

Cita Rasa Hidangan Ibu Jepang

Persembahan Syukuran untuk Panen Setahun di saat Bulan Purnama di Tengah Musim Gugur Tsukimi Dango (Onde Terang Bulan)

Bahan :

- * Tepung Beras = 150 gr. * Tepung katakuriko = 1,5 sdm.
- * Gula = 100 gr. * Air hangat = 140 ml.

Cara membuat :

- ① Masukkan tepung beras, tepung Katakuriko, dan gula ke dalam baskom, aduk dengan alat pengocok
 - ② Tambahkan air hangat, lalu aduklah dengan sumpit panjang.
 - ③ Ulenlah dengan tangan, lalu buat bentuk bulat onde sebesar 1 suapan.
 - ④ Masukkan onde ini ke dalam panci berisi air mendidih yang banyak. Setelah mengembang dan mengapung, angkatlah onde dan masukkan ke dalam air dingin.
 - ⑤ Setelah didinginkan dan ditiriskan, onde ini siap dimakan.
- ★ Onde ini akan lebih enak lagi bila disantap dengan taburan *anko* (kacang merah tumbuk), *kinako* (kedelai halus), *macha* (teh hijau), dsb.
 - ★ Apabila dicampur dengan *mix fruit* kalengan, maka onde atau dango ini segera berubah nama menjadi Shiratama Fruit.
 - ★ Sejak zaman dahulu di Jepang terdapat kebiasaan : menikmati bulan purnama di langit malam tak berawan. Bulan di saat ini disebut sebagai [*Chushu no Meigetsu* = Bulan di Tengah Musim Gugur]. Tahun ini jatuh pada hari Sabtu, tgl 3 Oktober. Bagaimana kalau kita menikmati terang bulan ini dengan mempersembahkan *Tsukimi Dango* dengan hiasan setangkai daun *susuki* ?



日本のおふくろの味

「中秋の名月」に一年の収穫を感謝してお供え 月見団子

材料 (4人分)

- ・上新粉 150g ・片栗粉 大さじ 1.5
- ・砂糖 100g ・ぬるま湯 140ml

作り方

- ① ボウルに上新粉と片栗粉、砂糖を入れて、泡立て器でよく混ぜる。
 - ② ①にぬるま湯を加えて菜箸などでよくかき混ぜる。
 - ③ ②を手でこねて、一口大の大きさに丸めて団子を作る。
 - ④ たっぷりの湯を沸かした鍋に団子を入れて、ふっくらして完全に浮いてきたら、取り出して冷水に入れる。
 - ⑤ 粗熱を取って、水分を切ったら、出来上がり。
- ★ あんこやきなこ、抹茶などをまぶして食べると、さらにおいしくなります。
 - ★ ミックスフルーツ缶と混ぜると、白玉フルーツに早変わり。
 - ★ 古くから日本には秋の澄んだ夜空に昇る満月を鑑賞する風習があり、このときの月を「中秋の名月」と呼んでいます。今年の「中秋の名月」は10月3日の土曜日です。月見団子やススキを飾ってお月見をしてみてくださいはいかがでしょう？

