

Verslag Japanse dag

Met een zeer vriendelijke ontvangst in de gekoelde ruimte in het kantoor van Japanse groothandel JAMA door onze gastheer Arjan Siemerink starten we deze zeer inspirerende dag.

Arjan een fantastische verteller en docent met ontzettend veel kennis van de Japanse keuken en gewoontes.

Deze dag stond in het teken van SUSHI, maar dan wel de allerbeste op de aller mooiste manier gebreid.

De beste vis kwam voorbij van Zalm, Zeebaars, Makreel, Tarbot, Tonijn. met de mooiste ingrediënten kun je als je de juiste techniek in huis hebt ook iets heel mooi maken.

Nu het draait in de Japanse keuken om de techniek van snijden en bereiden. Daar werden we deze dag wel in getraind en gedoceerd.

Tonijn de kennis daarvan is niet eenvoudig vele soorten werden getoond en geproefd. wat een smaak beleving, zoals alles een beleving was.

Voor docenten die iets met de Japanse keuken doet binnen school, b.v. keuze deel bijzondere keuken, zou deze dag mee moeten maken.

Rijst een niet onbelangrijk onderdeel van deze keuken, zoveel verschillen, dat sushi rijst eigenlijk 35 graden moet zijn was voor vele toch wel even iets dat men echt niet wist.

Het gaat te ver om alles wat Arjan met zijn collega Ho ons deze dag leerde hier te verwoorden,.....maak het volgend jaar mee!

Onze dank gaat uit naar JAMA, die dit voor ons als VSHO mogelijk maakt dit te organiseren.