

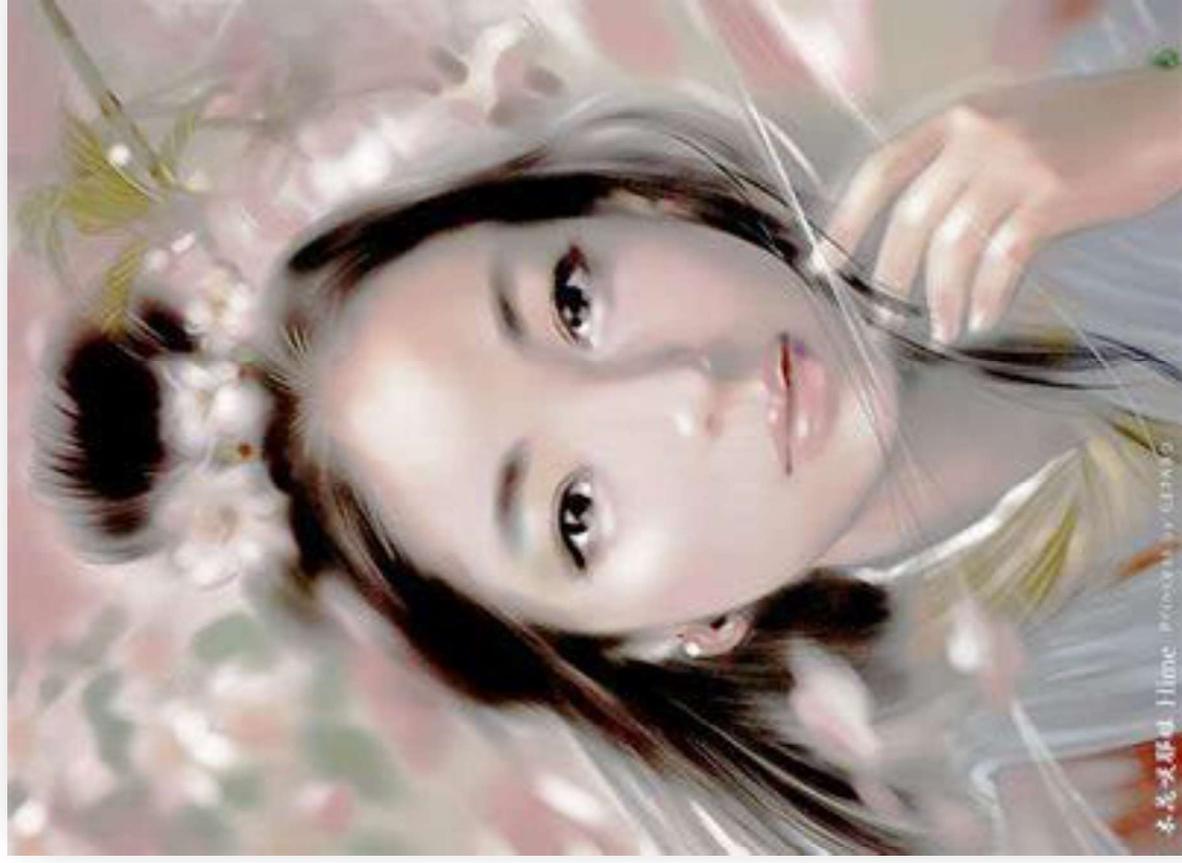
Prosperità ed Immortalità Ō-yama-tsumi



岩永姫 Iwanaga Hime

Dono dell'immortalità

Prosperità ed Immortalità



花咲耶姫
Sakuya Hime

Dono della
prosperità

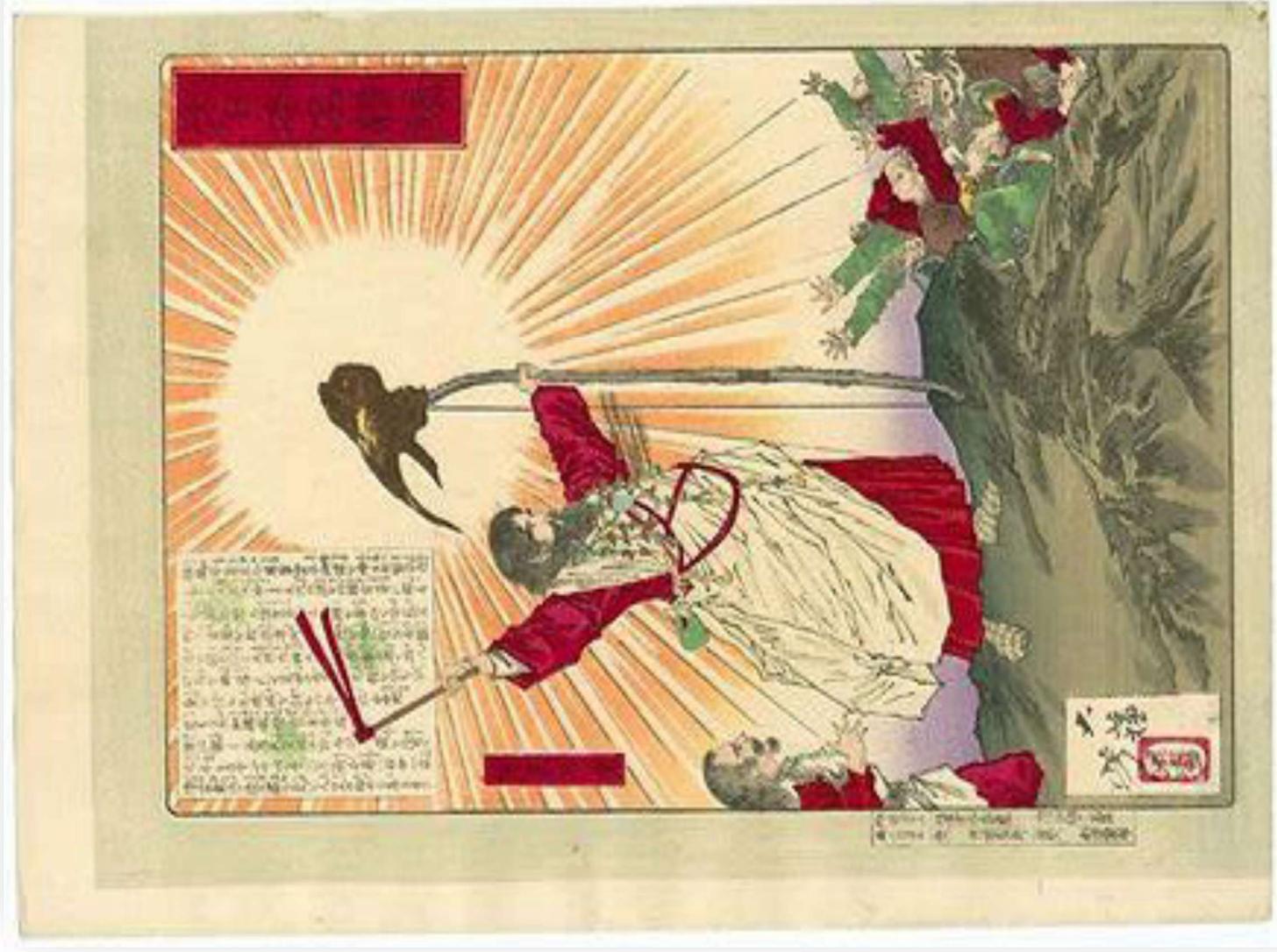
«Nascita» della Mortalità Della stirpe divina

« La principessa Sakuya ti avrebbe reso
rigoglioso come un fiore, mentre Iwanaga-
ti avrebbe reso immutabile come una roccia.
Avendo scelto la minore e rimandato indietro
la maggiore, la tua vita sarà splendida ma
transitoria, così come sono instabili i fiori degli
alberi. E rifiutando Iwanaga, la tua vita sarà
d'ora in poi mortale»

**Iwarebiko Nipote di
Ninigi:
dal Kyūshū conquistò
tutto il paese e divenne
nel 660 AC il 1°
imperatore dello**

**Yamato:
Jinmu Tennō 天王**

**Fondatore della
Dinastia del
Crisantemo**



**Gli imperatori sono Dèi essi stessi,
discendendo dalla dea Amaterasu**



**La spada: Nella coda di Orochi
Lo specchio e i gioielli: Per attirare
all'esterno Amaterasu**

*« Ma poiché Ninigi aveva scelto la principessa
bella come un fiore e aveva rifiutato quella
brutta come una roccia, gli imperatori del
Giappone, pur essendo delle divinità, sono
soggetti alla vecchiaia e alla morte»*

Iwarebiko (Imperatore Jimmu)

Albero genealogico Celeste

Iwarebiko è nipote di Ninigi e Sakuya

Ninigi è nipote di Amaterasu

Amaterasu è nata dall'occhio sinistro di Izanagi

Izanagi si è autogenerato

16:00- 17:00 Parte seconda :

«Etichetta a tavola, cibi e ristorazione »

Etichetta a Tavola



Cibi e Ristorazione



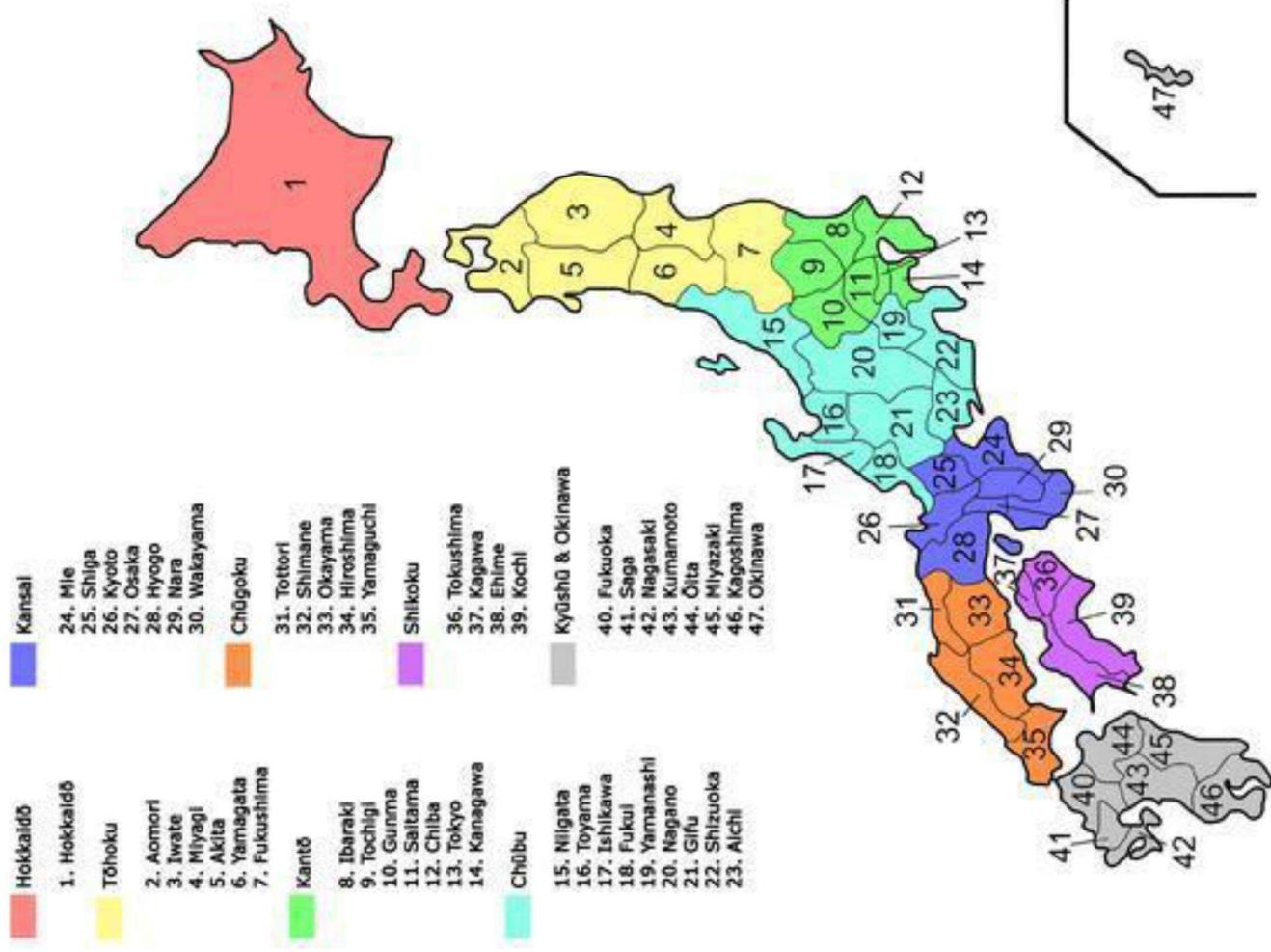
Il Giappone

24°-- 46°

Latitudine Nord

Italia 35°-45°

Spagna 36°-43°



Sushi 寿司

Sashimi さしμι





RESTAURANT

RESTAURANT

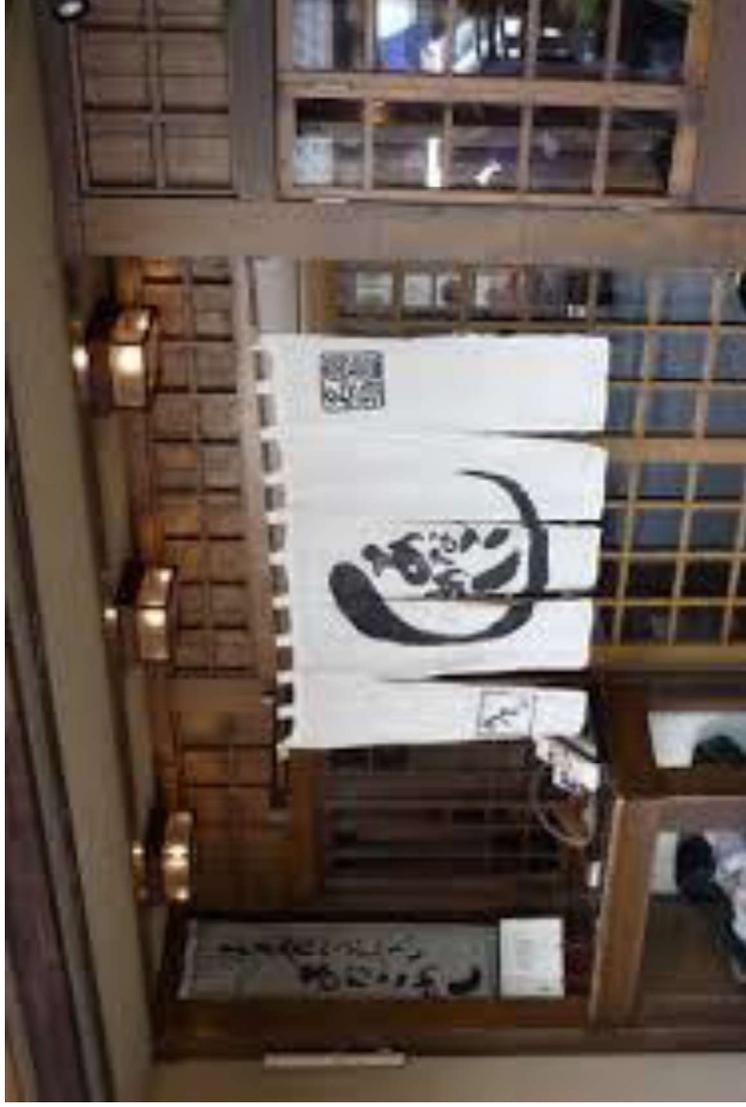
RESTAURANTE

RESTAURANTE

RISTORANTE

Restoran

レストラン







食 *Shōku* = *Cibo*

和 *Wa* = *dal Giappone* 和食 *Washōku* = *Cibo giapponese*

洋 *Yō* = *Oceano* 洋食 *Yōshōku* = *Cibo dall'Occidente*



Etichetta a tavola



IRASSHIAIMASE!

B I E N V E N U E

W E L C O M E

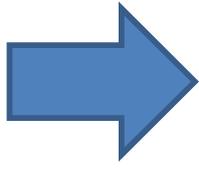


B I E N V E N I D O
B E N V E N U T O



Ocha, il Tè e gli Oshibori

Ocha
kudasai

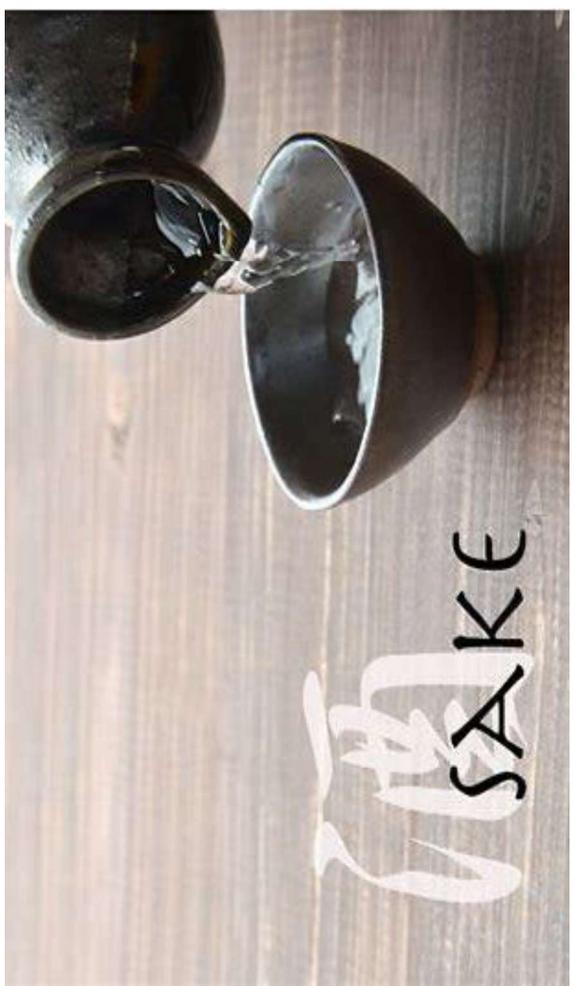


Mi
porterebbe
del tè per
cortesia?



Sampuru Menyū







お水

Mizu



Acqua



お酒

Sake



Sake

Salute



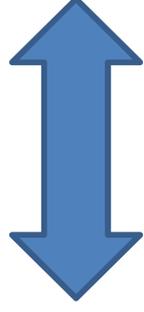
~~Cin cin~~

乾杯

Kanpai



**Buon
appetito!**



Itadakimasu



Hashi Le Bacchette









Il Conto



**Okanjōu
(Okaikei)
Kudasai!**



Cibi e Ristorazione



Sushi 寿司

Pesce crudo con riso bollito



Sashimi さしみ

Pesce crudo senza riso
bollito





Sushi giapponese:

**Riso al vapore,
alghe, Pesce crudo**



Sushi occidentale:

**Riso, alghe, Pesce,
maionese,
philadelphia...**

Il Sushi arrotolato, ovvero la forma di sushi più comune da noi in occidente prende il nome di

Makizushi

Sushi arrotolato

Chiamati Maki

E' la classica polpettina di riso cilindrica o conica, arrotolata con un foglio di alga Nori.

In base a come avviene l'arrotolamento cambia nome. Ecco i più comuni:

Hosomaki

Avvolgimento sottile



Una polpetta di riso solitamente cilindrica con l'alga Nori nella parte esterna. Normalmente ha solo un ingrediente (il più comune il salmone) e le sue dimensioni ridotte (Hosoi, sottile).

La grandezza tipica è 2 x2

Uramaki

Avvolgimento Interno-esterno



La polpetta di riso viene avvolta lasciando l'alga all'interno e lo strato di riso esterno (solitamente poi guarnito con sesamo o uova di pesce)

Può contenere due o più ingredienti per questo le sue dimensioni sono maggiori dei più comuni Hosomaki

Futomaki

Avvolgimento largo



Come gli Hosomaki sono cilindrici, con l'alga di esterna, ma molto più grandi: 3 X 5. li ingredienti sono più di due e sono abbinati per completarsi sia dal punto di vista di sapore sia per l'aspetto cromatico

Temaki

Maki a mano

Hanno forma a cono con l'alga
Nori esterna e gli ingredienti
che fuoriescono da un lato.
Sono molto più grande delle
precedenti categorie per questo
motivo va mangiato a morsi
tenendolo in mano.





ら め ん
R a m e n



そば
S o b a

Ramen shop



Ramen shop



Udon

Tagliolini in brodo o asciutti, caldi o freddi



Tenpura



Inarizushi



Tofu



Il tofu , definito anche come caglio di semi di soia, è un alimento molto diffuso in tutta l'asia .Viene prodotto dalla cagliatura del succo d'estrazione dalla soia che, in una seconda fase, viene pressata in blocchi.

Tofu



La procedura viene paragonata a quella utilizzata nella produzione del formaggio

Yakitori
焼き鳥



Sukiyaki
すき焼き



Yaki

Grigliare

Okonomiyaki
お好み焼き



Takoyaki
たこ焼



Yakitori



Takoyaki



Yakiniku



Il Barbecue alla giapponese

Okonomiyaki





S u k i y a k i

Donburi



Tonkatsu





Fugu: Il pesce palla



Tamagoyaki

La frittata arrotolata



Il tamagoyaki è un composto di uova con aggiunta di brodo dashi, salsa di soia, sake e, in alcune regioni, zucchero.

Tamagoyaki

La frittata arrotolata



Il tamagoyaki viene cucinato in una speciale pentola dalla forma quadrata o rettangolare che facilita la creazione del rotolo.

Tamagoyaki

La frittata arrotolata



**Non una vera e propria pietanza
un accompagnamento o uno stuzzichino, spesso
servita negli Izakaya e presente nel Bentō**

Bentō

Un oggetto molto comune della cucina giapponese è un vassoio con coperchio chiamato Bentō

Il Bentō solitamente è utilizzato per il pranzo o per occasioni di pasti all'aperto



Bentō

Molto comuni quelli in plastica con materiali usa e getta (tipico pranzo all'aperto)



Anguilla: *Unagi*



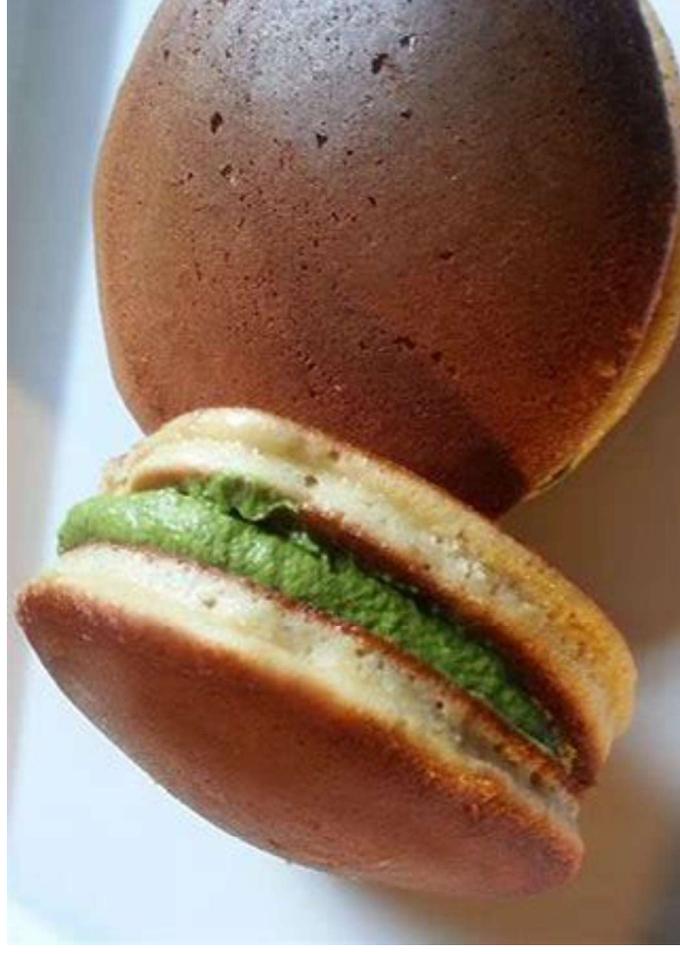
Asagohan: *Colazione*



Natto



Dorayaki: Pan Cake giapponesi



Dora = Gong

Doppio pancake. quello classico è farcito con Anko. Il suo nome deriva dal Gong, Dora in giapponese, (ne ricorda la forma), mentre Yaki (alla griglia, alla piastra)

Yokan : gelatina di fagioli



Proviene dalla Cina, ma in Giappone abbandonò il sangue di pecora (addensante) > Agar-agar.

L'alga rossastra non alterava il sapore finale e, cosa non da poco, ne permetteva il consumo ai monaci buddisti.

Kasutera: Il pan di Spagna



Il castella o torta castella, Il suo nome deriva dal portoghese pão de Castela «Pane della Castiglia»

Non solo dolci.. Senbei: Il Cracker di riso



**Aromatizzati con salsa di soia, nori (alghie), erbe,
sesamo o semplicemente sale.
Cotti alla brace o al forno**

Parole e frasi utili a tavola

<i>Italiano</i>	<i>Giapponese</i>	<i>Pronuncia</i>
<i>Buon Appetito</i>	<i>Itadakimasu</i>	<i>Itadakimasu</i>
<i>Salute! Cin Cin!!</i>	<i>Kanpai</i>	<i>Kanpai</i>
<i>Menù</i>	<i>Menyū</i>	<i>Maniuu</i>
<i>Acqua</i>	<i>Mizu</i>	<i>Misu</i>
<i>Vino</i>	<i>Uain</i>	<i>Uain</i>
<i>Forchetta</i>	<i>Fōku</i>	<i>Fooku</i>
<i>Coltello</i>	<i>Naifu</i>	<i>Naifu</i>
<i>Cucchiaio</i>	<i>Supūn</i>	<i>Supun</i>
<i>Bacchette</i>	<i>Ohashi</i>	<i>Ohashi</i>
<i>Te</i>	<i>Ocha</i>	<i>Ocia</i>
<i>Caffè</i>	<i>Kōhii</i>	<i>Kooii</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>Kōra</i>	<i>Koora</i>
<i>Succo</i>	<i>Jūsu</i>	<i>Juusu</i>

<i>Italiano</i>	<i>Giapponese</i>	<i>Pronuncia</i>
<i>Birra</i>	<i>Biiru</i>	<i>Biiru</i>
<i>Carne</i>	<i>Niku</i>	<i>Niku</i>
<i>Pesce</i>	<i>Sakana</i>	<i>Sakana</i>
<i>Verdura</i>	<i>Yasai</i>	<i>Yasai</i>
<i>Formaggio</i>	<i>Chiizu</i>	<i>Chiizu</i>
<i>Frutta</i>	<i>Kudamono</i>	<i>Kudamono</i>
<i>Carta di credito</i>	<i>Kurejitto Kaado</i>	<i>Kurejitto Kaado</i>
<i>Il Conto per cortesia</i>	<i>Okanyō Kudasai</i>	<i>OKanjoo kudasai</i>
<i>Grazie (informale)</i>	<i>Arigatō</i>	<i>Arigatoo</i>
<i>Grazie</i>	<i>Arigatō gozaimasu</i>	<i>Arigatoo gozaimasu</i>
<i>Grazie mille</i>	<i>Dōmo arigatō gozaimasu</i>	<i>Doomo arigatou gozaimasu</i>
<i>Grazie per il pasto</i>	<i>Gochisōsamadeshita</i>	<i>Gocisosamadescita</i>



Grazie per l'attenzione