

Magdalena Tomaszewska-Bolałek

Japońskie słodczyce



Hanami®

Magdalena Tomaszewska-Bolałek

Japońskie słodycze



Hanami®
Warszawa 2013

[Kup książkę](#)

Konsultacje:

dr Maciej Kanert (konsultacja japonistyczna)
prof. UG dr hab. Waldemar Surosz (konsultacja nazw zwierząt i roślin)

Redakcja:

Radostaw Bolałek
Małgorzata Tkacz

Korekta:

Agnes Karczewska
Małgorzata Tkacz

Wydrukowano na Arctic Silk+ 115 g/m²

**Projekt okładki:**

Magdalena Tomaszewska-Bolałek

Zdjęcie na okładce:

© playwalker - Fotolia.com

Zdjęcie na 1 stronie:

© paylessimages - Fotolia.com

Skład:

Studio MOT
Magdalena Tomaszewska-Bolałek

Druk:

LCL DYSTRYBUCJA sp. z o.o., Łódź

ISBN 978-83-60740-79-8

Wydawca:

Hanami®
www.hanami.pl
www.wydawnictwo.hanami.pl
<http://www.facebook.com/HanamiPL>
wydawnictwo@hanami.pl

Spis treści

WSTĘP	9
ROZDZIAŁ I	
ZNACZENIE I FUNKCJA SŁODYCZY W KULTURZE I SZTUCE KULINARNEJ.....	15
ZNACZENIE „SŁODYCZY” ORAZ ICH FUNKCJA	16
FIZJOLOGIA SMAKU.....	26
KLASYFIKACJA SŁODYCZY W JAPONII	40
ROZDZIAŁ II	
POCZĄTKI SŁODYCZY NA WYSPACH JAPOŃSKICH.....	57
KULTURA ŻYWIENIOWA W OKRESACH JŌMON, YAYOI ORAZ KOFUN	58
WPŁYWY CHIŃSKIE W SZTUCE KULINARNEJ MIESZKAŃCÓW WYSP JAPOŃSKICH.....	65
WPŁYWY KOREAŃSKIE W SZTUCE KULINARNEJ MIESZKAŃCÓW WYSP JAPOŃSKICH.....	80
NANBANGASHI – SŁODYCZE POŁUDNIOWYCH BARBARZYŃCÓW	93
ROZDZIAŁ III	
RODZAJE JAPOŃSKICH SŁODYCZY	103
NAMAGASHI.....	104
HAN NAMAGASHI.....	136
HIGASHI	160
ROZDZIAŁ IV	
SŁODYCZE W ŹRÓDŁACH KULTURY	179
SŁODYCZE WE WCZESNYCH JAPOŃSKICH ŹRÓDŁACH PISANYCH.....	180
KSIĄŻKI KUCHARSKIE I PISMA O SZTUCE KULINARNEJ.....	193
OBRAZ SŁODYCZY W LITERATURZE WSPÓŁCZESNEJ, BAJKACH, SZTUCE, MODZIE I POPKULTURZE.....	204
ROZDZIAŁ V	
SŁODYCZE W ŻYCIU CODZIENNYM WSPÓŁCZESNYCH JAPOŃCZYKÓW	215
ZNACZENIE WAGASHI W DOROCZNYCH ŚWIĘTACH	216
CHASEKIGASHI – SŁODYCZE UŻYWANE W CZASIE CEREMONII HERBACIANEJ.....	243
NOWE ŚWIĘTA I TRENDY KULINARNE.....	259
ZAKOŃCZENIE	279

PRZEPISY	281
KOSHI AN	282
PASTA Z CZARNEGO SEZAMU	282
TSUBU AN.....	283
MAŁE MANJŪ (OKOŁO 12 SZTUK).....	284
DORAYAKI (6 SZTUK).....	285
DANGO I AN DANGO	286
MITARASHI DANGO	287
YÖKAN Z KOSHI AN	288
YÖKAN Z HERBATĄ MATCHA	289
OKOSHI (WERSJA WSPÓŁCZESNA)	289
SENBEI Z SEZAMEM	290
SENBEI Z SOSEM SOJOWYM.....	291
IRI MAME W CUKROWEJ SKORUPCE	292
MIGDAŁY W ZIELONEJ SKORUPCE	293
KASUTERA - JAPOŃSKI BISZKOPT	294
ZIELONE CZEKOLADKI	295
PANNA COTTA Z HERBATĄ MATCHA.....	296
BEZY MIGDAŁOWE Z HERBATĄ MATCHA	297
CZARNE TRUFLE SEZAMOWE.....	298
CIASTO Z CZARNYM SEZAMEM.....	299
ROLADA O SMAKU SOSU SOJOWEGO Z NADZIENIEM Z TSUBU AN	300
SERNIK Z CZARNYM SEZAMEM.....	301
BABECZKI Z TSUBU AN	302
TRANSKRYPCJA I ZASADY WYMOWY	304
ZASADY WYMOWY JAPOŃSKIEJ.....	304
ZASADY WYMOWY CHIŃSKIEJ	305
ZASADY WYMOWY KOREAŃSKIEJ.....	306
HISTORIA JAPONII (PODZIAŁ NA OKRESY).....	307
WYBRANA BIBLIOGRAFIA.....	308
INDEKS	314