



Japanischer Reis

Bevor ich mich einzelnen Reissorten zuwende, möchte ich speziell auf japanischen Reis (*Oryza sativa japonica*) eingehen. Wagashi können **nur aus japanischen Reissorten** hergestellt werden.

Bei japanischem Reis handelt es sich um **Rundkornreis**. Er ist nach dem Kochen **klebriger** als andere Reissorten. Aus diesem Grund hat er sich in Japan etabliert. Die klebrige Konsistenz ermöglicht, dass man ihn sehr gut mit Stäbchen essen kann.

☐ „**kome**“ bezeichnet den **ungekochten Reis**.

☐☐ „**gohan**“ oder ☐ „**meshi**“ steht für **gekochten Reis**.

Das Wort „**Gohan**“ steht im japanischen zusätzlich für eine **ganze Mahlzeit**.

☐☐ „**Uruchimai**“ und ☐☐☐ „**Mochigome**“ sind die wichtigsten japanischen Reissorten.



(Werbung)



(Werbung)

Quellen: Wagashi Maniacs Artikel „Japanischer Reis und andere Reissorten“ (Letzter Aufruf 08.05.2015) (Artikel ist nicht mehr vorhanden)

