

SŁODKA PLANETA AZJA

 Planeta Azja na
www.facebook.pl

W lipcu mieliśmy okazję wybrać się na miniwakacje na Planetę Azja. Było słodko...

Planeta Azja to cykl spotkań poświęconych różnym aspektom kultur azjatyckich. Tym razem na planecie zagościł świat azjatyckich słodczy. Najpierw wysłuchaliśmy trzech krótkich wykładów poświęconych trzem azjatyckim krajom: **Chinom, Korei i Japonii**. Dzięki nim dowiedzieliśmy się, że świat słodczy w naszym rozumieniu tego słowa dotarł do Azji stosunkowo niedawno. Zanim w azjatyckiej kulturze zaczęły zagnieżdżać się europejskie pomysły na desery, delectowano się raczej owocami i herbatą. Na szczęście współcześnie Azjaci równie chętnie jak Europejczycy zjadają się słodczami. Czy to nie wspaniały dowód na uniwersalność i odkrytą już przez Majów boskość czekolady?

Wracając jednak na naszą planetę – w bardziej szczegółowe zawiloci świata azjatyckich słodczy wprowadziły nas trzy panie. Małgorzata Olejniczak opowiadała o Japonii, Dorota Pudło – o Korei, a Sylwia Malon-Schulze – o Chinach. Potem wystarczyło wybrać jeden z regionów Planety Azja: stół chiński, stół japoński lub stół koreański, żeby osobiście spróbować, czym się raczą po drugiej stronie globu.

Zdjęcia © Agata Kalinowska

*Japońskie słodkie
dzieła sztuki*

Jak się okazuje, nie samymi ciasteczkami z wróżbą Chiny stoją – choć i tych na chińskim stole nie zabrakło. Oprócz tego można było spróbować cukierków, które zjada się razem z papierkiem (ryżowym), zielonego ciasta z herbatą matcha oraz wielkiego hitu, czyli herbacianego biszkoptu z sezamowym kremem i puszystą pianką z mleka kokosowego *yē zhī zhima dāngāo* – delicje!

Kilka kroków w lewo i byliśmy w Korei. Tam królował ryż, który w ogóle stanowi podstawę wielu azjatyckich deserów. Można było spróbować *yaksik* z pełnego ryżu i fasolki azuki, którym powinno się dzielić z sąsiadami na początku roku (Koreańczycy dzielą nim z sąsiadami, życząc im długiego i zdrowego życia). *Yaksik* to słodki ryżowy deser o konsystencji ciut bardziej zbitej niż polska kutia. *Yaksik* jest jedzony podczas pierwszej pełni księżyca w nowym Roku Księżycowym. Na początek nowego życia, czyli podczas ślubów, pierwszych urodzin dziecka oraz na większość wyjątkowo uroczystych okazji chętnie podaje się *mujigae ddeok*, czyli ciasto tęczowe. Powstaje z różnokolorowej mrożonej mąki ryżowej usypywanej w warstwy i gotowane na parze. Zwykle ma 3–5 kolorowych warstw. Tak samo gotuje się *songpyeon*, kulki z mąki ryżowej ze słodkim nadzieniem, przypominające nasze pierogi, ale podawane na zimno. Na koniec zagryźliśmy wyjątkową, leguminą. Same pyszności!



Yē zhī zhima dāngāo – biszkopt z sezamowym kremem i pianką z mleka kokosowego

Zdjęcie © Agnieszka Kąkol



▲ Dorota Pudło często-wała smakołykami z Korei



Yaksik robi się głównie ze słodkiego ryżu, orzechów, ziaren jojoby, ziaren sosny. Ryż i pozostałe składniki doprawia się miodem, brązowym cukrem, olejem sezamowym i sosem sojowym.

Zdjęcie © Agnieszka Kąkol



Mujigae ddeok czyli ciasto tęczowe

Zdjęcie © Agnieszka Kąkol



Songpyeon - kulki z mąki ryżowej ze słodkim nadzieniem

Do Japonii dotarliśmy już trochę objedzeni. W Kraju Kwitnącej Wiśni na szczęście preferuje się lekkie i niewielkie desery. Może dlatego, że większość z nich skomponowana jest tak, żeby komplementować czarkę cierpkiej zielonej herbaty? Małe czy nie – zdecydowanie zasługiwały na miano dzieła sztuki. Zrobiło się jednak trochę mniej różowo, gdy się okazało, że słodczyce te powinniśmy jeść jedną pałeczką. Z dumą melduję, że podołaliśmy – żadna przeszkoda nie powstrzyma nas przed testowaniem nowych smaków, szczególnie podanych z doskonałą herbatą! Na szczęście z kosztowaniem *warabi mochi* nie mieliśmy problemu – galaretkę z mąki ryżowej bez trudu dało się nadziać na pałeczkę. Nie jestem pewna, czy tak to robią dystyngowani Japończycy, ale rzecz przecież w tym, żeby słodczyce trafiły do ust, prawda?

Agnieszka Kąkol



▲ Małgorzata Olejniczak opowiadała o Japonii. Podobnych specjalów można spróbować także w pensjonacie Terrasudeta www.terrasudeta.com



Warabi mochi jest zrobione ze zmielnego ryżu, posypuje się je prażoną i zmieloną fasolką sojową