



Międzynarodowy Dzień Sushi

2021-06-21

Niektórzy je uwielbiają i szukają ciągle nowych rodzajów. Inni krzywią się na samą myśl. Sushi - japoński przysmak, który podbił świat obchodzi dzisiaj swoje święto. A my prezentujemy Wam skrócony alfabet sushi.

S - jak smak

Smak to właśnie to, co sprawia, że niektórzy kochają sushi, a inni wprost go nie cierpią. Połączenie ryżu, wodorostów i – w wielu przypadkach – surowej ryby daje unikalne doznania smakowe. Jeżeli jednak nie próbowaliście jeszcze sushi, to nie ma się czego obawiać. Zgodnie z założeniami japońskich mistrzów potrawa powinna mieć bowiem delikatny smak wynikający ze świeżości i najwyższej jakości składników. Pamiętać trzeba również, że w sushi kluczowe jest łączenie różnych tekstur. Dobrze przyrządzone nie powinno mieć jednego, dominującego smaku. Wszystkie składniki i dodatki powinny się uzupełniać zarówno pod względem walorów smakowych, jak i wrażeń dotykowych, jakie zostawiają na naszych podniebieniach. Dlatego właśnie te małe pakieciki wkładamy w całości do ust i czekamy aż wszystkie elementy połączą się w spójną i smakowitą całość.

U - jak uramaki

Uramaki to jeden z pięciu podstawowych rodzajów sushi. Charakterystyczne dla tej odmiany jest to, że ryż znajduje się na zewnątrz. Pozostałe rodzaje to:

- maki – chyba najbardziej popularny rodzaj sushi; ryż, ryba i dodatki owinięte wodorostami;
- nigiri – ryżowe prostokąciki przykryte pyszną rybą lub owocami morza;
- sashimi – ryba lub owoce morza bez ryżu;
- temaki – o charakterystycznym kształcie stożka;

Oczywiście te pięć rodzajów nie wyczerpuje tematu. Jego znawcy twierdzą, że w japońskich barach sushi można bez problemu znaleźć aż sto jego odmian.

Trzeba pamiętać również, że sushi, podobnie jak pizza, ma swoje amerykańskie warianty. Pierwsza restauracja serwująca sushi w USA powstała już w 1868 r. Z czasem było ich coraz więcej, a podawane sushi zaczęto dopasowywać do gustów amerykańskich klientów. W ten sposób powstało np. sushi kalifornijskie (California roll), w którego skład wchodzi ogórek, awokado i mięso kraba lub surimi.

S - jak sos sojowy

Sos sojowy to jeden z podstawowych dodatków, z którymi podaje się sushi. Trzymany pomiędzy pałeczkami ryżowy pakiecik należy zanurzyć w sosie. Podstawą jest jednak umiar – dobrego sushi nie należy przesadnie moczyć w sosie, aby nie zabić unikalnego połączenia smaków, nad którym pracował szef kuchni.



Obok sosu podaje się również zielony japoński chrzan o wybitnie intensywnym smaku, czyli wasabi oraz marynowany imbir. Ten ostatni stanowi przerywnik pomiędzy kolejnymi spożywanymi rodzajami sushi i ma za zadanie oczyszczać kubki smakowe.

H - historia

Sushi narodziło się na polach ryżowych starożytnych Chin. To tam odkryto, że ryby można przechowywać dłużej, jeżeli podda się je fermentacji w occie ryżowym i przykryje solą oraz ryżem, który przed podaniem potrawy wyrzucano. Potrawa ta znana do dzisiaj jako *narezushi* dotarła do Japonii już w odpowiadającym neolitowi okresie Yayoi. Z czasem ryż zaczęto traktować jako część potrawy. I tak – w telegraficznym skrócie – sushi stało się nieodłącznym elementem japońskiej kultury.

I - jak Itamae

Itamae to w pełni wykwalifikowany mistrz sushi. Zostać nim nie jest łatwo. Każdego ucznia czeka najpierw pięcioletni okres przygotowań pod okiem mistrza. Po nim nowicjusz może zacząć samodzielnie przygotowywać ryż do sushi. Jeżeli sprawdzi się w tej roli, to po kilku latach będzie mógł zacząć kroić składniki do sushi i przygotowywać przyprawy. Kolejnym etapem jest przygotowywanie zestawów na wynos. Zanim jednak zostanie mistrzem – itamae minie jednak kolejne kilka lat. Cały proces w najbardziej wymagających japońskich barach trwa nawet 20 lat. Jeżeli jednak chcielibyście przebyć tę drogę, to nie zniechęcajcie się – podobno w szkołach europejskich i amerykańskich proces ten można bez problemu skrócić do łatwiejszych „do przeknięcia” dwóch lat.

Teraz, gdy o sushi wiecie więcej, pora na świętowanie. A czym lepiej uczcić ten dzień niż porcją sushi? Oferta krakowskich sushi barów jest naprawdę bogata. Możecie również spróbować japoński przysmak przyrządzić sami. Tak czy inaczej z pewnością będzie pysznie!