

# **Nova godina u Japanu: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 30. decembra, u 13:50, na RTS 1**

Nova godina se proslavlja na mnogo načina u različitim delovima sveta, pa ni Japan nije izuzetak. Od usvajanja gregorijanskog kalendara 1873. godine u ovoj zemlji običaj je da proslava traje nešto duže nego što je to uobičajno – od 31. decembra do 4. januara naredne godine. Japanci veliku pažnju obraćaju na to šta će da jedu dok traje novogodišnje slavlje. Sva hrana koja se jede tokom praznika nosi naziv oseći-rjori. Jela su namerno tako pripremljena da mogu da izdrže duže vreme van frižidera. To su kisela, sušena, slatka jela najrazličitijih vrsta. Ne može lako da se izdvoji tipična oseći hrana, jer varira u odnosu na regione. Negde je pojedina vrsta hrane zabranjena da se jede tokom praznika, dok je u drugoj regiji tradicionalna. Moči je kolač od posebne vrste pirinča, pa može da se kombinuje sa mnogim jelima. Od močija se prave i tradicionalni slatkiši, ali i slana jela. Ozoni je supa sa močijem, koja se tradicionalno pravi na prvi dan Nove godine. Jedinostveni recept ne postoji, već svaka porodica ima svoj način na koji svake godine pravi ovaj novogodišnji delikates.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja, želela je da nam približi tradiciju Japana, pa je pripremila moči i ozoni. Prijatno gledanje!