

JAPAN : volg het ritme van de vier seizoenen en ontdek de prachtige natuur



In het land van de Rijzende Zon wordt men bewust van de harmonische relatie met de natuur. **De natuur volgt het ritme van de vier seizoenen.** Dit ritme is de opeenvolging van geboorte - groeien - bloeien - en afsterven. **In Japan heeft men veel respect voor natuur en is natuurbehoud een begrip !!!**

Japan kent net als Europa vier duidelijk te onderscheiden seizoenen. Eind maart, begin april ontwaakt het land uit haar winterslaap als de sakura (kersenbloesems) bloeien. Het hele land verkeert dan in een collectieve roes, iedereen is in de ban van hanami (bloemen kijken). De zomermaanden zijn door de hoge luchtvochtigheid erg drukkend warm. Vanaf september beginnen de temperaturen langzaam te dalen en geniet men van de schitterende herfstkleuren.



Beste reistijd voor Japan

De maanden maart, april en mei zijn uitstekend om Japan te bereizen. Ook het najaar is een geschikte reisperiode.



OP REIS IN DE KLEUR VAN JE HART
www.voyagesandmore.be

JAPANSE KEUKEN : ZEER VERFIJND EN GEZOND !!!

Er is een gezegde dat de Chinees met de tong
eet en de Japanner met de ogen







Unesco erkende in 2013 de Japanse traditionele keuken als een deel van ons « werelderfgoed ».

De belangstelling voor de Japanse keuken is wereldwijd en ook in België gestaag toegenomen. België telt enkele uitstekende Japanse restaurants maar uiteraard eet men nog altijd het best in het land van oorsprong.

In het land van de rijzende zon kan men lekker Japans eten van betaalbaar tot minder betaalbaar (meer dan 500 sterrenrestaurants)

De Japanners zijn erg gevoelig voor de vergankelijkheid van schoonheid.

Dit is ook de reden dat men gevoelig is voor de seizoenswisselingen en een bijzondere band heeft met de natuur. Dat ziet men ook terug in de Japanse keuken.

De Japanse keuken uit zich vooral in de wijze waarop gerechten geserveerd worden.

Een kok in een restaurant, maar ook iemand thuis, zal van elke maaltijd een kunstwerk proberen te maken. Zo kan men bvb. de seizoenen in de gerechten op het bord uitgebeeld zien, waarbij het dan ook zaak is om de juiste seizoensgerechten te gebruiken. Ook het serviesgoed en eigenlijk de hele entourage wordt hierop afgestemd. Er is een gezegde dat de Chinees met de tong eet en de Japanner met de ogen. Omdat men heel lang in Japan geen vlees heeft gegeten (slachten van dieren deed men niet), zijn vooral rijst en vis de hoofdingrediënten. De Japanse keuken is eerst en vooral een seizoenskeuken.

Het is ook een heel technische keuken die dicht bij de natuur staat en niet complex is zodat de authentieke smaak van het kwaliteitsprodukt het best tot z'n recht komt.







VERBLIJF IN EEN ONSEN, EEN TRADITIONELE JAPANESE HERBERG
MET WARM WATER BADEN IN DE JAPANESE BERGEN
EEN SCHITTEREND ADRESJE VOOR ONZE BELEVINGSREIZEN OP
MAAT



JAPAN zit ook dit jaar sterk in de lift !!! Deze bijzondere bestemming biedt betoverende plekken. Wij stellen bij deze een uniek verblijfadres voor namelijk een « onsen ». Een onsen is een door vulkanische activiteit verwarmd bad, of een bad met water uit een vulkanische bron. Aan het mineralenrijke water wordt bijna altijd een heilzame werking toegeschreven. Een onsen is meestal verbonden aan een traditionele Japanse herberg. De meeste Japanners zijn dol op het ontspannen in deze warme gezamenlijke baden. Het is een sociaal gebeuren. Zoals voor alle baden in Japan geldt ook hier: eerst jezelf grondig wassen en pas dan in het bad stappen!



Dit karaktervol adresje is gelegen in het noorden en biedt ontspanning en wellness (100 % op z'n Japans) en dit temidden van een prachtige natuur. Een ideale plaats om 1 à 2 nachten te verblijven tijdens een belevingsreis door ons uitgestippeld op maat.

Voyages and More biedt talrijke typische en karaktervolle etablissementen aan in Japan : onsen, verblijf in kloosters, gastenverblijven, ryokans...



OP REIS IN DE **KLEUR** VAN JE HART
www.voyagesandmore.be