
Sushi

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8692 razy.

Sushi, japonskie jedzenie ktore jest polaczeniem surowej ryby z ugotowanym, zimnym ryzem, znam tylko ze Stanow, bo w Japonii nie bylam. Ale jadam tylko w takich restauracjach, gdzie wsrod klientow przewazaja Japonczycy. Jest to zawsze dobry znak, ze restauracja jest autentyczna. To samo z chinskimi czy indyjskimi. Zawsze mozna rozpoznać paskudnie zamerykanizowane restauracje po tym, ze jedza tam sami biali. W wielu miastach mozna dostac bardzo dobre sushi, szczegolnie tu, na zachodnim wybrzezu, bo zawsze sa pyszne, swieze ryby.

Sushi dzieli sie na dwa podstawowe rodzaje: rolowane sushi i sushi w poszczegolnych porcjach.

Rolowane sushi to plátky suszonych morszczykow, na ktore naklada sie cienko ryz i inne skladniki, po czym roluje sie "jak dywan." Po zrolowaniu kroi sie na plasterki i te podaje sie z sosem do maczania.

Indywidualne porcje sushi robione sa nastepujaco: galka ryzu jest ugniatana w jednej rece, aby zlepila sie w maly, podluzny kawalek, po czym jest posmarowana odrobina specjalnego chrzanu i pokryta plasterkiem swiezej, surowej ryby. Plasterek dlugosci palca, szerokosci dwa palce, i pol centymetra grubosci. Rowniez podaje sie z sosem do maczania.

W Japonii sushi je sie palcami. Tu niektorzy jedza palcami, niektorzy paleczkami. W japonskich restauracjach kelnerka podaje gorace, wilgotne reczniczki, ktorymi oczyszczasz rece przed jedzeniem. W domu robie tylko rolowane sushi, bo wtedy moze uzywac tylko jeden rodzaj ryby. To sushi na galkach z tylko jednego rodzaju ryby byloby nudne.

Na podstawowym talerzu sushi znajdziesz: 3 plasterki rolowanego sushi z tunczyka, 2 kawalki galkowego sushi z lososiem, 2 kawalki z czerwona ikra, 2 kawalki z usmazonym wegorzem. To z wegorzem jest wspaniale. Tez podam na to przepis. I wiele innych ryb, ale nie znam ich nazw po polsku, ale wszystkie sa morskie. Nawet morski wegorz jest uzywany

Podstawowe, nieodzowne skladniki to ryz, plátky morszczyku, sproszkowany, zielony chrzan "wasabi" i sos sojowy. Powinno sie miec taka mala bambusowa mate, jak sie kiedys pod talerze na stole uzywalo. Doskonale sie nadaje do rolowania.

Ryz na sushi przygotowuje sie nastepujaco: ugotowac normalnie ryz na sypko (najlepszy jest ryz do sushi, o bardzo grubym, krotkim ziarnie, ale normalny tez moze byc).

W czasie, gdy ryz sie gotuje, polaczyc 2 lyzki octu z 2 lyzkami cukru, doprowadzic do wrzenia i odstawic. Goracy, ugotowany ryz przelozyc do duzej miski i caly skropic tym octo-cukrem, przerzucajac lyzka i studzac jak najszybciej, najlepiej machajac wachlarzem (naprawde tak robia! Sama widzialam!). Gdy ryz jest temperatury pokojowej, jest gotowy. Nastepnie nalezy pokroic filet ze swiezej ryby, np. lososia, na dlugie, waskie paski, przekroju 1 cm albo mniej. W takie same paski skroic jeden obrany ogorek. Przygotowac chrzan wasabi, ktory jest w zielonym proszku w malutkiej puszcze. Lyzeczke proszku umiescic w kieliszku, i dodawac po kropli wody az sie utwozy luzna masa.

Przygotowac sos do maczania:

polaczyc 2 lyzki sosu sojowego z 2 lyzkami wody, dodac 1/4 lyzeczki przygotowanego wasabi, roztrzepac.

Teraz jestesmy gotowi do rolowania i natychmiastowego jedzenia: polozyc jeden plasterek morszczykow na macie bambusowej, umoczyc palec i wilgotna reka nabrac mala garstke ryzu. Ten ryz rozprowadzic rowna warstwa po morszczyynie. W poprzek, na srodku, uzlozyc 3-4 paski ryby i 3-4 paski ogorka. Umoczyc palec w wasabi i przejechac sie nim po brzegu ryzu. Uniesc jeden brzeg maty, i rolowac od siebie, ciasno sciskajac, zeby sie ryz zlepil. Ulozyc zrolowana sushi na desce "szwem" na dol, i bardzo ostrym nozem pokroic w 2.5-3 cm plastry. Kazdy plaster powinien byc umoczony, brzegiem tylko, w sosie sojowym i jedzony na "jedno lub dwa ugryzienia" Bardzo dobre podawane z grzana wodka (Sake).

Niestety musze wracac do pracy, wiec napisze na temat galkowego sushi i sushi z wegorza w poniedzialek.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Ryby na surowo,zeby nie zarazily czlowieka jakimis paskudztwem musza byc slonowodne. Japonczycy robia suszi z lososia,ale z tej fazy jego zycia gdy zyje w Oceanie.

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>

prawda, ja rowniez jadalem suhi w knajpkach malych,blisko oceanu w Kalifornii gdzie pracowali tylko Japonczycy polecam,bo suhi to potrawa,ktora trzeba sprobowac :)
Nadesłal(a):Olinski <aleksanderlebek@yahoo.pl> 2006-10-11 01:10:23