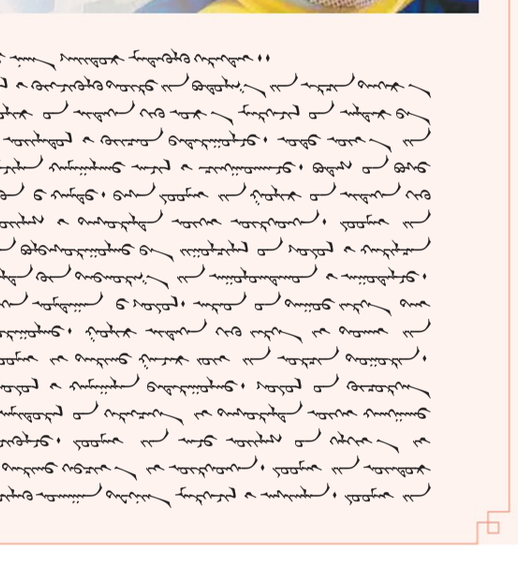
# رمضان سفره‌ای پرنگ از هنرهای آشپزی در کشورهای عضو در ژاپن و اهدای جشنواره‌ای به ۱۲۰ برنده

نوشتهٔ خدیجهٔ مرادی و هادی ارجمندی

سوشی



تمپورا

## عضو ۱۲ کشور اسلامی در ژاپن میزبان جشنواره رمضان بود

۱۲ کشور اسلامی عضو سازمان همکاری اسلامی در ژاپن، از جمله ترکیه، مالزی، اندونزی، عربستان سعودی، مصر، پاکستان، بنگلادش، امارات متحده عربی، قطر، کویت، اردن و سنگاپور، در ماه رمضان امسال جشنواره غذا برگزار کردند. این جشنواره که از ۱۰ تا ۲۰ مارس در شهر کیوتو برگزار شد، ۱۲۰ برنده را به همراه داشت و هدف آن معرفی فرهنگ آشپزی کشورهای عضو به مردم ژاپن بود. برگزارکنندگان گفتند بیش از ۵ هزار نفر از غرفه‌ها بازدید کردند و بیش از ۲ هزار نفر در کارگاه‌های آشپزی شرکت کردند.

در مراسم اختتامیه، نخست‌وزیر ژاپن سخنرانی کوتاهی درباره اهمیت گفت‌وگو از طریق غذا ایراد کرد و گفت که رمضان فرصتی برای درک ارزش‌های مشترک است. سپس برندگان با دریافت لوح و جایزه نقدی معرفی شدند. برنده اول جایزه ترکیه با طبق «کبابچه» و شیرینی «باقلوا» بود و برنده دوم مالزی با «نوودل سرخ‌شده» و «ساتای مرغ» آمد. برنده سوم پاکستان با «بریانی عسل» و «نان نگینی» معرفی شد. همه برندگان گواهی و جایزه دریافت کردند.

در بخش ویژه، ۲۰ آشپز برتر از ۱۲ کشور با هم آشپزی کردند و غذاهای خود را برای داوران و مردم سرو کردند. داوران شامل آشپزهای مشهور ژاپنی و نمایندگان سازمان بودند. امتیاز داوران و آرای مردم با هم جمع زده شد و برندگان بر اساس مجموع امتیاز انتخاب شدند. برگزارکنندگان گفتند که ۸۰ درصد از مواد غذایی مورد استفاده از تولیدکنندگان محلی ژاپن تهیه شده است.

برنامه‌ریزی جشنواره ۶ ماه پیش آغاز شد و هزینه آن حدود ۲ میلیارد ین برآورد شد. بخشی از هزینه توسط سازمان و بخشی توسط شرکت‌های غذایی تأمین شد. برگزارکنندگان گفتند که ۱۵ درصد از هزینه صرف آموزش کارگاه‌ها شد. ۳۰ مربی آشپزی از ۱۲ کشور برای آموزش داوطلبان و کارکنان غرفه‌ها آمدند. این آموزش‌ها به زبان‌های ژاپنی، انگلیسی و عربی برگزار شد.

برگزارکنندگان اعلام کردند که جشنواره سال آینده در شهر اوساکا برگزار خواهد شد و تعداد برندگان به ۱۵۰ نفر افزایش خواهد یافت. همچنین قرار است یک بخش ویژه برای غذاهای گیاهی و بدون گوشت اضافه شود. برخی از برندگان گفتند که قصد دارند دستور غذاهای خود را در رستوران‌های خود در ژاپن عرضه کنند و برخی دیگر قصد دارند کتاب آشپزی منتشر کنند.

## دستور پخت سوشی برنج با سرکه برای ۴ نفر

برنج را ۳ بار بشویید تا آب شفاف شود و ۲ ساعت خیس کنید. ۲ پیمانه برنج با ۲ پیمانه آب و ۱ تکه کوچک کاغذ کدو خشک در قابلمه بپزید. بعد از جوش، ۱۰ دقیقه با حرارت کم بپزید و ۱۰ دقیقه دم کنید. سرکه برنج، ۲ قاشق شکر و ۱ قاشق نمک را با حرارت ملایم حل کنید و سرد کنید. برنج داغ را در سینی چوبی بریزید و سرکه را روی آن بپاشید. با کفگیر برنج را به آرامی برش دهید و با باد زدن خنک کنید. ماهی تازه را تکه‌های ۲ سانتی‌متری برش دهید و روی هر تکه برنج فشار کم بدهید تا شکل بگیرد. ۱۰ دقیقه در یخچال بگذارید تا برنج سفت شود. با وسابی کمی روی برنج بگذارید و با دستمال کاغذی رطوبت اضافی را بگیرید. سرو با زنجبیل ترشی و سس سویا.

## تمپورا: سرخ‌کردن در ۱۸۰ درجه

تمپورا ژاپنی با آرد برنج و آب یخ تهیه می‌شود. ۱۲۰ گرم آرد برنج را با ۱۲۰ میلی‌لیتر آب یخ مخلوط کنید و ۱ زرده تخم‌مرغ اضافه کنید. مخلوط را با قاشق چوبی هم بزنید تا کمی کلوخه بماند. روغن را در قابلمه تا ۱۸۰ درجه گرم کنید. سبزیجات و میگو را در خمیر فرو ببرید و سریع سرخ کنید تا طلایی شود. روی دستمال کاغذی بگذارید تا روغن اضافی گرفته شود. با سس تند و ترشی سرو کنید. خمیر باید سبک و کمی کلوخه باقی بماند تا ترد بماند.

## دستور پخت سوشی با برنج و ماهی تازه

برنج را ۳ بار بشویید تا آب شفاف شود و ۲ ساعت خیس کنید. ۲ پیمانه برنج با ۲ پیمانه آب و ۱ تکه کوچک کاغذ کدو خشک در قابلمه بپزید. بعد از جوش، ۱۰ دقیقه با حرارت کم بپزید و ۱۰ دقیقه دم کنید. سرکه برنج، ۲ قاشق شکر و ۱ قاشق نمک را با حرارت ملایم حل کنید و سرد کنید. برنج داغ را در سینی چوبی بریزید و سرکه را روی آن بپاشید. با کفگیر برنج را به آرامی برش دهید و با باد زدن خنک کنید. ماهی تازه را تکه‌های ۲ سانتی‌متری برش دهید و روی هر تکه برنج فشار کم بدهید تا شکل بگیرد. ۱۰ دقیقه در یخچال بگذارید تا برنج سفت شود. با وسابی کمی روی برنج بگذارید و با دستمال کاغذی رطوبت اضافی را بگیرید. سرو با زنجبیل ترشی و سس سویا.

## تمپورا: سرخ‌کردن در ۱۸۰ درجه

تمپورا ژاپنی با آرد برنج و آب یخ تهیه می‌شود. ۱۲۰ گرم آرد برنج را با ۱۲۰ میلی‌لیتر آب یخ مخلوط کنید و ۱ زرده تخم‌مرغ اضافه کنید. خمیر