



ASSOCIAZIONE CULTURALE ITALO GIAPPONESE "FUJI"

Corso BASE di Cucina Familiare Giapponese IN PRESENZA

家庭料理コース

novembre 2022 – giugno 2023

"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 otto lezioni e si terrà in presenza presso la cucina della sala mensa della Cauto a Brescia. La classe sarà composta da 6 / 7 allievi e sarà avviata solo al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Modalità di fruizione del corso: L'insegnante e gli allievi realizzeranno insieme le ricette e al termine si pranzerà con quanto cucinato durante la lezione. **IMPORTANTE:** Prima di lasciare la cucina ci si aiuterà nel riordino e nel lavaggio di piatti e stoviglie. È consigliato l'utilizzo di un grembiule per cucinare.

Ingredienti: L'acquisto degli ingredienti è a cura dell'insegnante.

Durata delle lezioni: 4 ore a lezione.

Contributo di partecipazione al corso: 304 euro (38 euro a lezione).

Calendario delle lezioni: Tutte le lezioni si svolgeranno di sabato mattina, da novembre 2022 a giugno 2023, dalle 10:00 alle 14:00. Vedere il dettaglio nelle pagine del calendario.

Sede del corso: Brescia, presso la CAUTO in via Buffalora 3/e, non lontano della fermata "Sant'Eufemia-Buffalora" della metropolitana. La cucina è dotata di parcheggio interno. Ai partecipanti saranno inviati i dettagli per raggiungere la cucina.

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

sabato 19 novembre 2022

Piatti: Preparazione del riso al vapore; Preparazione del DASHI (brodo giapponese); ONIGIRI; Zuppa di MISO; NIKUJAGA (stufato di carne e patate)



sabato 10 dicembre 2022

Piatti: MAKIZUSHI (sushi con alga arrotolata); TEMARIZUSHI I (palline di sushi decorate finemente)



sabato 21 gennaio 2023

Piatti: RAMEN (tagliatelle di frumento in brodo); GYŌZA (ravioli cinesi)



sabato 18 febbraio 2023

Piatti: KATSUDON (cotoletta di maiale frita su riso caldo), UDON (spaghettoni giapponesi di farina di grano tenero)



sabato 11 marzo 2023

Piatti: OKONOMIYAKI (il famoso piatto per le quali le città di ŌSAKA e HIROSHIMA si contendono la versione migliore); YAKISOBA (spaghetti saltati di grano saraceno)



sabato 22 aprile 2023

Piatti: NIKUSOBA (spaghetti giapponesi di grano saraceno con carne); ICHIGO DAIFUKU (piccoli mochi con fragola)



sabato 27 maggio 2023

Piatti: TEMPURA; DORAYAKI (i dolci di DORAEMON!)



sabato 10 giugno 2023

Piatti: KARĒ-RAISU (curry alla giapponese) e POTĒTO-SARADA (insalata di patate)

