

¿Quieres la galleta más dura de Japón?

¿Conoces el Katayaki? Es la tradicional galleta de arroz de la ciudad de Iga, Japón.

¡Necesitamos algo para rompernos los dientes!

Galleta y Ninja

Una **Katayaki** contiene harina, azúcar y sésamo negro. Es más dulce que una galleta normal. Dicen que es la galleta de arroz más dura de Japón y por eso, los mayores comen y remojan en té generalmente.

La ciudad de Iga se llama la nación del Ninja, el llamado modernamente espía, tiene que correr rápidamente y caminar de forma furtiva. Hace mucho tiempo del periodo Edo los Ninjas las comían mucho cuando se escondían del enemigo porque necesitaban buena nutrición y ser delgados. Como no incluye aditivos, su consumo es saludable.



Katayaki. Ninja

Como comer Katayaki

Se come con un pequeño martillo de madera porque es demasiado dura, posiblemente no haya nadie que la coma sin él. Es importante golpear en el mismo lugar.



La galleta rota por el martillo

Un lugar insual por su nombre en Japón

De todos modos, ¿Sabías que hay un lugar muy interesante en Iga? Es la estación de “La ciudad Ninja”, pasó a tomar ese nombre el 22 de febrero de 2017, y se declaró el mes del Ninja. La causa por la que la ciudad pone su energía en sus visitantes es porque raramente llega una ruta de tren.



La estación “La ciudad de Ninja”

¡Información importante!

Los dulces famosos normalmente se venden en muchas partes de Japón, pero se dice que el Katayaki se puede comprar solo en la ciudad de Iga o Nabari que está a un lado. La ciudad de Iga es muy atractiva, hay muchas cosas que la hacen algo único, como vivir una experiencia Ninja. Si van, se pueden subir a un tren como el de la foto.

