



花見 HANAMI

Buongiorno soci, anche quest'anno purtroppo non sarà possibile festeggiare l'Hanami tutti insieme ma noi non ci siamo arresi, per questo abbiamo pensato di portare da voi i ciliegi in fiore. La parola Hanami, come molti di voi sapranno, significa "contemplazione dei fiori di ciliegio" e oltre al significato letterale, racchiuso in questa parola, esiste un significato più profondo: la caducità della vita, lo sforzo per dare il massimo e la consapevolezza che tutto passa e sfiorisce, proprio come i fiori di ciliegio. Il vero messaggio trasmesso è l'apprezzare il momento di bellezza senza rimpianti per la successiva rovina; insieme al concetto che la vita si rinnova ad ogni ciclo, proprio come ogni anno i ciliegi tornano a fiorire; questi sono gli insegnamenti su cui meditare, sotto agli alberi in fiore. L'Hanami è un momento di riflessione profonda oltre che di festa e allegria per il ritorno della primavera. Proprio con questo augurio che tutto possa tornare a fiorire, abbiamo deciso di mandarvi questa mail.

Dopo questa breve introduzione, torniamo a come intendiamo portare da voi lo spettacolo dell'Hanami:

Di seguito troverete dei link youtube, non solo ogni Hanami che si rispetti deve avere oltre ai fiori anche un picnic; in questo caso saranno fortunati quelli con il giardino o un balcone, ma si può organizzare anche in casa, tranquilli e state a vedere.....

Abbiamo pensato di allegarvi:



I link per poter vedere la fioritura in tutta sicurezza

https://youtu.be/w35_pzytrlg

<https://youtu.be/Xjo334sMdJs>

<https://youtu.be/T4BDxnnoLTw>

<https://youtu.be/rqUYZM6CwS8>

[\(1252\) \[Sakura\] Ondagawa - Tokyo - 恩田川 - 4K Ultra HD - YouTube](#)

<https://www.justbaked.it/2021/03/25/i-sakura-ciliegi-in-fiore-lungo-la-passeggiata-del-giappone/> al parco del Lago dell'Eur a Roma .



Una serie di ricette giapponesi per riprodurre un piccolo e gustoso bento.



Un tutorial prodotto dai nostri insegnanti di origami Nicola Carlon e Sara Turrini, in attesa che il corso possa ripartire; in modo da coinvolgere anche i più piccoli .

https://youtu.be/xi984rP_F40



Per chi ama il tè e vuole sorseggiarlo mentre guarda il video o durante il picnic, abbiamo scovato un tè verde con fiori di sakura..... vi lasciamo dei link

[Tè - HANAMI - Tea Frte](#)

[Sakura | La Teiera Eclettica](#)

Inoltre, abbiamo deciso di aprire un contest delle foto hanami piu' belle scattate da voi, per questo vi chiediamo di condividere con noi i vostri hanami; che poi verranno pubblicate sulle nostre pagine social. La più bella e originale avrà una fantastica sorpresa. Aspettiamo numerose fotografie! Avete tempo fino al 20 aprile per caricare le foto. Le votazioni saranno dal 21 al 28 aprile, il 29 aprile potrete vedere il vincitore sul sito e sui nostri social.

Eccovi il link del sito

fujikai.it/HANAMI2021

Per la richiesta del numero di tessera, problemi, ecc.; contattare

hanami2021@fujikai.it

Vi ricordiamo che sono attive le lezioni di cucina giapponese con la nostra super insegnante giapponese che anche a distanza vi seguirà passo passo nelle preparazioni.

RICETTARIO



SUNOMONO DI CETRIOLO

- 60 gr di aceto
- 2 cucchiaini di zucchero
- un cetriolo
- semi di sesamo

Tagliare i cetrioli a fettine sottili, cospargerli di sale massaggiandoli delicatamente e lasciar riposare sotto un peso.

Dopo circa 20 minuti strizzarli delicatamente, risciacquarli e asciugarli bene.

Metterli poi in una bacinella con l'aceto di riso e lo zucchero.

Dopo averli fatti marinare almeno 20-30 minuti rimuovere l'eccesso della marinatura e cospargerli con semi di sesamo precedentemente tostati

POLPETTE DI CARNE TERIYAKI

- 300 g di carne macinata di maiale e manzo
- 60 g pane grattugiato
- 1 uovo
- Zenzero qb
- 1 cucchiaino di maizena
- pepe
- sale
- 100 salsa di soia
- 100 sakè o vino bianco
- 50 zucchero

Prendere tutti gli ingredienti * e amalgamarli in modo da ottenere un composto omogeneo e abbastanza consistente.

Mischiare gli ingredienti ^ in modo da ottenere un'unica salsa

Cuocere le polpettine in una padella calda insieme alla salsa e verso la fine, se si vuole avere un crema più "puciosa" aggiungere mezzo



cucchiaino di maizena sciolta in un po' di acqua fredda, miscelare bene e togliere dal fuoco.

OHITASHI

E' un piatto molto semplice a base di verdure lesse che viene servito con piccola porzione come contorno. Si possono utilizzare tanti tipi di verdure, l'importante è non cuocerle troppo.

- Spinaci freschi o Bietole fresche ecc.
- Salsa di soia oppure Mentsuyu
- Semi di sesamo oppure Scaglie di pesce (katsuobushi)
- Sale

Lavare bene le verdure, con acqua fredda, poi fare un mazzo unendo le punte. In una pentola mettere l'acqua e portarla a bollore con un pizzico di sale. Mettere la punta del mazzo di verdure nella acqua bollente salata, poi immergere completamente. Lessarle per pochi minuti. Scolare le verdure, poi sciacquarle velocemente con l'acqua fredda. Raccogliere le foglie in modo che si fa di nuovo il mazzo, poi strizzarlo delicatamente e tagliarlo in 3 o 4 parti uguali. Mettete le verdure tagliate in 3-4- parti. Mettete le verdure in una coppa, per circa 100 gr. di verdure aggiungere 1-2 cucchiaini di salsa di soia, spolverate a piacere semi di sesamo o katsuobushi. Se utilizzate il sesamo fatelo prima tostare in un pentolino e poi macinarli.

TAMAGO

<https://cookingwithdog.com/it/recipe/tamagoyaki-omelette-giapponese/>

ONIGIRAZU (FUSION)

<https://www.youtube.com/watch?v=gRwwovpoosA>

WURSTEL A FORMA DI POLPO

<https://blog.giallozafferano.it/cucinoperpassione/come-cucinare-i-wurstel/>

RISO PER SUSHI COLORATO

[Riso per sushi colorato? Ecco come farlo in casa - KITCHEN.it](#)

RICETTE IN GIAPPONESE per i più temerari

<https://cookpad-video.jp/videos/search/%E3%81%8A%E5%BC%81%E5%BD%93>

ONIGIRI

Varianti possibili: tonno e mayo, salmone cotto spezzato, mayo-surimi e avocado, sale e sesamo..Oppure sbizzarrirvi con la fantasia

[Onigiri, come preparare le polpette di riso giapponesi triangolari | Ohayo! Ricetta Onighiri - Polpette di riso di Indovina chi viene a cena? Verona - Cookpad](#)

DORAYAKI

[Ricetta Dorayaki - La Ricetta di GialloZafferano](#)

Se li volete ancora più a tea potete aggiungere colorante alimentare rosso o rosa nella pastella; una volta cotti utilizzare le formine per biscotti a fiore e copparli. In questo modo otterrete dei fiori di dorayaki

Vi alleghiamo altri link utili per capire meglio l'hanami e il bento .

<https://www.vice.com/it/article/j5y4k7/come-fare-bento-giapponese>

<https://www.nihonjapangiappone.com/pages/cucina/bento.php>

<https://www.ohayo.it/cultura/hanami-cosa-e-come-si-fa/>

<https://sakuramagazine.com/ricorrenze-giapponesi-hanami-%E3%81%AF%E3%81%AA%E3%1%BF/>



Alcuni link per prodotti giapponesi molto particolari

[Sakura.Co](#)

[Bokksu](#)

[sugoi-mart-sakura-lucky-bag](#)

[Gourmet Giappone](#)

[Bento Box Made in Japan Shop Online, scatole bento porta pranzo \(bento-box.it\)](#)

