

Festival van het Maankonijn 2021



V R I J D A G
1 7 • 0 9
T O T E N M E T
D I N S D A G
2 1 • 0 9

www.festivalvanhetmaankonijn.be
www.facebook.com/festivalvanhetmaankonijn
info@festivalvanhetmaankonijn.be

ZELF MAANKOEKJES KLAARMAKEN

Tijdens het feest van de volle maan in september in Japan eet men altijd maankoekjes of maanbolletjes, **tsukimi dango**. *Tsukimi* staat voor *festival van de maan* en *dango* zijn klassieke Japanse bolletjes om te eten.

De Japanners vieren het festival van de maan half september door samen naar de volle maan te kijken, naar poëzie en muziek te luisteren en ook maankoekjes te eten. Ze hebben in Japan de vorm van ronde, witte bolletjes en stellen zo de volle maan voor. Ze worden op een schaal in een piramidevorm gestapeld. Meestal 15 op elkaar. 15 staat voor de 15de van de maand september. Soms worden helemaal bovenaan gele dango gelegd, om nog meer de nadruk te vestigen op het idee van de volle, gloeiende maan. Om die gele dango te maken, wordt in Japan *kabocha squash* gebruikt. Om een piramide met 15 tsukimi dango te vormen, worden er eerst 3x3 als basis gelegd. Daarop dan 2x2 en ten slotte 2 gele dango's op de top.

Tsukimi dango is het meest iconische gerecht voor het Maanfestival in Japan. Ze worden er met slechts twee ingrediënten gemaakt: (zoete) rijstmeel en water.

Traditionele benodigheden:

- 250g Joshinko, glutenvrije rijstbloem
- 250g water op kamertemperatuur

Traditionele bereiding:

Meng in een grote kom stelselmatig de rijstbloem met het water. Kneed met de handen net zolang tot het deeg zacht aanvoelt als een mooie consistente deegbol (niet te plakkerig, maar ook niet te brokkelig). Rol de deegbol nu uit tot een lange sliert en verdeel die in 15 gelijke stukken. Rol van elk stuk een mooi bolletje. Breng ondertussen een pot water aan de kook. Als het water kookt, leg er dan zachtjes de gerolde bolletjes (dango) in. Niet te veel ineens. Laat ze koken tot ze beginnen te drijven op het water. Breng ze dan kort over in ijskoud water en leg ze op een plaat om af te koelen. Daarna kun je met de 15 tsukimi dango de piramide maken.

EEN ORGANISATIE VAN DE GEMEENTE HEUVELLAND EN HET HUIS VAN DE HAIKU

Variaties - sesamzaad

Dat is dus de basic versie van de tsukimi dango. En zoals bij elk gerecht kun je hiermee gaan spelen en variëren. Ook in Japan heeft iedereen zijn manier om die tsukimi dango smaak, kleur en vorm te geven en ze iets specialer te maken. Dat kan met kleur, met suiker of een ander type rijstbloem.

In plaats van de bolletjes in kokend water te leggen, kunnen ze ook worden gestoomd, waardoor ze een licht andere structuur krijgen. Daardoor leg je de bolletjes afgedekt in een stomer boven een pot kokend water en laat ze ongeveer een kwartier goed stomen.

In Japan worden de tsukimi dango vaak basic gegeten, in het Westen worden ze vaak voorzien van een toplaag. Die kan diverse smaken en vormen aannemen. Ze kunnen ook afgewerkt worden met sesamzaad. Je kunt ook nog tofu door de rijstmeel mengen. En waarom eens niet proberen om ze nadien in een warme chocoladesaus te dopen en dan weer te laten afkoelen?

