



ASSOCIAZIONE CULTURALE FUJI - APS

Corso AVANZATO di Cucina Familiare Giapponese IN PRESENZA

家庭料理コース

novembre 2023 – giugno 2024

“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

Informazioni dettagliate

Requisiti: Saper preparare il riso a vapore alla giapponese e il brodo giapponese (DASHI).

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 / 8 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 cenerà 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: 3 ore a lezione.

Contributo di partecipazione al corso: 380 euro.

Calendario delle lezioni: Tutte le lezioni si svolgeranno di sabato pomeriggio, da novembre 2023 a maggio 2024 (1° giugno data di riserva), dalle 15:00 alle 18:00. 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. Si riceverà la conferma dell'iscrizione in base alla disponibilità dei posti. Il modulo di iscrizione è disponibile sul sito dell'Associazione Fuji: <https://www.fujikai.it/HTML/corsi.php>.

Per iscriversi al corso è necessario essere tesserati all'Associazione Fuji. È possibile comunque tesserarsi anche nel momento dell'iscrizione al corso. Il pagamento della tessera e del corso sarà richiesto solo all'attivazione di quest'ultimo.

Per ulteriori informazioni: cucina@fujikai.it

Calendario

sabato 4 novembre 2023

Piatti: TAKOYAKI (polpettine di polpo); SHŪMAI (ravioli cinesi)



sabato 25 novembre 2023

Piatti: MILLEFEUILLE KATSU SUSHI (SUSHI con maiale); DASHIMAKI SUSHI (SUSHI insaporito con il DASHI)



sabato 2 dicembre 2023

Piatti: Mille foglie di cavolo cinese e pancetta di maiale



sabato 20 gennaio 2024

Piatti: OMURICE (omelette con riso); HOWAITO-SHICHU / white stew (spezzatino bianco giapponese)



sabato 24 febbraio 2024

Piatti: NIKUMAN (panini giapponesi al vapore farciti di carne); KAREMAN (panini giapponesi al vapore con il curry)



sabato 2 marzo 2024

Piatti: OSHIZUSHI (SUSHI pressato); TEMPURA di funghi ENOKI



sabato 20 aprile 2024

Piatti: RAISU-BĀGĀ (panino giapponese con due dischi di riso al posto del pane)



sabato 25 maggio 2024

Piatti: HAYASHI-RAISU (spezzatino di manzo e riso)



sabato 1° giugno 2024

Data disponibile per l'eventuale recupero di una lezione.