



ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE "FUJI"

Corso online di Cucina Familiare Giapponese

家庭料理コース

febbraio 2021 – aprile 2021

"Imparare a cucinare come i giapponesi cucinano quotidianamente"

In Giappone, il paese dove si possono contemplare i ciliegi in fiore in aprile e contemporaneamente l'avveniristica torre dello Sky Tree con i suoi 634 metri di altezza o le più moderne invenzioni della scienza, convivono anche dal punto di vista gastronomico abitudini ricche di contrasti. Mentre nella cucina tipica giapponese troviamo ingredienti come pesce, carne, riso, verdure, tōfu e alghe, sono presenti anche tradizioni diverse che risentono degli influssi di altri paesi occidentali e orientali.



La cucina giapponese deve deliziare gli occhi e il palato per cui si usa la massima attenzione nel disporre il cibo su piatti di vari colori, forme e materiali. È incantevole, infatti, lo spettacolo offerto da una tavola giapponese apparecchiata dove si dà particolare importanza alle stoviglie che possono essere di porcellana fine o di terracotta grossolana, di legno grezzo o laccato e di forma quadrata, rotonda o triangolare. Anche le dimensioni sono variabili, ma tutte armonicamente abbinate alla pietanza che contengono.



I bastoncini, il tè verde, sushi, sashimi, tempura e sukiyaki, sempre più diffusi anche al di fuori del Giappone, sono diventati sinonimi di una cucina elaborata ma allo stesso tempo estremamente vicina alla natura.

Il corso di cucina giapponese, che esige l'iscrizione all'Associazione Fuji, sarà tenuto dalla nostra insegnante Yumi Katsura che introdurrà i partecipanti al corso ai segreti della cucina giapponese casalinga.

Informazioni dettagliate nella pagina seguente

Associazione Culturale FUJI - APS

Sede legale: Via A. Del Verrocchio 154 - 25124 Brescia
E-mail: presidente@fujikai.it
<http://www.fujikai.it>

Iscrizione al Registro Provinciale delle Associazioni di Brescia N° 95
Sezione B/Culturale Prot. N° 346/04 Atto 3/04 del 5/01/2004
Codice Fiscale: IT 98096030170
C/c 3548 Banco di Brescia, Ag. 17; ABI 03500, CAB 11217; CIN J;
IBAN IT13J0350011217000000003548



Informazioni dettagliate

Tipologia di corso: Il corso è strutturato in lezioni indipendenti l'una dalle altre. È possibile scegliere di partecipare all'intero corso (6 lezioni) o ad un numero di lezioni a scelta, rispettando la data di scadenza di iscrizione. L'attivazione di ogni singola lezione sarà confermata solo al raggiungimento del numero minimo di 6 iscritti. Ogni lezione prevede un numero massimo di 8 partecipanti, raggiunto il quale non potranno essere accettate altre iscrizioni.

Modalità di fruizione del corso: Il corso si terrà online, in videoconferenza tra l'insegnante e tutti gli iscritti. L'insegnante e gli allievi realizzeranno insieme le ricette, ciascuno dalla propria abitazione. Durante la lezione l'insegnante verificherà passo-passo la preparazione dei piatti di ciascun allievo. Sarà possibile intervenire in qualunque momento per chiedere chiarimenti in merito alla preparazione.

Ingredienti: L'acquisto degli ingredienti è a cura degli iscritti. Si utilizzeranno ingredienti reperibili nei supermercati italiani o nei negozi asiatici. L'elenco degli ingredienti e la ricetta saranno forniti agli iscritti una decina di giorni prima della lezione, al momento dell'attivazione della stessa, in modo da lasciare un buon margine di tempo per gli acquisti.

Informazioni tecniche sulla videoconferenza: Si userà la piattaforma Zoom alla quale si può accedere gratuitamente da PC (con i browser più diffusi o tramite applicativo da installare) e da dispositivi mobili (tramite app da installare). Prima di iscriversi alle lezioni accertarsi di avere un dispositivo funzionante sulla piattaforma Zoom. Per eseguire una prova di funzionamento seguire le indicazioni riportate sulla pagina <https://zoom.us/test>.

Durata delle lezioni: Dalle 3 ore alle 3 ore mezza a lezione. Vedere il dettaglio nelle pagine del calendario.

Contributo di partecipazione alle lezioni: 23 euro a lezione.

Calendario delle lezioni: Tutte le lezioni si svolgeranno di sabato mattina, con inizio alle ore 10:00. Vedere il dettaglio nelle pagine del calendario.

Iscrizioni: Scrivere a cucina@fujikai.it inviando il modulo di iscrizione compilato in tutte le sue parti e specificando quali sono le lezioni alle quali si desidera iscriversi. Si riceverà la conferma dell'iscrizione in base alla disponibilità di posti.

Per iscriversi alle lezioni è necessario essere tesserati all'Associazione Fuji. È possibile comunque tesserarsi anche nel momento dell'iscrizione ad una lezione. Il pagamento della tessera e della lezione sarà richiesto solo all'attivazione della lezione stessa.

Per ulteriori informazioni: cucina@fujikai.it



Calendario dei piatti



sabato 20 febbraio 2021

Tema: Olio di semi di sesamo

Piatti: Pollo alla griglia con salsa di porro e olio di sesamo; Cetrioli sotto salsa di soia e olio di sesamo; Zuppa di porro, mais e uova.

Orario: dalle 10:00 alle 13:00 (3 ore)

Scadenza iscrizione: 10 febbraio 2021

Prezzo: 23 euro



sabato 27 febbraio 2021

Piatti: KARĒ-PAN (pane al curry).

Orario: dalle 10:00 alle 13:30 (3 ore e 30 minuti)

Scadenza iscrizione: 17 febbraio 2021

Prezzo: 23 euro



sabato 13 marzo 2021

Tema: Crocchette

Piatti: KOROKKE (crocchette di patate); MENCHI-KATSU (crocchette di carne); Insalata di cime e tonno.

Orario: dalle 10:00 alle 13:00 (3 ore)

Scadenza iscrizione: 3 marzo 2021

Prezzo: 23 euro



sabato 27 marzo 2021

Piatti: MATCHA-SHIFON-KĒKI in bicchiere (chiffon cake al tè verde matcha).

Orario: dalle 10:00 alle 13:00 (3 ore)

Scadenza iscrizione: 17 marzo 2021

Prezzo: 23 euro



ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE "FUJI"



sabato 10 aprile 2021

Piatti: RŌRU-KYABETSU (polpette di carne avvolte nelle foglie di verze); Insalata di zucca.

Orario: dalle 10:00 alle 13:00 (3 ore)

Scadenza iscrizione: 31 marzo 2021

Prezzo: 23 euro



sabato 17 aprile 2021

Piatti: ICHIGO-SHŌTO-KĒKI (shortcake alle fragole).

Orario: dalle 10:00 alle 13:30 (3 ore e 30 minuti)

Scadenza iscrizione: 7 aprile 2021

Prezzo: 23 euro