

Fika på japanskt vis

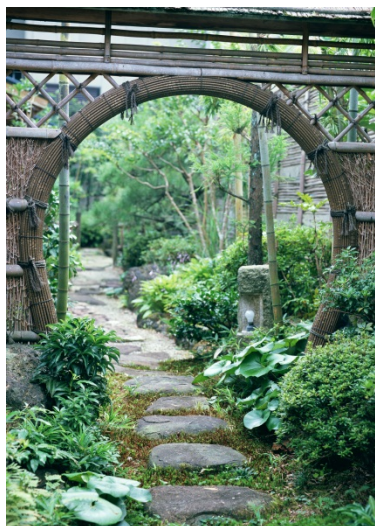
Datum och tid: Lördagen den 9 november, från 14:00 till cirka 16:00

Plats: Hörsalen, Etnografiska museet, Djurgårdsbrunnsvägen 34, Stockholm

Föreläsare: Noritake Akechi och Yuka Yamamoto

Inträde: Museets inträde gäller (60 kr, fri entré till och med 18 år).

Etnografiska Museets webbplats: <http://www.etnografiska.se/>



Hur fikar man i Japan? Precis som i Sverige är det populärt att dricka både kaffe och te och äta sötsaker. Vi vill här presentera den traditionella delen av detta. Först berättar Noritake Akechi om det japanska gröna teet, och därefter berättar Yuka Yamamoto om de sötsaker som passar till detta. Vi avslutar med en liten provsmakning, men vi vill fästa uppmärksamheten på att mängden te och sötsaker är begränsad. **Först till kvarn gäller.**

*Arrangeras av Etnografiska Museet och Japanska Ambassaden
i samarbete med Ippodo Tea Co. och Lycka Japan & Sweden.*

Noritake Akechi

Ägare av Japansk Designbutik KIKI på Södermalm i Stockholm. Studerade konst och designhistoria på högskolenivå i Japan, och kom till Sverige år 2007. Arbetar aktivt med att på olika sätt – inklusive i sin butik – presentera och främja japansk design, hantverk och te i Sverige, samt att åt andra hållet presentera svensk design, hantverk och livsstil till Japan.



Yuka Yamamoto

Exportkonsult och designsribent. Sekreterare för Japanska Thesällskapet. Är certifierad till den högre graden motsvarande biträdande lärare hos Chado Urasenke Kyoto. Demonstrerar teceremonin i det japanska tehuset Zui-Ki-Tei på Etnografiska museet i Stockholm. Till teceremonierna brukar hon själv tillverka *higashi*, en typ av japansk sötsak med väldigt låg fuktighet, gjord mestadels eller enbart av socker.