

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/sampuru-replika-nigiri-tako-p-2250.html>

## Sampuru replika - Nigiri Tako



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>89,00 zł</b>   |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>3506921</b>    |
| Producent        | <b>TAISAN</b>     |

### Opis produktu

#### Sampuru replika - Nigiri Tako

Japońskie repliki jedzenia, znane jako **sampuru**, to wyjątkowa forma rzemiosła, która narodziła się na początku XX wieku, ale czerpie z długiej tradycji japońskiej dbałości o detale. Choć dziś spotykamy je przede wszystkim w witrynach restauracji, ich korzenie sięgają czasów, gdy potrawy w Japonii – w tym sushi – wyglądały zupełnie inaczej niż obecnie.

W **starej Japonii** sushi było daniem prostym, często fermentowanym, o mniej efektownym wyglądzie i znacznie bardziej funkcjonalnym charakterze. Nie istniała potrzeba jego prezentowania w formie atrakcyjnych modeli. Dopiero rozwój nowoczesnej gastronomii i pojawienie się estetycznego **nigiri** oraz kolorowych **makizushi** sprawiły, że japońskie repliki stały się idealnym sposobem na pokazanie wyglądu potraw turystom i przechodniom.

W **nowoczesnej Japonii** sampuru to prawdziwa sztuka – ręcznie malowana, hiperrealistyczna i często droższa niż sama potrawa. W przypadku sushi modele oddają każdy szczegół: połysk ryby, strukturę ryżu, a nawet subtelne przejścia kolorów w tłuszczu tuńczyka. Dzięki temu stały się nie tylko narzędziem restauratorów, ale i jednym z najbardziej rozpoznawalnych elementów japońskiej kultury wizualnej.

Wymiary: 8.5 x 3 x 2.8 cm  
Tworzywo sztuczne

**Made in Japan**