



## Die traditionelle Mochiherstellung

Die traditionelle **Mochiherstellung** wird **Mochitsuki** (もちつき) oder (もち) genannt.

Für diese Herstellungsart sind Kraft und Geschicklichkeit nötig.

Traditionell wird Mochi an **Neujahr** gestampft.

Der **heiße, gedämpfte Reis** wird in den „**Usu**“ einen schweren **Holzbottich**, gelegt.

Danach wird er mit dem „**Kine**“, einem schweren **Holzhammer** bearbeitet.

Das klassische Mochitsuki-Zubehör besteht aus schwerem Holz.

**Eine Person schlägt mit dem Holzhammer auf den Reis, während die Andere den Teig immer wieder befeuchtet und umdreht.**

Hier seht ihr das schnellste Mochi-Stampfen in Japan:

Der Reis wird bearbeitet, bis die **glatte, zähe Mochimasse** entsteht.

Nach der Herstellung wird die Mochimasse auf ein Tablett gegeben, welches mit Katakuriko Stärke oder Wasser befeuchtet ist. Er wird **in kleine Stücke zerteilt und mit Stärke bestäubt.**

Dadurch wird verhindert, dass der Teig aneinanderklebt.

Mochitsuki wird heutzutage nur noch zu **Schauzwecken** für Touristen durchgeführt. Da diese Tätigkeit mit **körperlich anstrengender Arbeit** verbunden wird, liegt in der Tradition der Glaube, dass die **Kraft beim Mochistampfen in den Teig übergeht.**



Wenn das **Mochi** fertig ist, werden die Stücken, zu kleinen Kreisen geformt. Es kann süß mit Anko, Kinako oder braunem Zucker verzehrt werden. Der Teig kann salzig mit Shoyu, Nori und geriebenem Daikon gegessen werden.

Die restlichen **Mochi** werden zum Trocknen hingelegt. Hart hält es sich mehrere Monate. Verzehrfertig wird es wieder, mit ein wenig Wasser gekocht, in einer Suppe gegarrt oder gegrillt.

Ein Großteil der Mochiproduktion wird inzwischen maschinell durchgeführt.

Es gibt sogar elektrische Mochi Tsuki, die Mochi frisch stampfen. Allerdings sind diese preislich bei uns unerschwinglich:



(Werbung)

In einigen kleinen Geschäften wird Mochiteig immer noch traditionell hergestellt.

Wer Mochi selber versuchen möchte herzustellen findet ihr das [Grundrezept für Mochiteig](#).

Weiter geht's zum [O-Higan!](#)



Originally posted 2017-11-02 13:45:00.