

I Hattori-sans gudomliga kök

I Hattori-sans kök pyser det mer från grytor och kassuller än från något annat kvarter i Meguro-ku.

Det är inte bara hennes genuina intresse och kärlek till mat, utan för att idag är det dags för månadens matlagningskurs med SWEA Japan.

Text & bild: Olivia Sesevic

Sju Swear trycker sig in i Hattori-sans mysiga, men välutrustade kök. För oss nykomlingar som inte hittills provat på SWEAs matlagningskurs, blir instruerade var rena handdukar finns – vilka som är för händerna och vilka som är för disk. Japansk ordning råder – och jag älskar det!

På bardisken i köket står varmt kaffe framme att förse sig med medan Hattori-san presenterar denna månadens meny:



Inga rör runt i kycklinggrytan med kastanjenötter och ginkonötter. Purjolöken och ingefäran gav grytan fantastisk arom.



En ständigt leende Hattori-san. Naturbegåvad som hon är har hon inte spenderat en enda timme i restaurangskola, ändå råder perfektion i hennes kök.

Sötpotatis med ris

(*Satsumai no Gohan*)

Kycklinggryta med kastanjenötter

(*Xuri to Tori no Nikomi*)

Champinones al Estillo cuevas

(*Spanska fyllda champignoner*)

Fylld lotusfrukt med kycklingfärs

(*Hasu no Hasami Yaki*)

Vi sätter direkt igång med våra tilldelade uppgifter. Frågor varvas med skratt. Hattori-san svarar med lätthet på alla våra funderingar - hon är verkligen en naturbegåvning. Inte en enda timme har hon spenderat i restaurangskola, ändå hackar hon grönsakerna med perfektion med den sylvassa kniven, kunskap om råvarorna och hur dessa ska hanteras.

När det är dags att tillreda kycklinggrytan tar Hattori-san fram ginkonötter. För vissa vänder det sig i magen – jag är en av dem. Andra tittar intressant på. Det ligger till så att under oktober månad finns det träd i hela Tokyo som faller sina nötter, just ginkonötter. Vid en viss tidpunkt blir lukten från dessa nedfallna frukter så skrämmande lik uppkastning (ursäkt ordvalet, men detta är fakta) att man under högsäsong måste till och med hålla sig för näsan. Och det är dessa nötter, mina damer, som Hattori-san lugnt plockar fram på disken för att kokas ner med kycklingen.



Ginkonötter - smakar bättre än vad de luktar. Gud ske lov för det.

Ni skulle då inte tro mig när jag intalar mig själv att smaka (fy skam den som ger sig) att konsistensen är faktiskt intressant och smakar mildt – inte alls vad man misstänkte att det skulle smaka.

Den spanska lilla rätten med fyllda champignoner faller direkt alla i smaken och passade otroligt väl in, både estetiskt och smakmässigt, med de japanska huvudrätterna.



Maritha fyllde champignoner med hackad rökt skinka, persilja, vitlök och olivolja för att sedan steka dem i het panna med olivolja tills de fick vacker färg. Blev snabbt en favorit!

Maten dukas upp i Hattori-sans vackra matsal. Var skål är uttänkt för att passa perfekt till varje rätt. Hattori-san ger oss det ena goda rådet efter det andra kring japansk matlagning. Vi Swoor är däremot mycket tystare för vi njuter av maten till den milda graden att vi nästan äter under andakt.

Hattori-san delar inte bara med sig av sin kokkonst och gedigna erfarenhet, hon delar även med sig av sin livshistoria.

Och det är en generös kvinna med ett stort hjärta som ständigt står leende bakom spisen med en gudomlig maträtt att förverkliga.



Anne drar in aromerna från den underbara kycklingrytan med kastanjenötter och ginkkonötter. Imponerande resultat!



Maten dukas upp i Hattori-sans vackra matsal. Var skål är uttänkt för att passa perfekt till varje rätt.

Visste du att...

- Att man ska rensa riset i vatten fyra gånger innan man kokar det.
- Att det finns flera olika sojasåser. Ljus soja heter Usukushi. Lättsaltad soja heter Genen, som Hattori-san rekommenderar för matlagning.



- Att man kan göra god risgrynsgröt på överblivet ris? Koka upp det gamla riset med mjölk. Lägg till smör (Hattori-san rekommenderar Hokkaidosmör) och du har frukosten klar!

Vill du också vara med på nästa matlagningskurs?

Kontakta programgruppen med ett mail till annesan53@hotmail.com

Vill du ha en egen privatlektion med Hattori-san, eller kanske överraska gästerna med en mästerkock i köket? Kontakta Hattori-san direkt på mobil: 03 3715 5100 mail: ykhatto@kni.biglobe.ne.jp