

CHUTE JAPONSKA - praktické workshopy o japonskej kuchyni na Bienále ilustrácií Bratislava 2015

Veľvyslanectvo Japonska v spolupráci s Medzinárodným domom umenia pre deti BIBIANA si Vás dovoľujú pozvať na gastronomický workshop pre deti a ich rodičov, ktorý sa bude konať v rámci 25. ročníka Bienále ilustrácií Bratislava (BIB) ako jedno z jeho sprievodných podujatí.

Workshop povedie pani Natsumi Kakita, osobná kuchárka J.E. pána veľvyslanca Egawu.

Všetci ste srdečne vítaní!

Termín konania: 27. september 2015 (nedeľa) od 15.00 (1.skupina), od 16.hod. (2.skupina)
V prípade veľkého záujmu je možné uskutočniť i workshop pre 3. skupinu od 17.00.

Poznámka: všetky workshopy sú identické a budú tlmočené do slovenského jazyka

Miesto konania: Dom umenia, Námestie SNP 12, Bratislava

Organizátori: Veľvyslanectvo Japonska v SR a BIBIANA, medzinárodný dom umenia pre deti

Účastníci: vhodné pre deti od 5 rokov

Program: Výroba ryžových guľôčok onigiri a zmrzlinového pohára na japonský spôsob

Vstupné: na workshop je vstup zdarma, účastníci si však musia uhradiť vstupné na výstavu BIB 2015 vo výške 1 €.

Registrácia účasti: Počet účastníkov je limitovaný kapacitou miestnosti, preto v prípade väčšieho záujmu nebude možné zaistiť miesto pre všetkých. Vzhľadom na tento fakt je nutné, aby záujemcovia zahlásili svoj záujem o účasť na telefónnom čísle 02-5980-0100 alebo e-mailovej adrese culture@bv.mofa.go.jp najneskôr do **21. septembra 2015** a rezervovali si miesta. Záujemcom, ktorí sa vopred nenahlásia na horeuvedené tel. číslo, nebude umožnený vstup na podujatie.

O WORKSHOPOCH:

Hlavným zámerom podujatia je sprostredkovať čaro japonskej kuchyne malým priateľom japonskej kultúry a dať im možnosť pripraviť si typické japonské jedlá vlastnými rukami.

Každý z workshopov bude pozostávať z dvoch častí. V prvej si účastníci sami pripravujú „onigiri“, japonské ryžové guľôčky, v druhej zmrzlinový pohár na japonský spôsob.

Onigiri je japonské jedlo z bielej ryže, ktoré má väčšinou trojuholníkový alebo guľatý tvar a často je tiež zabalené do rias „nori“. Tradične býva naplnené nakladanými slivkami (umeboši), soleným lososom, uvarenou hnedou morskou riasou „kombu“ alebo inými slanými či kyslými ingredienciami. Ryža zohráva v tomto jedle dôležitú úlohu prírodného konzervantu.

Už v 11. storočí spomína spisovateľka Šikibu Murasaki vo svojom denníku ľudí konzumujúcich ryžové guľôčky. V tom období sa onigiri nazývali tondžiki a často sa podávali na piknikoch. V ďalších dokumentoch zo 17. storočia sa píše, že mnoho samurajov si do boja nosilo ryžové gule zabalené do bambusových listov. Pôvod onigiri však siaha omnoho ďalej do histórie. Skôr než sa začali v období Nara (710 – 794) používať paličky, pripravovali sa z ryže malé guľôčky, ktoré si bolo možné jednoducho rukou vložiť do úst a zjesť. Dnes sú onigiri v Japonsku stále veľmi populárne a väčšina obchodov s potravinami ich ponúka v širokej škále náplní a príchutí. Existujú dokonca špecializované obchody, v ktorých sa predávajú iba onigiri.

Niet preto divu, že sú onigiri populárnym jedlom japonských detí. Sú jednoduché na prípravu, skladné

a ich chuť možno prispôbiť mlsným detským jazýčkom. Onigiri sú tiež výbornou zábavnou alternatívou ku klasickým desiatam a obedom baleným žiakom do školy namiesto bežného krajca chleba či sendviču. Dnes je tiež trendom medzi mladými japonskými mamičkami pripravovať deťom k obedu, ktorý si nosia so sebou do školy v krabičkách, dekoratívne onigiri. Upravujú ich do tvaru obľúbených kreslených postavičiek ako Pokémon, či Hello Kitty. Na workshopoch sa tak účastníci naučia pripravovať nielen klasické, ale i dekoratívne, efektné, či zábavné onigiri, pri výrobe ktorých budú musieť zapojiť svoju zručnosť a predstavivosť.

Okrem onigiri si potom ešte pripravíme japonský zmrzlinový pohár so zmrzlinou zo zeleného čaju, praženej sóje, pastou z osladenej fazule azuki a s guľôčkami z ryžového prášku. Obe jedlá sú veľmi jednoduché na prípravu a súčasne obsahujú základné ingrediencie japonskej kuchyne, a veľmi dobre vystihujú jej čaro.

O LEKTORKE:

Natsumi Kakita je osobnou šéfkuchárkou J. E. pána Akia Egawu, veľvyslanca Japonska v Slovenskej republike. Slečna Kakita je absolventkou Ecole Tsuji Osaka. V rokoch 2006 – 2013 tam tiež pôsobila ako učiteľka špecializovaná na japonskú kuchyňu. Ecole Tsuji, ktorá patrí Tsuji - cho Groupe, najväčšej a najprestížnejšej organizácii pre výchovu budúcich kuchárov v Japonsku, patrí do trojice najväčších a najprestížnejších škôl pre kuchárov na svete.

Slečna Kakita po workshopoch na BIB predvedie svoje schopnosti a zručnosti i na Hotelovej akadémii v Piešťanoch, kde povedie praktickú prezentáciu o japonskej kuchyni pre slovenských študentov.

http://www.sk.emb-japan.go.jp/event_2015_09_bibiana_kakita_gastro.html