



manggha

KULINARNA PODRÓŽ PO JAPONII



KULINARNA PODRÓŻ PO JAPONII

Przemierz z nami Japonię i zasmakuj najlepszych specjałów kulinarnych!

Podczas gry wcielisz się w rolę podróżnika, którego celem będzie odkryć przysmaki Japonii oraz wybrane aspekty kulturowe tego kraju. Podczas podróży po 5 japońskich wyspach natkniesz się na niezwykle składniki, produkty i dania, przyswoisz podstawowy japoński savoir-vivre oraz nauczysz się perfekcyjnie posługiwać pałeczkami!

W skład gry wchodzi:

- 3 kartki A4: połączone w odpowiedniej kolejności stanowią planszę do gry
- instrukcja gry + instruktaż poprawnego posługiwania się pałeczkami
- 3 przepisy na dania japońskie
- karty z produktami i daniami
- karty z pytajnikiem

Do kulinarnej podróży potrzebny będzie wydruk wszystkich elementów (patrz punkt: „w skład gry wchodzi”), 1 kość do gry oraz pionki (1 pionek na 1 gracza). Przed przystąpieniem do gry należy wyciąć z szablonów karty z pytajnikiem oraz karty z produktami i daniami. Polecamy, aby już na etapie wycinania formować 2 stosiki kart: jeden to karty z pytajnikiem, drugi to karty z produktami i daniami. Opcja dodatkowa: zachęcamy, aby podczas rozgrywki wykorzystać pałeczki do wykonywania rzutów kością oraz poruszania się pionkami po planszy.

Pola gry:

1

Pole z produktem/daniem.

Gdy na nim staniesz, ponownie rzucasz kością. Jeżeli na kości pokaże się parzysta liczba oczek, karta jest Twoja. W przypadku nieparzystej liczby oczek przekazujesz kolejkę następnej osobie. Karta z daniem ma wartość 1 pkt. Karta z produktem ma wartość 2 pkt.

○

Pole puste.

Gdy na nim staniesz, nie wywołuje to żadnej dodatkowej akcji w rozgrywce.

?

Pole z pytajnikiem.

Gdy na nim staniesz, bierzesz 1 kartę ze znakiem „?” z wierzchu zestawu kart z pytajnikiem. Czytasz polecenie z karty i postępujesz zgodnie z jego treścią. Karty z pytajnikiem to pigułka wiedzy na temat japońskiego savoir-vivre'u! Dowiadujesz się z nich, jak w danej sytuacji zachować się zgodnie z japońskim zwyczajem. Użyta kartę odkładasz na bok – nie będzie ona ponownie używana w obecnej rozgrywce.

Reguły gry:

Kulinarna podróż po Japonii to gra planszowa dla 2 - 6 osób.

Podróż rozpoczyna się na Hokkaido, wyspie znajdującej się na północy Japonii.

Każdy gracz organizuje sobie pionek, który ustawia na polu z napisem „START”.

Gracze wykonują po jednym rzucie kością, który pozwoli ustalić kolejność wykonywania dalszych rzutów. Kolejność ustalana jest od osoby z największą liczbą oczek

do osoby z najmniejszą liczbą oczek. Jeśli między graczami pojawił się remis w liczbie oczek, o pierwszeństwie decyduje wiek graczy: od najstarszej do najmłodszej osoby.

Po ustaleniu kolejności graczy można przystąpić do rozgrywki.

O poruszaniu się po planszy decyduje rzut kością

(liczba oczek odpowiada liczbie pokonywanych pól)

oraz treść wylosowanej karty.

Zakończenie gry jest możliwe w dwóch wariantach:

1. Gra kończy się, gdy jeden z graczy stanie na ostatnim polu na wyspie Okinawa.

Gracze podliczają swoje punkty zgodnie z wartością zdobytych kart

(karta z produktem 2 pkt, karta z daniem 1 pkt) oraz dostają bonus w postaci dodatkowych

punktów w zależności od tego, jak daleko zaszli na planszy. Osoba pierwsza na mecie dostaje

bonus w wysokości 6 pkt. Kolejni gracze uzyskują bonus o wartości pomniejszonej o 1 pkt

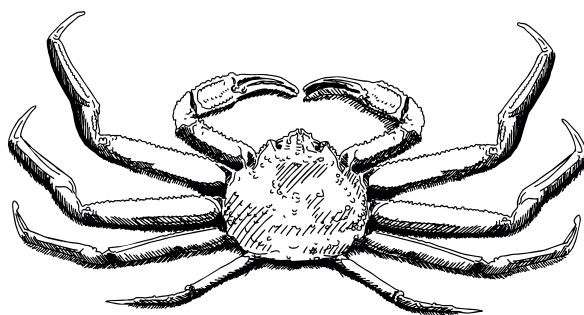
względem osoby przed nimi (odpowiednio po 5, 4, 3, 2 i 1 pkt). Wygrywa osoba z największą liczbą punktów.

2. Po dotarciu na ostatnie pole na Okinawie gracze mogą wrócić z powrotem na Hokkaido,

na pole „START”. Rozgrywka toczy się, dopóki ostatnia karta z daniem / produktem

nie zostanie zebrana. Wygrywa gracz z największą liczbą punktów za zdobyte karty.

Przed rozpoczęciem gry wybierz ze współzawodnikami wariant zakończenia.



1. Właścicielem praw autorskich do gry jest Muzeum Sztuki i Techniki Japońskiej Manggha (dalej: „Muzeum”).

2. Użytkownik może pobierać, drukować i kopiować udostępnioną przez Muzeum grę wyłącznie na potrzeby własne.

3. Zabronione jest wykorzystywanie gry do jakichkolwiek celów innych niż osobiste, w tym odpłatne udostępnianie lub wykorzystywanie, nawet w sposób pośredni, do uzyskiwania jakichkolwiek korzyści materialnych.

4. Zabronione jest powielanie gry na innych stronach internetowych, publikacjach drukowanych i innych nośnikach informacji bez zgody Muzeum.

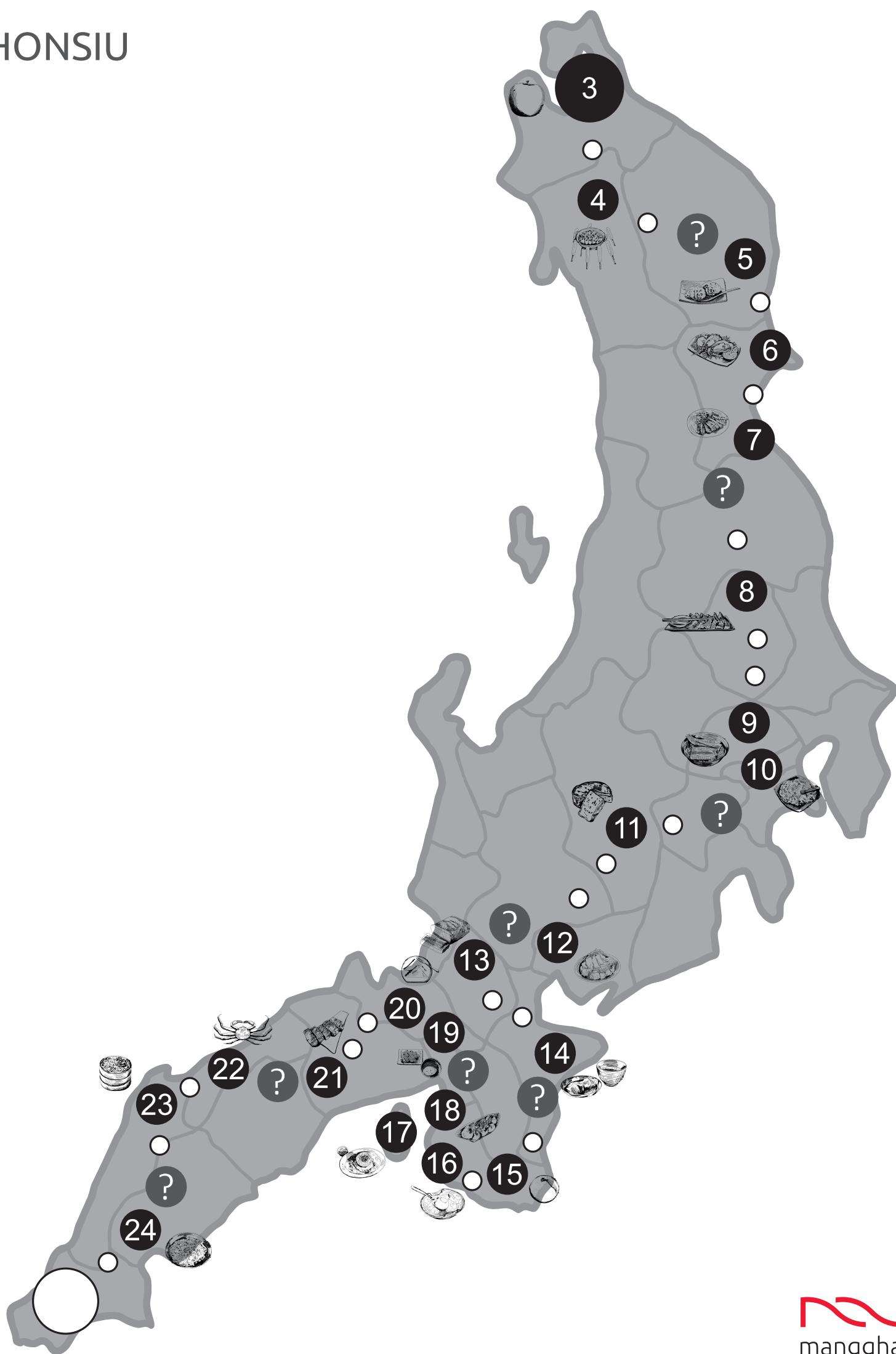
HOKKAIDO



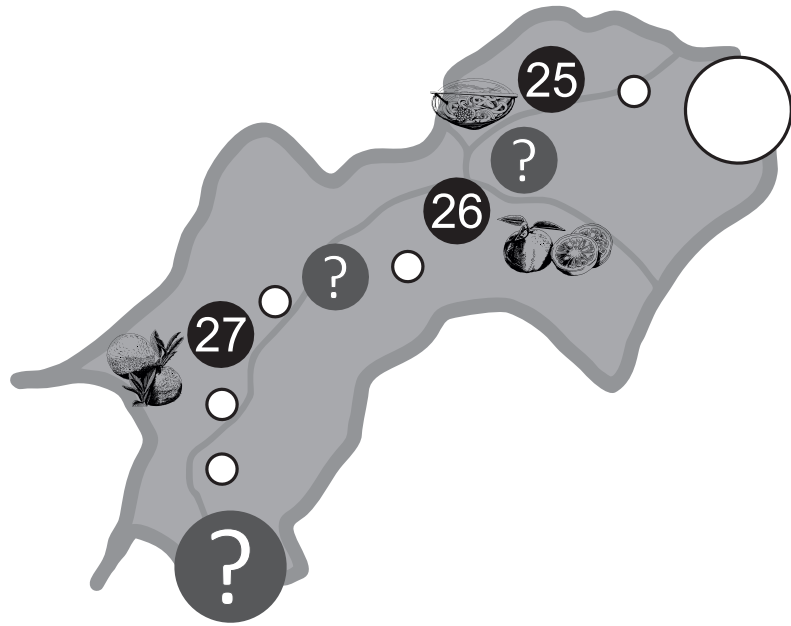
OKINAWA



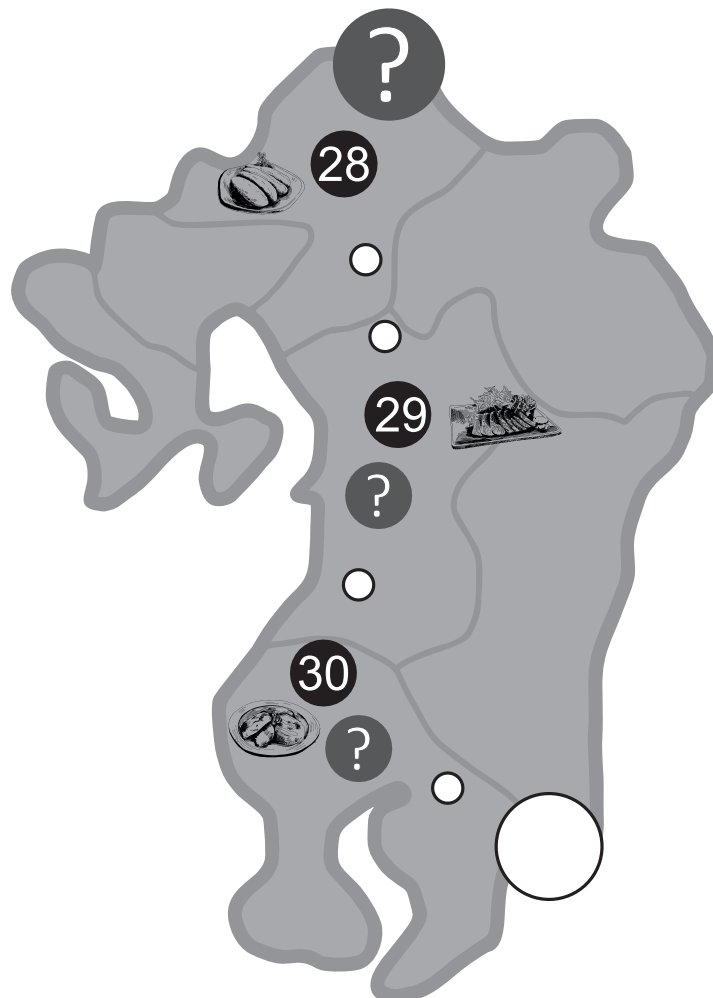
HONSIU



SHIKOKU



KIUSIU



 <p>Jadąc w pociągu rozmawiasz przez telefon. Cofasz się o 2 pola.</p> <p>Uzasadnienie: rozmawianie przez telefon w małych i zatłoczonych pomieszczeniach jest uznawane za niekulturalne.</p> 	 <p>Podczas obiadu w restauracji wbijasz pałeczki w ryż. Cofasz się o 3 pola.</p> <p>Uzasadnienie: motyw ryżu z wbitymi pałeczkami kojarzy się w Japonii z tematem zmarłych. Miseczki z pałeczkami wbitymi na sztorc można spotkać np. na cmentarzu.</p> 
 <p>Wszedłeś do wnętrza ogrodu kamiennego zen. Wracasz na start.</p> <p>Uzasadnienie: ogród kamienny jest dziełem sztuki, przestrzenią służącą wyciszeniu myśli i medytacji. Znajdujące się w nim kamyczki są specjalnie grabione przez mnicha i nie należy na nie wchodzić.</p> 	 <p>Podczas obiadu wskazałeś pałeczką na współ rozmówcę. Cofasz się o 1 pole.</p> <p>Uzasadnienie: wskazywanie pałeczką na drugą osobę można porównać do wskazywania kogoś palcem. W Japonii uważa się to za przejaw braku kultury osobistej.</p> 
 <p>W tradycyjnej restauracji poprosiłeś o nóż i widelec. Cofasz się o 2 pola.</p> <p>Uzasadnienie: rzadko zdarza się, by restauracje tego typu były zaopatrzone w noże i widelce. Zgodnie z japońskim zwyczajem klienci korzystają z pałeczek. Prośbienie o „zachodnie” sztuczce świadczy o nieznajomości etykiety, może również wprawić obsługę lokalu w zakłopotanie.</p> 	 <p>Spóźniłeś się na umówioną godzinę. Cofasz się o 3 pola.</p> <p>Uzasadnienie: Japończycy bardzo cenią sobie punktualność.</p> 
 <p>Po skończeniu posiłku w japońskiej restauracji zostawiłeś kelnerowi napiwek. Cofasz się o 2 pola.</p> <p>Uzasadnienie: napiwki nie istnieją w japońskiej kulturze. W takiej sytuacji kelner najprawdopodobniej wybiegnąłby za tobą w celu zwrócenia ci pozostawionych pieniędzy.</p> 	 <p>Jesz posiłek w tradycyjnej restauracji pokrytej matami tatami. Przed wejściem nie zdjęłeś butów. Cofasz się na pole START.</p> <p>Uzasadnienie: wielu Japończyków spożywa posiłki lub śpi na matach tatami. Czyszczenie mat jest bardzo trudne i kosztowne, dlatego <u>nie wolno</u> na nie wchodzić w butach.</p> 
 <p>Jesteś na peronie i próbujesz wejść do pociągu poza kolejką. Cofasz się o 1 pole.</p> <p>Uzasadnienie: na peronach wytyczone są linie, wzdłuż których Japończycy ustawiają się w kolejce do wejścia do pociągu. Próba wejścia poza kolejką uważana jest za nieuprzejme zachowanie!</p> 	 <p>Przed rozpoczęciem jedzenia nie użyłeś ręcznika oshibori do wytarcia dłoni. Cofasz się o 2 pola.</p> <p>Uzasadnienie: użycie ręcznika oshibori pomaga oczyścić dłonie przed posiłkiem. Pominięcie tej czynności nie zostanie ocenione jako niegrzeczne, ale będzie przejawem niezajomości etykiety.</p> 
 <p>Przed posiłkiem powiedziłeś „itadakimasu”. Przesuwasz się o 3 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: „itadakimasu” oznacza „pokornie otrzymuję”. Wyraża szacunek do posiłku, który mamy przed sobą.</p> 	 <p>Zamoczyłeś kawałek sushi w sosie sojowym od strony ryby, nie ryżu. Przesuwasz się o 2 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: smakosze kulinarni wiedzą, że maczanie ryby w sosie sojowym uwydatnia jej smak.</p> 
 <p>W chramie szintoistycznym Izumo Taisha cztery razy klasnąłeś w dłoń podczas modlitwy. Przesuwasz się o 2 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: klaskanie w dłoń ma na celu przyciągnięcie uwagi bóstwa. Zazwyczaj klaszczemy dwukrotnie. Chram Izumo Taisha jest uważany za siedzibę bóstwa związków i małżeństw, dlatego w czasie modlitwy 2 razy klaszcze się w swojej intencji, a 2 razy w intencji swojego partnera/męża/żony.</p> 	 <p>Podczas kolacji wykazałeś się znajomością japońskiego nazewnictwa ryb. Przesuwasz się o 2 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: Japończycy zawsze są pod wrażeniem, gdy obcokrajowiec zna nazewnictwo japońskich przysmaków kulinarnych, a w szczególności ryb! Wiedza ta ułatwi ci wybór sushi w restauracji oraz robienie zakupów na targu.</p> 
 <p>Podczas rozmowy z właścicielem restauracji powiedziłeś kilka zdań w języku japońskim. Przesuwasz się o 3 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: znajomość języka japońskiego to duży atut!</p> 	 <p>Podczas kolacji w japońskiej restauracji z matami tatami przyjąłeś pozycję w tradycyjnym siadzie seiza. Przesuwasz się o 3 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: zgodnie z etykietą w takiej sytuacji przyjmuje się pozycję w siadzie seiza – formie siadu klęcznego, na stopach. Utrzymanie tej pozycji przez dłuższy czas potrafi być wyzwaniem!</p> 
 <p>Z przyjemnością zjadłeś nattō - bardzo intensywną w smaku sfermentowaną soję. Przesuwasz się o 2 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: nattō jest potrawą o bardzo specyficznym zapachu i smaku. Często nawet Japończycy nie mogą się do niej całkiem przekonać!</p> 	 <p>Podczas posiłku w japońskiej restauracji odłożyłeś pałeczki na specjalną podstawkę hashioki. Przesuwasz się o 3 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: odkładanie pałeczek na stół nie jest właściwym zachowaniem. Nawet jeśli na stole nie ma hashioki, pałeczki należy odłożyć np. na opakowanie po nich.</p> 
 <p>Jedząc ryż w japońskiej restauracji w jednej dłoni trzymałeś miskę, a w drugiej - pałeczki. Przesuwasz się o 3 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: uniesienie miski z ryżem w czasie jedzenia jest przejawem wdzięczności za posiłek.</p> 	 <p>Będąc na karaoke popisałeś się znajomością wielu piosenek japońskich. Przesuwasz się o 2 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: znajomość japońskiej kultury – także popularnej – jest bardzo mile widziana!</p> 

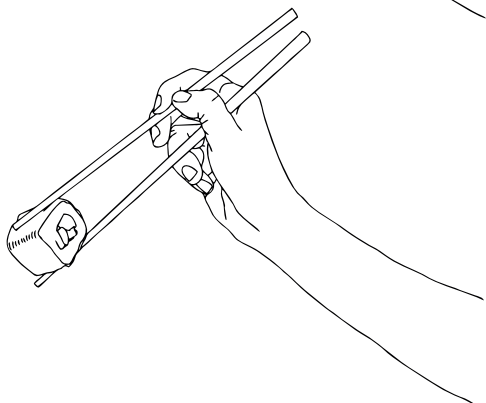
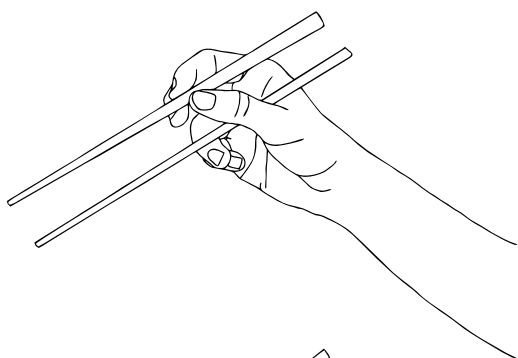
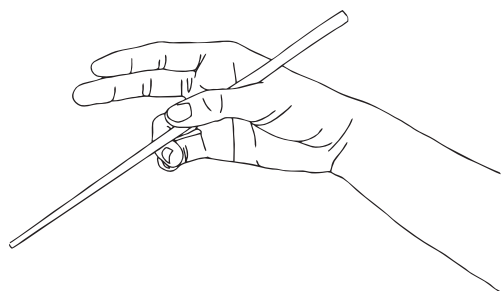
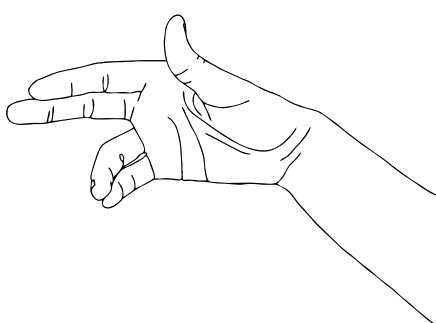
<p>?? Znalazłeś czyjś telefon komórkowy. Zaniosteś go na posterunek policji (kōban). Po kilku dniach kontaktuje się z Tobą bardzo wdzięczna starsza pani, która w podziękowaniu zaprasza cię na obiad! Możesz zabrać dowolną kartę produktu innemu graczowi.</p> <p>Uzasadnienie: Japończycy bardzo chętnie odwiedzają się za przystugi. W ramach wdzięczności mogą zaproponować wspólny posiłek lub подарować drobny upominek.</p>	<p>?? Wraz z przyjaciółmi szykujesz się do świętowania hanami w pobliskim parku. Poprzedniego dnia rozłożyłeś koc pod najładniejszym drzewem wiśni. Przesuwasz się o 2 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: w czasie hanami Japończycy i turyści organizują pikniki pod kwitnącymi drzewami wiśni. Wcześniejsze rezerwowanie miejsc jest bardzo powszechnym zwyczajem.</p>
<p>?? Ubierając kimono (tradycyjny strój japoński) nie uwzględniłeś zasad kitsuke – sztuki zakładania kimona. Cofasz się o 3 pola.</p> <p>Uzasadnienie: zakładanie kimona wymaga praktycznej znajomości zasad tej sztuki. Brak odpowiedniej wiedzy może postawić nas w bardzo niefortunnej sytuacji. Przykładowo: zastosujemy układ materiału zarezerwowany dla osób zmarłych.</p>	<p>?? W japońskiej restauracji zamówiłeś ramen. Wysiorbałeś z niego makaron. Przesuwasz się o 3 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: siorbanie makaronu jest oznaką, że danie bardzo ci smakuje.</p>
<p>?? Zapisałeś się na warsztaty kaligrafii japońskiej. Podczas zajęć przyjąłeś pozycję w siadzie skrzyżnym, oparłeś łokcie o stół i chwyciłeś pędzel dokładnie tak, jak trzymasz ołówek. Sensei (nauczycielka) jest załamana. Cofasz się o 3 pola.</p> <p>Uzasadnienie: prawidłowa postawa w czasie ćwiczenia kaligrafii jest kluczowa. Należy usiąść w tradycyjnym siadzie seiza (formie siadu kłęcznego, na stopach), chwycić pędzel pionowo i unieść łokieć.</p>	<p>?? W japońskiej restauracji poprosiłeś obsługę o sól i poinformowałeś kelnera, że chcesz dosolić swoją miseczkę z ryżem. Tracisz 1 kolejkę.</p> <p>Uzasadnienie: ryż nie jest dosalany podczas gotowania i serwowania dania. Poproszenie o sól jest dużym nietaktem. Aby dodać „smaku” do ryżu, Japończycy często używają furikake: posypki zrobionej m.in. z sezamu, glonów i sosu sojowego.</p>
<p>?? Jedziesz tramwajem. Przy wysiadaniu wrzuciłeś odliczone drobne do pudełka przy kierowcy (unchinbako). Przesuwasz się o 2 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: płacenie za przejazd tramwajem lub autobusem może być kłopotliwe dla obcokrajowców. Jeśli nie masz specjalnej karty, musisz zapłacić odliczonymi drobnymi, bo pudełko nie wydaje reszty (istnieje możliwość rozmiennienia pieniędzy przed zapłatą).</p>	<p>?? Jesteś na kolacji w restauracji kushikatsu (japońskie szaszłyki). Zamawiając 2 porcje zapisałeś na karcie zamówienia literę T (oznaczającą, że chcesz 2 porcje). Przesuwasz się o 2 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: jest to przykład jedynekowego systemu liczbowego - liczymy przy pomocy kresek. Największą wartość w ramach jednego znaku reprezentuje pięciokreskowy znak ⅠE. W przypadku potrzeby opisanego czegoś wartością większą niż „5”, obok znaku ⅠE budowany jest kolejny znak / znaki.</p>
<p>?? Do przygotowania ryżu kupiłeś urządzenie zwane suihanki. Przesuwasz się o 1 pole do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: suihanki to obowiązkowy element wyposażenia każdego japońskiego domu.</p>	<p>?? W czasie jedzenia kawałek ryby wypadł ci z pateczek - udało ci się złapać go w dłonie. Cofasz się o 2 pola.</p> <p>Uzasadnienie: używanie rąk do „asekuracji” w czasie posiłku (tj. chwytanie dłońią upuszczonych kawałków jedzenia) uważane jest za niewłaściwe.</p>
<p>?? Dodałeś za dużo wasabi (chrzanu japońskiego o bardzo ostrym smaku) do sushi. Z tego powodu masz problem z dokończeniem jedzenia swojej porcji. Zostajesz w restauracji dłużej niż planowałeś, żeby dokończyć swoje danie. Czekasz jedną kolejkę.</p> <p>Uzasadnienie: zostawianie niedojedzonego dania uważane jest za niegrzeczne.</p>	<p>?? Podczas obiadu przesunąłeś pateczkami talerz. Cofasz się o 3 pola.</p> <p>Uzasadnienie: przesuwanie naczyń pateczkami uważane jest za bardzo niegrzeczne.</p>
<p>?? Podczas uroczystej kolacji z różnymi gośćmi nałożyłeś sobie sałatkę ze wspólnego talerza – użyłeś do tego swoich pateczek. Cofasz się o 2 pola.</p> <p>Uzasadnienie: do nakładania porcji ze wspólnego talerza służą pateczki specjalnie do tego przeznaczone.</p>	<p>?? Jesteś w chrampie szintoistycznym. Zrobiłeś sobie zdjęcie na tle budynku uważanego za dom kami (bóstwa). Tracisz 1 kolejkę.</p> <p>Uzasadnienie: dom bóstwa traktowany jest jako święty. Wykorzystywanie go jako tła do zdjęć jest w złym guście.</p>
<p>?? Zamówiłeś korokke (krokiet), w którego wbiłeś pateczki i w ten sposób zacząłeś jeść. Cofasz się o 2 pola.</p> <p>Uzasadnienie: wbijanie pateczek w kawałki jedzenia jest uważane za dziecinne.</p>	<p>?? Jesteś w centrum handlowym w Osace (region Kansai). Na ruchomych schodach zajęłeś miejsce po prawej stronie, a po swojej lewej stronie zostawiłeś wolną przestrzeń. Przesuwasz się o 2 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: w regionie Kansai ustawiamy się po prawej stronie ruchomych schodów, ponieważ lewa strona zarezerwowana jest dla osób chcących się po nich wspinać (np. spiesząc się na pociąg).</p>
<p>?? Ustawieś się po prawej stronie ruchomych schodów prowadzących do tokijskiego metra. Cofasz się o 2 pola.</p> <p>Uzasadnienie: w Tokio prawa strona ruchomych schodów zarezerwowana jest dla osób chcących wspinać się po nich (np. spiesząc się na pociąg). Osoby stojące zajmują miejsce po lewej stronie schodów.</p>	<p>?? Wychodząc z restauracji powiedziłeś do kelnera „gochisōsama deshita”. Przesuwasz się o 3 pola do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: „gochisōsama deshita” jest wyrazem wdzięczności i szacunku wobec osób, które przygotowały dla ciebie posiłek.</p>
<p>?? W trakcie ceremonii herbacianej wykazałeś się znajomością zasad: umieściłeś czarkę w swojej lewej dłoni, następnie prawą dłońią obróciłeś ją o 90 stopni. Przesuwasz się o 1 pole do przodu.</p> <p>Uzasadnienie: podawana nam podczas ceremonii czarka jest ustawiona „frontem”/ wzorem w naszą stronę. Zgodnie z etykietą powinniśmy unikać picia od strony „frontu”/ wzoru, dlatego obracamy czarkę.</p>	<p>?? W czasie wizyty w tradycyjnym domu japońskim z matami tatami stanąłeś na czarnym materiale wykańczającym matę. Cofasz się o 1 pole.</p> <p>Uzasadnienie: na czarnym materiale często znajduje się herb rodziny. Deptanie po nim uważane jest za niegrzeczne.</p>

KARTA DANIA

Goya champurū

– smażona potrawa z boczkiem, melonem, tofu i jajkiem. Nazwa oznacza dosłownie „smażony gorzki melon”. Gorzki melon (goya) jest bogaty w substancje odżywcze. Goya champurū uznawane jest za typowe danie Okinawy.




manggha
**Jak trzymać pałeczki?**

1. Rozłóż dłoń, w której chcesz trzymać pałeczki. Zegnij dwa palce: serdeczny i mały.

Włóż pałeczkę w zagłębienie między palcem wskazującym a kciukiem, następnie oprzyj ją na palcu serdecznym.

W ten sposób umiejscowisz pałeczkę „dolną”: pełni ona rolę podpory dla nabieranych kęsów jedzenia.

2. Drugą pałeczkę ułóż równoległe do „dolnej” – osadź ją na lekko zgiętych palcach: wskazującym i środkowym.

Jednocześnie przytrzymaj ją górną częścią kciuka. Umiejscowisz właśnie pałeczkę „górną”: to nią manewruje się w trakcie posiłku, jest pałeczką „ruchomą”.

3. Pierwszy kęs – jak sobie z nim poradzić?

Wykonaj ruch przy pomocy „górnej” pałeczki.

Manewrując nią, używaj mięśni kciuka, palca wskazującego i ewentualnie środkowego. Pałeczkę „dolną” postaraj się utrzymać w tym czasie stabilnie

– pomaga ona podtrzymać kawałek jedzenia, pełni w ten sposób funkcję dźwigni.



ONIGIRI

Składniki na 6 sztuk onigiri średniej wielkości:

300 g ryżu do sushi (ryż krótkoziarnisty)
360 ml wody
3 łyżki soli
1 arkusz sprasowanych glonów nori
łyżka sosu sojowego
tuńczyk świeży bądź z puszki (tuńczyka z puszki należy odsączyć przed użyciem)
2 łyżki majonezu

* wszystkie składniki dostępne są w Allegro oraz stacjonarnych i internetowych sklepach z azjatyckimi produktami spożywczymi

Przygotowanie:

Ryż do sushi gotuje się w nieco inny sposób niż ryż długoziarnisty. Najpierw suchy ryż umieszczamy w garnku i przepłukujemy go 3-4 razy, każdorazowo wymieniając zimną wodę. Po każdym przepłukaniu woda powinna robić się coraz bardziej przejrzysta. Następnie garnek z ryżem napełniamy zimną wodą i odstawiamy na 30 minut. Po tym czasie wylewamy wodę, ryż przekładamy do sitka i czekamy około 10 minut, aby całkowicie pozbyć się wody. Przekładamy ryż do czystego i dosyć dużego garnka, dolewamy 360 ml zimnej wody i gotujemy pod przykrywką. Ryżu nie dosalamy. Zawartość garnka doprowadzamy do wrzenia na dużym gazie. Po osiągnięciu temperatury wrzenia zmniejszamy ogień do minimum i gotujemy około 15 minut. Dokładny czas gotowania zależy od grubości i wielkości garnka - ważne, by po zagotowaniu nie było widać wody. Następnie garnek (cały czas pod przykryciem) odstawiamy na 15 minut, aby ryż napęczniał. Po tym czasie zdejmujemy pokrywkę i za pomocą drewnianej szpatułki „przecinamy” ryż kilkukrotnie, aby nie uległ sklejeniu. Czynności tej nie wykonujemy energicznie, powinny to być proste ruchy wzdłuż garnka.

Kiedy ryż stygnie, możemy zająć się przygotowaniem nadzienia do onigiri. Mieszmamy tuńczyka z sosem sojowym oraz majonezem. Wedle gustu możemy dodać szczyptę pieprzu lub sezamu. Wykorzystujemy ten czas także na przygotowanie glonów nori. Bierzemy arkusz i tnijemy go nożyczkami na mniejsze kawałki (polecamy kształt prostokątów). Na tym etapie decydujemy, jakiej wielkości fragment arkusza będzie owijał każde z naszych 6 sztuk onigiri.

Po ostudzeniu ryżu możemy przystąpić do dalszej części robienia onigiri. Potrzebujemy miseczki z wodą, a także sól i glony nori. Zwilżamy dłonie w miseczce z wodą oraz delikatnie osypujemy je szczyptą soli. Wilgość na dłoniach ułatwi nam formowanie ryżu, a sól doda mu odrobinę słonego posmaku. Wykładamy ryż na dłonie (około 1/6 zawartości garnka). W środku nabranej porcji robimy mały dołeczek, w którym umieszczamy nadzienie. Wierzch dołeczka z nadzieniem przykrywamy ryżem w taki sposób, aby nadzienie nie było widoczne. Następnie formujemy trójkątny kształt onigiri i owijamy w kawałek nori. Mamy gotową pierwszą sztukę. Przed nami uformowanie kolejnych 5 sztuk. Należy pamiętać, aby przed rozpoczęciem formowania każdorazowo zwilżyć dłonie oraz osypać je solą! Onigiri najlepiej smakują zaraz po przygotowaniu – nori jest wtedy chrupiące, a ryż ma delikatną fakturę.

GYŌZA

Składniki na około 40 pierożków:

wrapy do gyōzy (okrągłe, małe i bardzo cienkie kawałki ciasta)

400 g mięsa wołowego

1 łyżeczka startego imbiru

3 łyżki sosu sojowego

1 łyżeczka pieprzu

2-3 ząbki czosnku (przeciśnięte przez praszkę)

grzybki shiitake (świeże), posiekane w drobną kostkę (shiitake można zamienić na inny rodzaj grzybów np. pieczarki lub boczniaki)

długa zielona cebula (posiekana zielona część)

posiekane 2-3 liście kapusty (np. pekińskiej lub młodej kapusty)

kilka kropel oleju sezamowego

olej i woda do smażenia oraz sklejania pierożków

Do podania:

sos do pierożków: 1 łyżka mirin, 3 łyżki wody, odrobina startego imbiru i czosnku, 2 łyżki sosu sojowego (alternatywa: pierożki można maczać w samym sosie sojowym)

* wszystkie składniki dostępne są w Allegro oraz stacjonarnych i internetowych sklepach z azjatyckimi produktami spożywczymi

Przygotowanie:

Dokładnie mieszamy dłonią składniki: wszystkie z wyjątkiem oleju, wody i kilku kropel oleju sezamowego, które będą nam potrzebne do smażenia oraz sklejania pierożków. Mieszanekę umieszczamy we wrapach do gyōzy. Przed sklejeniem smarujemy końce ciasta odrobiną wody (od wewnętrznej strony, aby ciasto dobrze do siebie przywierało).

Kiedy nasze gyōzy mają już uformowany kształt, smażymy je na ulubionym oleju. (Docelowo ciasto powinno być zarumienione i chrupiące). Następnie dodajemy kilka kropel oleju sezamowego, wlewamy na patelnię około 100 ml wody i pod przykryciem trzymamy na ogniu do momentu, kiedy woda się wygotuje. Nasze gyōzy są gotowe.

Pierożki serwujemy z sosem, który przyrządzamy z 1 łyżki mirin (słodkiego wina ryżowego o niewielkiej zawartości alkoholu, służącego do gotowania), 3 łyżek wody, odrobiny startego imbiru i czosnku, 2 łyżek sosu sojowego. Alternatywnym rozwiązaniem (dedykowanym przede wszystkim nieletnim uczestnikom posiłku) jest maczanie pierożków w samym sosie sojowym.





CIASTEczKA Z HERBATĄ MATCHA

Składniki na około 24 ciasteczka:

240 g mąki pszennej
15 g zielonej sproszkowanej herbaty matcha
170 g masła w temperaturze pokojowej
130 g cukru pudru
szczypta soli
2 duże żółtka
50 g pokrojonej w kostkę białej czekolady

* wszystkie składniki dostępne są w Allegro oraz stacjonarnych i internetowych sklepach z azjatyckimi produktami spożywczymi

Przygotowanie:

Ważne: wyciągamy masło z lodówki kilka godzin przed pieczeniem!

Matchę i mąkę przesiewamy przez sitko do dużej miski, następnie mieszamy zawartość. W drugiej misce ubijamy masło za pomocą miksera. Dodajemy szczyptę soli i kontynuujemy proces ubijania do momentu, kiedy masło stanie się jasne i puszyste. Na etapie ubijania masła dodajemy cukier puder, następnie miksujemy zawartość miski do postaci gładkiej masy. Dodajemy żółtka i wznawiamy miksowanie. Kiedy składniki są już wymieszane, dodajemy 1/3 sypkiej mieszanki mąki i herbaty matcha, miksujemy składniki w misce. Poprzednią czynność dosypania 1/3 mieszanki oraz miksowania powtarzamy jeszcze dwukrotnie (po tym etapie w misce znajduje się już całość naszej mąki i herbaty). Następnie dodajemy pokrojoną w kostkę czekoladę i ponownie miksujemy zawartość miski.

Masę o kleistej konsystencji dzielimy na 2 części: każdą z osobna wykładamy na kawałki przezroczystej folii spożywczej i formujemy z nich walcowate kształty, każdy o długości około 18 cm.

Następnie zawijamy je szczelnie w folię i wkładamy do lodówki na całą noc.

Jeżeli chcemy przyspieszyć robienie ciastek, wkładamy ciasto do zamrażalnika na około 2 godziny (ważne, żeby po wyjęciu masa była dobrze zastygnięta).

Masę wyjmujemy z lodówki/zamrażalnika. Wykładamy papierem blachę do pieczenia, piekarnik nastawiamy na temperaturę 175 stopni.

Masę kroimy w plastry o grubości około 7-10 mm. Ciasteczka układamy na wyłożonej papierem blaszce w odstępach około 2,5 cm, następnie pieczemy w piekarniku przez około 15 minut. Po wyciągnięciu z piekarnika ciasteczka będą bardzo miękkie. Po upływie 15-20 minut stwardnieją do odpowiedniej konsystencji i będą gotowe do spożycia.

Przepis za stroną: www.justonecookbook.com