



Jakie smaki kojarzą ci się z Japonią? Jak mylisz – których przysmaków można tam skosztować?

ryżowe kanapki
lody o smaku ośmiornicy
koktajl z zielonej herbaty
czekoladowe wafelki z ostrym chrzanem wasabi

słodka pasta z fasoli
trująca ryba
lizaki z suszoną rybą

Odpowiedź brzmi: wszystkich! To pewnie dla ciebie spore zaskoczenie, ale dla Japończyków niektóre polskie połączenia smaków są równie dziwaczne!

Posiłki w japońskich domach je się przy stoliku o bardzo krótkich nóżkach. Można przy nim uklęknąć albo usiąść na macie. A czym jedzą Japończycy? Pałeczkami! Nie jest to łatwa sztuka. Poza tym pałeczkami nie można się bawić, wskazywać nimi ludzi i przedmiotów ani wbijać ich w potrawy. Za to przy jedzeniu, tak samo jak w Chinach, mile widziane jest mlaskanie i siorbanie – oznaczają one, że posiłek nam smakuje.

Dzieci w Japonii uwielbiają okonomiyaki, czyli naleśnikową pizzę z patelni doprawioną sosem sojowym. To proste danie, które potrafi zrobić każdy. Jego nazwa znaczy „smaż, co ci się podoba”.

Przepisy na japońskie smaki opracowane przez Fundację Szkoła na Widelcu

Okonomiyaki

Składniki (na 4 porcje):

Placki:

$\frac{3}{4}$ szklanki mąki pszennej • $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia • $\frac{1}{2}$ szklanki zimnej wody • 2 jajka • $\frac{1}{2}$ główki małej kapusty • 1 marchewka • $\frac{1}{2}$ kostki tofu • 2 cebule dymki • olej/oliwa (do smażenia) • szczypta soli i pieprzu

Sos:

2 łyżki ketchupu • 2 łyżki sosu sojowego • 2 łyżki octu ryżowego • 4 łyżki miodu • sól (do smaku)

Dodatki:

szczypiorek i prażony sezam lub to, co akurat masz w lodówce

Przepis:

1. Wbij jajka do dużej miski, dodaj mąkę, proszek do pieczenia i wodę. Dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj.
2. Warzywa umyj. Kapustę drobno posiekaj, marchewkę zetrzyj na tarce o średnich oczkach, dymkę posiekaj.
3. Dodaj warzywa do ciasta i dokładnie wymieszaj.
4. Na rozgrzaną patelnię wlej trochę oleju/oliwy i nałóż łyżką porcję ciasta.
5. Smaż placki na średnim ogniu po kilka minut z każdej strony, aż nabiorą złocistego koloru.
6. Tofu pokrój w kosteczkę i usmaż na 1–2 łyżkach oleju/oliwy.
7. Przygotuj sos. Wymieszaj w miseczce ketchup, sos sojowy, ocet i miód. Dopraw solą i wymieszaj.
8. Placki podawaj ze smażonym tofu, polane sosem i posypane prażonym sezamem oraz szczypiorkiem lub innymi dodatkami.

