

■ Ázsia titkai

Merülj bele jobban Ázsia titkaiba, az AniMagazin korábbi számaival:

Sintó Gyorséttermek
Nindzsák
Bizarrr állások
Rjúkjú királyság
Szumó

és az Apró szelet japán korábbi részei.

Apró szelet Japán: A japán ember ezer arca

아주 맛있는 일본

// Lady Marilyn



Japánban, mint a világon bárhol, kultúrája és hagyománya van az édesség készítésének éppúgy, mint a fogyasztásának. Alapvetően két fajtát különböztethetünk el, a **wagashit** és a **dezaatot**.

A **wagashi** egy jellegzetes, tradicionális japán édesség, amely hosszas tökéletesítést követően az Edo-korszakban érte el mai formáját.

A **dezaato** nyugati típusú édességre utal, mely gyökereinek köszönhetően mind az ízvilágot, mind a hozzávalókat tekintve távol áll a tradicionálisától.

Míg a **yougashinál** a legtipikusabb összetevőnek a búzaliszt, tojás, különböző tejtermékek számítanak, addig a **wagashi** leginkább rizst, édes burgonyát, szójalisztet, kölest, babot, gesztenyét (és persze még sok más) tartalmaz.

A japánok életében az évszakok váltakozása fontos szerepet játszik, ezért a szezonálisan változó formák és színek a konyhában is visszaköszönnek. Minden évszak eljövételét speciális, annak az évszaknak megfelelő ételekkel és italokkal ünneplik.

Náluk azonban ez nem azt jelenti, hogy télen francia krémet, nyáron pedig fagyit esznek, mint hazánkban. Például a nyári melegben élénk színekkel keltenek hűsítő hatást a gyönyörűen megformált különleges sütemények, nem pedig hőmérsékletükkel.

A legelterjedtebb sintó vallás szerint a tárgyakban istenek lakoznak, így minden apróságnak kijár a megfelelő tisztelet.

Talán éppen ezért olyan aprólékosan kidolgozottak még a wagashik is, melyekben megfigyelhetők a Japánra jellemző csodálatos vizuális kultúra egyes elemei is. A sütemények gyakran nem tárgyakat, hanem szentimentális képeket ábrázolnak, mint például a nyáresti tűzijátékot, vagy a hegyi tó vizén tükröződő hajnali napfényt.



Egy népszerű japán édesség, mely hazánkban is megvásárolható

Pocky: Több ízben kapható japán édesség. A legnépszerűbb íze az eper és a csokoládé, de narancsosat és vaniliásat is találni a választék között. Tulajdonképpen nem más, mint sótlan, kicsit vastag ropi, pudingba vagy ételbevonóba mártva. Rendkívül népszerű édesség Japánban és Délkelet-Ázsiában, egyre több helyen kapható Magyarországon is. Ha szeretnéd megkóstolni, akkor akár az animeconokon is meglehet!



Wagashik

Namagashi: Szezonális édességek, melyeket nap mint nap frissen készítenek – formájuk jelképezi a négy évszak különböző arcúaitait.

Yokan: Azuki babpüréből készített vastag zselés édesség. Az egyik legnépszerűbb wagashi, mivel sok benne a cukor és sokáig eláll. Általában ajándékba szokták adni.

Szépén dekorálható, akár a tenger is inspirálhatja készítőit.

Monaka: Azuka babpürével töltött vékony rizsostyák. Különböző formájúak lehetnek.

Manju: Joyo (yam gyökér/édesburgonya) vagy lisztből készült görgölt gombóc, melyet babpürével töltenek meg.

Szín, forma itt sem számít. Akár kedves kis figurákat is készítenek.

Higashi: Kemény édesség magas glutén tartalmú lisztből, cukorból és keményítőtől. Ezt a keveréket hívják wasambontonak, melyet formába öntenek, majd megszártanak.

A japán emberek igazán dekoratívak. Tulajdonképpen az édességfajtájuk, a többihez hasonlóan, nagyon egyedi és különleges lehet.

