**Urok japońskich słodyczy**

**Japońska kuchnia cieszy się popularnością w Europie od wielu lat. Zaczęło się od fascynacji sushi, a dziś w dużych polskich miastach bez problemu znajdziemy lokale serwujące rāmen oraz kawiarnie, w których wypijemy matcha latte – napój z mlekiem na bazie zielonej sproszkowanej herbaty. Pojawiają się również tradycyjne słodycze określane terminem wagashi, a także desery hybrydowe będące połączeniem tradycyjnych japońskich składników z europejskimi technikami kulinarnymi. Co wyróżnia japońskie słodkości? Z czego płyną inspiracje do ich tworzenia –** **opowiada dr Magdalena Tomaszewska-Bolałek, kierowniczka Food Studies na Uniwersytecie SWPS.**

**Słodkości po japońsku**

Słowo *wagashi* możemy podzielić na dwie części. Pierwsza z nich to *wa* – znak, który poza znaczeniami słownikowymi („pokój”, „spokój”, „harmonia”, „Japonia”) często pojawia się w złożeniach jako podkreślenie japońskości. Natomiast drugą część stanowi złożenie dwuznakowe, które odczytujemy *gashi*.Jest to udźwięczniony wariant wyrazu *kashi* oznaczającego „słodycze”. W ten sposób mówi się zazwyczaj o łakociach, które mają bardzo długą historię i są uważane za wyjątkowo tradycyjne. Ze względu na położenie geograficzne, a także wpływy religijne asortyment produktów używanych do przygotowywania japońskich słodyczy znacznie różni się od tego europejskiego. Na próżno można szukać wśród nich mąki pszennej, jajek, masła, śmietany, karmelu czy czekolady. Znajdziemy natomiast ryż, mąkę z prażonych ziaren soi, słodką pastę z fasoli azuki czy agar-agar mający podobne właściwości do żelatyny.

**Inspiracja płynie z natury**

Jednym z największych źródeł inspiracji w wielu dziedzinach życia w Japonii jest natura. Nie inaczej jest w przypadku cukiernictwa. Formy roślinne i zwierzęce nawiązują do pór roku i zjawisk atmosferycznych. Słodycze są także ważnym elementem dorocznych świąt oraz uroczystości rodzinnych. Wraz z budzącą się wiosną na rynku pojawia się wiele tradycyjnych smakołyków. Trzeciego marca przypada w Japonii *Hina-matsuri* – Święto Lalek, inaczej zwane Świętem Dziewcząt. Jest to wydarzenie domowe, obchodzone w gronie najbliższych. Celebrowane jest od okresu Heian (794–1192 r. n.e.). Z okazji *Hina-matsuri* w domach ustawia się  na specjalnych półkach śliczne, drogocenne lalki przedstawiające parę cesarską i jej dwór. Ważnym elementem jest również jedzenie: krakersy, a także *shiro-zake* – specjalny rodzaj alkoholu ryżowego. Nie może zabraknąć ponadto *hishi mochi* – trzykolorowych (różowo-biało-zielonych) ciasteczek ryżowych w kształcie rombu, które są nie tylko słodkim przysmakiem, ale również pełnią rolę symbolu ochronnego.

**Kraj Kwitnącej Wiśni**

Japonia określana jest Krajem Kwitnącej Wiśni. *Sakura* – wiśnia – odgrywa ogromną rolę w kuchni, jednak nie wykorzystuje się jej owoców, które są małe i gorzkawe. Zastosowanie w sztuce kulinarnej znalazły kwiaty (jako barwnik lub dodatek do jedzenia) oraz liście. Ze względu na położenie geograficzne archipelagu japońskiego wiśnia zaczyna kwitnąć na Okinawie w styczniu, a na Hokkaido w maju. Jest to wyjątkowy czas w Japonii, który skłania ludzi do spacerów i pikników pod drzewami obsypanymi kwiatami. Zajada się wtedy różne smakołyki, w tym *sakura mochi* – wiśniowe ciasteczka ryżowe. Przygotowuje się je na różne sposoby. W regionie Kansai najczęściej przybierają formę owalnych bryłek, nadziewanych słodką pastą z fasoli azuki, zawiniętych w wiśniowe liście marynowane w słonej zalewie. W Kantō są to cienkie naleśniczki, także z fasolowym nadzieniem.

*Każda pora roku przynosi nowe smaki i formy słodyczy. Różnorodność jest ogromna ze względu na fakt, że kuchnia japońska jest bardzo zregionalizowana. W każdym zakątku Kraju Kwitnącej Wiśni można spróbować jakichś unikalnych dań czy łakoci* – mówi dr Tomaszewska-Bolałek.

\*\*\*

**Uniwersytet SWPS** to nowoczesna uczelnia oparta na trwałych wartościach. Silną pozycję zawdzięcza połączeniu wysokiej jakości dydaktyki z badaniami naukowymi spełniającymi światowe standardy. Oferuje praktyczne programy studiów z psychologii, prawa, zarządzania, dziennikarstwa, filologii, kulturoznawstwa czy wzornictwa, dostosowane do wymagań zmieniającego się rynku pracy. Uniwersytet SWPS kształci ponad 17,5 tys. studentów w pięciu miastach: Warszawie, Wrocławiu, Sopocie, Poznaniu i Katowicach. Uczelnia posiada uprawnienia do nadawania stopnia naukowego doktora w pięciu dyscyplinach: psychologia, literaturoznawstwo, nauki o kulturze i religii, nauki socjologiczne, nauki prawne oraz doktora habilitowanego: nauk społecznych i humanistycznych   
z psychologii, kulturoznawstwa i prawa.

Tradycją uczelni są cykle otwartych wydarzeń naukowych, popularnonaukowych i kulturalnych. Częstymi gośćmi Uniwersytetu SWPS są światowej sławy naukowcy, znani artyści i przedstawiciele świata mediów. Jako jeden   
z najlepszych ośrodków psychologicznych w kraju, uniwersytet popularyzuje wiedzę psychologiczną realizując projekty: [Strefa Psyche](https://www.swps.pl/strefa-psyche), [Strefa Prawa](https://www.swps.pl/strefa-prawa), [Strefa Kultur](https://www.swps.pl/strefa-kultur), [Strefa Zarządzania](https://www.swps.pl/strefa-zarzadzania) i [Strefa Designu](https://design.swps.pl/).

Uniwersytet SWPS od lat dzieli się wiedzą i popularyzuje naukę nie tylko w murach kampusów, lecz także za pośrednictwem mediów społecznościowych oraz własnych kanałów multimedialnych. We współpracy   
z partnerami zewnętrznymi organizuje liczne wydarzenia poświęcone wyzwaniom współczesności. Dociera do młodzieży, rodziców i opiekunów, osób zainteresowanych samorozwojem, aktualną wiedzą o człowieku   
i społeczeństwie, nowymi trendami w nauce, kulturze, biznesie, prawie i designie.