

---

# Sushi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8659 razy.

Sushi, japońskie jedzenie które jest połączeniem surowej ryby z ugotowanym, zimnym ryżem, znam tylko ze Stanów, bo w Japonii nie byłam. Ale jadam tylko w takich restauracjach, gdzie wśród klientów przeważają Japończycy. Jest to zawsze dobry znak, że restauracja jest autentyczna. To samo z chińskimi czy indyjskimi. Zawsze można rozpoznać paskudnie zamerykanizowane restauracje po tym, że jedzą tam sami biali. W wielu miastach można dostać bardzo dobre sushi, szczególnie tu, na zachodnim wybrzeżu, bo zawsze są pyszne, świeże ryby.

Sushi dzieli się na dwa podstawowe rodzaje: rolowane sushi i sushi w poszczególnych porcjach.

Rolowane sushi to płatki suszonych morszczyków, na które nakłada się cienko ryż i inne składniki, po czym roluje się "jak dywan." Po zrolowaniu kroci się na plasterki i te podaje się z sosem do maczania.

Indywidualne porcje sushi robione są następująco: galka ryżu jest ugniatana w jednej ręce, aby zlepiała się w mały, podłużny kawałek, po czym jest posmarowana odrobina specjalnego chrzanu i pokryta plasterkiem świeżej, surowej ryby. Plasterki długości palca, szerokości dwa palce, i pół centymetra grubości. Również podaje się z sosem do maczania.

W Japonii sushi je się palcami. Tu niektórzy jedzą palcami, niektórzy palcami. W japońskich restauracjach kelnerka podaje gorące, wilgotne ręczniczki, którymi oczyszczasz ręce przed jedzeniem. W domu robie tylko rolowane sushi, bo wtedy mogę używać tylko jeden rodzaj ryby. To sushi na galkach z tylko jednego rodzaju ryby byłoby nudne.

Na podstawowym talerzu sushi znajdziesz: 3 plasterki rolowanego sushi z tunczyka, 2 kawałki galkowego sushi z lososiem, 2 kawałki z czerwoną ikra, 2 kawałki z usmażonym wegorzem. To z wegorzem jest wspaniałe. Też podam na to przepis. I wiele innych ryb, ale nie znam ich nazw po polsku, ale wszystkie są morskie. Nawet morski wegorz jest używany

Podstawowe, nieodzowne składniki to ryż, płatki morszczyku, sproszkowany, zielony chrzan "wasabi" i sos sojowy. Powinno się mieć taką małą bambusową matę, jak się kiedyś pod talerze na stole używało. Doskonale się nadaje do rolowania.

Ryż na sushi przygotowuje się następująco: ugotować normalnie ryż na sypko (najlepszy jest ryż do sushi, o bardzo grubym, krótkim ziarnie, ale normalny też może być).

W czasie, gdy ryż się gotuje, połączyć 2 łyżki octu z 2 łyżkami cukru, doprowadzić do wrzenia i odstawić. Gorący, ugotowany ryż przełożyć do dużej miski i cały skropić tym octo-cukrem, przerzucając łyżką i studzić jak najszybciej, najlepiej machając wachlarzem (naprawdę tak robia! Sama widziałam!). Gdy ryż jest temperatury pokojowej, jest gotowy. Następnie należy pokroić fileć ze świeżej ryby, np. lososia, na długie, wąskie paski, przekroju 1 cm albo mniej. W takie same paski skroić jeden obrany ogórek. Przygotować chrzan wasabi, który jest w zielonym proszku w małej puszcze. Łyżeczkę proszku umieścić w kieliszku, i dodawać po kropli wody aż się utwoży luźna masa.

Przygotować sos do maczania:

połączyć 2 łyżki sosu sojowego z 2 łyżkami wody, dodać 1/4 łyżeczki przygotowanego wasabi, roztrzepać.

Teraz jesteśmy gotowi do rolowania i natychmiastowego jedzenia: położyć jeden plasterki morszczyków na matę bambusową, umoczyć palec i wilgotną ręką nabierać małą garstkę ryżu. Ten ryż rozprowadzić równą warstwą po morszczyku. W poprzek, na środku, ułożyć 3-4 paski ryby i 3-4 paski ogorka. Umoczyć palec w wasabi i przejechać się nim po brzegu ryżu. Unieść jeden brzeg maty, i rólować od siebie, ciasno sciskając, żeby się ryż zlepiał. Ułożyć zrolowaną sushi na desce "szwem" na dół, i bardzo ostrym nożem pokroić w 2.5-3 cm plastry. Każdy plaster powinien być umoczony, brzegiem tylko, w sosie sojowym i jedzony na "jedno lub dwa ugryzienia" Bardzo dobre podawane z grzaną wódką (Sake).

Niestety muszę wracać do pracy, więc napiszę na temat galkowego sushi i sushi z wegorza w poniedziałek.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

---

Ryby na surowo,zeby nie zarazily czlowieka jakims 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