

## SEHEN, PROBIEREN, GENIESSEN

Japan ist ein Land mit mehreren Inseln. Weil das Land vom Meer umgeben ist, ist die Ernährung von Japanern reich an Meeresfrüchten - von verschiedenen Fischarten über Tintenfische bis zu verschiedenartigen Algen und Seegras. Allerdings gibt es in der japanischen Küche auch Speisen für keine Liebhaber von Meeresfrüchten, wie zum Beispiel "Ramen" und "Karaage". Für die Liebhaber von Meeresfrüchten empfehlen wir "Takoyaki", das neben dem interessanten Aussehen auch einen interessanten Geschmack hat.

Viele Gerichte in Japan enthalten Reis, und auch ihr traditionelles Gericht, das auf der ganzen Welt bekannt ist: "Sushi" besteht nur aus Reis und Fisch, aber anstelle von Fisch kann es auch mit Tintenfisch, Muscheln etc. belegt sein. Am zweiten Abend unseres Aufenthalts in Japan beschlossen unsere neuen Kameraden für uns ein Willkommenabendessen zu machen. Wir probierten "Okonomiyaki" und "Yakisoba", die sie mit großer Freude zubereitet haben (Haruna und Motoki).

Neben den Gerichten, die die Japaner mit großer Geschicklichkeit zubereitet haben, gab es auch japanische Getränke und "Tapioca", eine Art Pflanze und Getränk. Es ist eine Milchtee mit "tapioca"-Bällchen. Uns wurde auch empfohlen "Mammy", eine der Arten von Milchtee, zu probieren.

Japaner lieben den grünen Tee sehr, daher haben sie ein grünes KitKat mit dem Geschmack von grünem Tee. Das grüne KitKat wird nur in Japan gemacht und verkauft. Traditionelle japanische Süßigkeiten basieren auf Reis und süßen Linsen, zum Beispiel "Dango" und "Sakura Mochi".

Die Leute in Japan benutzen kein anderes Besteck, außer Stäbchen zum Essen. Die Gefäße haben eine angepasste Form und sie schneiden Lebensmittel meistens in Würfel und mischen sie mit Nudeln.

Ich war von den japanischen Gerichten und Getränken total begeistert und träume davon irgendwann wieder Japan zu besuchen.

Svetlana Rakić