

Corso BASE di Cucina Familiare Giapponese IN PRESENZA

家庭料理コース

ottobre 2024 – maggio 2025

“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

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 / 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 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: 380 euro.

Calendario delle lezioni: Tutte le lezioni si svolgeranno di sabato mattina, da ottobre 2024 a maggio 2025 (7 giugno 2025 data di riserva), dalle 10:00 alle 14:00. Vedere il dettaglio nelle pagine del calendario.

Nota importante sul calendario: Nel caso una lezione non si possa tenere in una delle date del calendario, si proverà a trovare una data sostitutiva che possa andare bene per tutti. Se non si troverà una data all'unanimità, si utilizzerà la data di riserva. Nel caso non si potesse rispettare il calendario per altre lezioni, oltre alla prima, si proverà nuovamente a trovare una data sostitutiva che possa andare bene per tutti. Se non si troverà una data all'unanimità, le lezioni saranno annullate e agli iscritti sarà restituita una parte del contributo versato all'iscrizione, corrispondente al numero di lezioni non effettuate.

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 26 ottobre 2024

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



sabato 23 novembre 2024

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



sabato 7 dicembre 2024

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



sabato 11 gennaio 2025

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



sabato 1° febbraio 2025

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 8 marzo 2025

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



sabato 12 aprile 2025

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



sabato 24 maggio 2025

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



sabato 7 giugno 2025

Data disponibile per l'eventuale recupero di una lezione.