</div>

</div>

</div>

<script type="text/javascript">

(function() {

var isOpen = false;

function close() {

isOpen = false;

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').removeClass('open');

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').addClass('closed');

}

function open() {

isOpen = true;

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').addClass('open');

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').removeClass('closed');

}

function toggle() {

if(isOpen) close();

else open();

}

var silexElement = $('.hamburger-menu\_1563834242930\_806').closest('.editable-style');

function move(data) {

var offset = silexElement.offset();

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .nav-container').css({

'transform': 'translate(' + (data.scrollLeft - (offset.left/data.scale)) + 'px, ' + (data.scrollTop - (offset.top/data.scale)) + 'px)'

});

}

$('.hamburger-menu\_1563834242930\_806 .hamburger-btn').click(function() { toggle(); });

$(document).on('silex.scroll silex.resize', function(e, data) {

close();

move(data);

});

close();

})();

</script>

</div></div><div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1552774237438-9 container-element hide-on-desktop"></div>

<a href="./" data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-id-1424647173853" style="">

<div class="silex-element-content normal">

<h1>&nbsp;Turismul culinar în Japonia</h1></div>

</a></div>

﻿<div data-silex-type="text-element" class="editable-style text-element silex-component silex-component-hamburger prevent-auto-z-index silex-id-1590512900752-2" style=""><div class="silex-element-content normal"><style>.hamburger-menu\_1590521371721\_180 {position: absolute; z-index: 20;}.silex-editor .hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav {left: -9999px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav ul {margin-top: 80px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 nav {opacity: 0; position: absolute; background-color: #ededed; transition: left 1s ease, height 0s ease 1s; left: -300px; width: 300px; height: 20px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open nav {opacity: 1; height: 100vh; left: 0; transition: left 1s ease, height 0s ease 0s;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .nav-container {z-index: 10; position: absolute;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .nav-container {}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn {z-index: 20; cursor: pointer; position: absolute;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span {display: block; width: 30px; height: 5px; margin-bottom: 3px; position: relative; background-color: #000000; border: 1px solid #ffffff; border-radius: 3px; transition: border-color 0.1s ease-in,

opacity 0.1s ease-in,

transform 0.1s ease-in,

background 0.1s ease-in;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span {border-color: rgba(255, 255, 255, 0);}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span:first-child {transform-origin: 4px -2px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:first-child {transform: rotate(45deg) translate(7px, -4px);}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:nth-last-child(2) {opacity: 0;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform-origin: -11px 4px;}.hamburger-menu\_1590521371721\_180.open .hamburger-btn span:nth-child(3) {transform: rotate(-45deg) translate(0, 12px);}</style>

<!-- inspired by https://codepen.io/erikterwan/pen/EVzeRP -->

<div class="hamburger-menu\_1590521371721\_180 closed">

<div class="hamburger-btn ">

<span></span>

<span></span>

<span></span>

</div>

<div class="nav-container">

<div class="prevent-scale">

<nav role="navigation" class="">

<ul>

<li><a href="./" title="Acasă" class="">Acasă</a></li>

<li><a href="m-nc-ruri.html" title="Mâncăruri">Mâncăruri</a></li>

<li><a href="tradi-ii.html" title="Tradiții">Tradiții</a></li>

<li><a href="bonus-.html" title="Bonus :)" class="page-link-active">Bonus :)</a></li>

</ul>

</nav>

</div>

</div>

</div>

<script>

(function() {

var isOpen = false;

function close() {

isOpen = false;

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').removeClass('open');

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').addClass('closed');

}

function open() {

isOpen = true;

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').addClass('open');

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').removeClass('closed');

}

function toggle() {

if(isOpen) close();

else open();

}

var silexElement = $('.hamburger-menu\_1590521371721\_180').closest('.editable-style');

function move(data) {

var offset = silexElement.offset();

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .nav-container').css({

'transform': 'translate(' + (data.scrollLeft - (offset.left/data.scale)) + 'px, ' + (data.scrollTop - (offset.top/data.scale)) + 'px)'

});

}

$('.hamburger-menu\_1590521371721\_180 .hamburger-btn').click(function() { toggle(); });

$(document).on('silex.scroll silex.resize', function(e, data) {

close();

move(data);

});

close();

})();

</script>

</div></div>﻿</div>

<div data-silex-type="container-element" class="container-element editable-style silex-id-1538167171167-15 section-element paged-element page-bonus- paged-element-visible"><div data-silex-type="container-element" class="editable-style silex-id-1538167171162-14 container-element silex-element-content silex-container-content website-width"><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590519355861-1 image-element page-bonus- paged-element paged-element-visible" style=""><img src="assets/shutterstock\_397578337-1024x761.jpg" class="silex-element-content"></div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1590519578817-3 text-element" style=""><div class="silex-element-content normal"><h2>Prăjitura Nanaimo</h2><h2>Ingrediente</h2><h2><b>

<li> 2 linguri pudra de budinca de vanilie</li>

<li> 3 linguri frisca lichida</li>

<li> 1/2 ceasca unt fara sare</li>

<li> 1 ceasca nuca de cocos rasa</li>

<li> 1/2 ceasca migdale</li>

<li> 1 1/4 ceasca biscuiti graham</li>

<li> 5 linguri cacao</li>

<li> 1/4 ceasca zahar</li>

<li> 1/2 ceasca unt fara sare</li>

<li> 1 ou mare</li>

<li> 2 linguri unt fara sare</li>

</ul></b><b><h3>Mod de preparare:</h3></b><b>

<p>Tapetează o tavă cu hârtie de copt şi lasă marginile puţin mai lungi, ca să poţi scoate uşor prăjitura din tavă.</p>

<p>Pentru stratul de jos, amestecă untul, zahărul şi pudra de cacao pe

bain marie, până la omogenizare. Toarnă încet amestecul peste oul bătut,

amestecând continuu. Adaugă biscuiţii graham pisaţi, migdalele şi nuca

de cocos rasă. Presează amestecul bine în tava tapetată.</p>

<p>Pentru stratul de la mijlocul prăjiturii Nanaimo, bate untul cu

frişca lichidă, pudra de budincă de vanilie, esenţa de vanilie şi

zahărul pudră. Când ai o cremă pufoasă, toarnă peste stratul cu cacao şi

biscuiţi.</p>

<p>Pentur stratul de deasupra al prăjiturii, topeşte ciocolata şi untul

pe bain marie. Lasă să se răcească puţin, apoi toarnă peste stratul de

cremă şi dă la frigider până se întăreşte, circa o oră.</p>

<p>Scoate prăjitura Nanaimo din tavă folosind marginile din hârtie de

copt lăsate peste tavă. Taie cubuleţe şi serveşte la cafea, ceai sau cu

lapte.</p>

</b></h2><h2><b></b>

<br></h2><h2><b><br></b></h2><h2><b></b><br></h2></div></div><div data-silex-type="text-element" class="editable-style silex-id-1590519115031-0 text-element" style=""><div class="silex-element-content normal"> <h2><b>Yakimeshi – orez prăjit în stil japonez</b></h2><h2><b>

</b></h2><h2><b><h2>Timpi de preparare</h2>

<ul>

<li> Timp de preparare: 15 min</li>

<li> Timp de gatire: 10 min</li>

<li> Gata in: 25</li>

</ul>

<h2>Ingrediente</h2>

<ul>

<li> 400 g orez fiert

</li>

<li> 2 linguri de maioneză

</li>

<li> 2 felii de bacon tăiate în fâșii subțiri

</li>

<li> 2 ouă

</li>

<li> 2 cepe verzi tocate

</li>

<li> sare și piper după gust</li>

</ul>

<h2>Mod De Preparare</h2>

<p><b>În japoneză “Yakimeshi” exact asta înseamnă: orez prăjit. <a href="http://retete.unica.ro/recipe-categories/retete-japonia/" target="\_blank">Japonezii</a> servesc foarte des acest tip de <a href="http://retete.unica.ro/?s=orez" target="\_blank">orez</a>,

mai ales în timpul zilelor lucrătoare, deoarece este un fel de mâncare

care se face extrem de rapid, e tare gustos și sățios. Mai ales că

asiaticii au aproape permanent în gospodărie orez deja fiert, se

înțelege că este o alegere justificată consumarea frecventă a acestui

fel de mâncare. Și noi îl adorăm și îl facem cât de des posibil.</b></p><p><b><br></b></p><p><b><br></b></p>

<ol>

<li>Combină într-un vas orezul deja fiert cu <a href="http://retete.unica.ro/?s=maioneza" target="\_blank">maioneza</a>. Taie mărunt bacon-ul și ceapa verde. Încinge niște ulei într-o tigaie mare și pune orezul la prăjit câteva minute, amestecând.</li>

<li>Bate <a href="http://retete.unica.ro/?s=ou%C4%83le" target="\_blank">ouăle</a>. Dă într-o parte a tigăii orezul și în partea cealaltă pune ouăle la făcând amestecând continuu ca să se facă zdrențe.</li>

<li>Când ouăle sunt pe jumătate făcute, combină-le cu orezul.</li>

<li>Adaugă bacon-ul și mai lasă la făcut încă 5 minute.</li>

<li>Pune și ceapa tocată peste, amestecă, asezonează cu sare și piper.</li>

</ol>

</b><br></h2></div></div><div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590520159971-4 image-element page-bonus- paged-element paged-element-visible" style=""><img src="assets/nanaimo-1-1024x608.jpg" class="silex-element-content"></div></div></div>

<div data-silex-type="image-element" class="editable-style silex-id-1590519500073-2 image-element page-bonus- paged-element paged-element-visible" style=""><img src="assets/shutterstock\_39757833-768x605.jpg" class="silex-element-content"></div></body></html>

**BIBLIOGRAFIE**

1. *Mariana Panţiru* ***Codurile sursă in Html***
2. *Petruş Paul* ***Documentație in programele Adobe***
3. *Gelu Mincu* ***Informații utile legate de SiteGrinder***