

Μπορεί τα πεσμένα φύλλα του φθινοπώρου να αποτελούν τεράστιο πονοκέφαλο, φράζοντας υδρορροές και βρομίζοντας δρόμους και πεζοδρόμια, όμως στην Ιαπωνία τα έχουν μετατρέψει σε ένα γευστικό σνακ που απολαμβάνουν με πάθος. Ο λόγος για τα φύλλα σφενδάμνου που τηγανίζονται σε ελαφρώς γλυκιά ζύμη και τρώγονται με πάθος. Το σνακ αυτό αποτελεί εξειδικευμένη λιχουδιά στην περιοχή της Οσάκα, ενώ οι επαγγελματίες συνήθως τα διατηρούν για ένα χρόνο σε βαρέλια με άλμη και τα χρησιμοποιούν όλον τον χρόνο.



Τα φύλλα μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν άμεσα από το δέντρο αρκεί να είναι ξερά. Βυθίζονται σε ζαχαρούχο κουρκούτι με σουσάμι και τηγανίζονται σε καυτό λάδι, ενώ παραμένουν μετά σε απορροφητικό χαρτί για να σταγγίσουν. Συνήθως σερβίρονται σκέτα αλλά και με ξινή κρέμα και κόκκινα φρούτα ή σιρόπι κανέλας.













Πηγή: perierga.gr