



ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE "FUJI"

Corso online di Cucina Familiare Giapponese

家庭料理コース

ottobre 2020 – gennaio 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 abbinata 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
Sede operativa: Via V. Bellini 9 - 25062 Concesio (BS)
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 (8 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 alle 4 ore 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 salati

sabato 24 ottobre 2020

Tema: KARA-AGE BENTO (cestino da viaggio con pollo fritto come piatto principale)

Piatti: KARA-AGE (pollo fritto alla giapponese); TAMAGO-YAKI (frittata giapponese); riso al vapore; altro.

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

Scadenza iscrizione: 14 ottobre 2020

Prezzo: 23 euro

sabato 21 novembre 2020

Tema: Il TÔFU

Piatti: NIKU-DOFU (stufato di carne e TÔFU); AGEDASHI-DOFU (TÔFU fritto con brodo); insalata di TÔFU.

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

Scadenza iscrizione: 11 novembre 2020

Prezzo: 23 euro

sabato 5 dicembre 2020

Tema: Il DASHI (brodo giapponese)

Piatti: TORI-DAIKON (stufato di pollo e DAIKON); YASAI NO OHITASHI (verdure sotto DASHI); AGEJAGA-SOBORO (patate fritte con salsa di carne macinata).

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

Scadenza iscrizione: 25 novembre 2020

Prezzo: 23 euro

sabato 16 gennaio 2021

Tema: Il MISO

Piatti: TON-JIRU (zuppa di MISO con carne e verdure); cartoccio di pesce con salsa di MISO; NASU NO MISO ITAME (melanzane saltate con salsa di MISO).

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

Scadenza iscrizione: 6 gennaio 2021

Prezzo: 23 euro



Calendario dei piatti dolci

sabato 31 ottobre 2020

Tema: Il pane

Piatti: MELON PAN (pane dolce con una forma che richiama quella del melone); SŌZAI PAN (panino giapponese).

Orario: dalle 10:00 alle 14:00 (4 ore)

Scadenza iscrizione: 21 ottobre 2020

Prezzo: 23 euro

sabato 28 novembre 2020

Tema: Dolci con TŌFU

Piatti: MATCHA TIRAMISU con TŌFU (tiramisù con il tè MATCHA e TŌFU); TŌFU DONUTS.

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

Scadenza iscrizione: 18 novembre 2020

Prezzo: 23 euro

sabato 12 dicembre 2020

Tema: DAIFUKU (dolce di pasta di riso glutinoso con ripieno dolce)

Piatti: preparazione della marmellata di fagioli cannellini; DAIFUKU con frutta; DAIFUKU al tè MATCHA; DAIFUKU di castagne.

Orario: dalle 10:00 alle 14:00 (4 ore)

Scadenza iscrizione: 2 dicembre 2020

Prezzo: 23 euro

sabato 23 gennaio 2021

Piatti: cheesecake giapponese

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

Scadenza iscrizione: 13 gennaio 2021

Prezzo: 23 euro