



ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE "FUJI"

Corso online di Cucina Familiare Giapponese

家庭料理コース

aprile 2022 – maggio 2022

"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

E-mail: presidente@fujikai.it

<http://www.fujikai.it>

Iscrizione al Registro Provinciale di Brescia delle Associazioni di Promozione Sociale n°463 Sezione B/Culturale Prot. n°2020/00029717 Atto n°616/20 del 05.03.2020 - Codice Fiscale: IT 98096030170 C/c 1000/00000940, INTESA SANPAOLO Filiale Terzo Settore Lombardia Est, Piazzale Garibaldi Giuseppe, 5, 25126 Brescia IBAN: IT21X 03069 11255 10000 0000940 Intestatario: Associazione Culturale Fuji



Informazioni dettagliate

Tipologia di corso: Il corso è strutturato in lezioni indipendenti l'una dalle altre. È possibile scegliere di partecipare 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.

Prerequisiti: È richiesto di conoscere le modalità di preparazione del riso bianco al vapore giapponese. Potrebbe venire richiesto di preparare il riso prima della lezione.

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: 3 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. Il modulo di iscrizione è disponibile sul sito dell'Associazione Fuji: <http://www.fujikai.it/html/attivita.html> .

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

Aprile

sabato 9 aprile 2022

Piatti: SANSHOKU-DONBURI (piatto di riso tricolore); Ravanello sotto sale; Zuppa di MISO con TOFU e TOFU FRITTO; Budino di SAKE

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

Scadenza iscrizione: 30 marzo 2022

Prezzo: 23 euro



sabato 30 aprile 2022

Tema: Menù IZAKAYA I

Piatti: TORI NO AMAKARANI (ali di pollo con salsa dolce-piccante); POTETO-SARADA (insalata di patate stile giapponese); SHIRATAKI NO KINPIRA; SAKE-CHAZUKE (piatto di riso con salmone e tè verde)

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

Scadenza iscrizione: 20 aprile 2022

Prezzo: 23 euro





ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE "FUJI"

Maggio

sabato 14 maggio 2022

Piatti: SABA NO MISONI (sgombro con MISO); CHAWAN-MUSHI (budino salato); Cavolo e TOFU fritto in umido; Melanzane sotto sale

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

Scadenza iscrizione: 4 maggio 2022

Prezzo: 23 euro



sabato 21 maggio 2022

Tema: Menù IZAKAYA II

Piatti: TORI NO KARAAGE (pollo fritto); YAKISOBA al gusto di sale; Formaggio spalmabile con KATSUOBUSHI; Insalata con iceberg e alga NORI

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

Scadenza iscrizione: 11 maggio 2022

Prezzo: 23 euro

