

Sushi

Základem pro většinu druhů sushi je správně uvařená rýže. Kvalitní rýže je např. typ Nishiki, která má oválná zrnka a na sushi je nejvhodnější.

Rýži si připravíme následujícím způsobem:

2 šálky rýže nasypeme do misky, zalijeme dvojnásobným množstvím studené vody a necháme stát 20 minut. Tímto se zrnka rýže vybělí a jsou mírně elastická, takže se nebudou při vlastním proplachování lámat. Vodu slijeme, přidáme novou a krouživými pohyby proplachujeme. Vodu měníme tak dlouho, až zůstává dostatečně čirá. Znovu slijeme a necháme okapat. Částečně proschlou rýži dáme do hrnce na rýži (rice-cooker) a dolejeme vodou podle návodu, nebo tak, aby hladina vody převyšovala povrch rýže přibližně o jeden článek prstu (nebo na 2 šálky rýže 2,5 šálku vody). Vaříme do úplné absorpce vody, což je okolo 20 minut.

Mezi tím smícháme 2 lžíce **mitsukano** (ocet), **1 lžičku mirinu** (víno), lžička cukru a špetka soli. Roztok zahřejeme, ale nevaříme. Měl by být sladkokyselý.

Tvarování sushi

Nezákladnějším tvarem je **sushi nigiri**, což je váleček rýže, na který klademe rybu potřenou **wasabi** (japonský křen). Váleček vytváříme pomocí dlaně a dvou prstů druhé ruky. Podáváme s wasabi a marinovaným zázvorem. Můžeme zdobit např. proužkem řasy nori.



Sushi maki – vezmeme si řasu nori, kterou položíme na bambusový rohož. Na řasu naklademe rovnoměrně



rýži a potřeme pruh rýže wasabi, přidáme další suroviny (proužky ryb nebo zeleniny) a zarolujeme.

Sushi maki kalifornia – podobné jako maki, s rozdílem že nejdříve dáme rýži na bambusový rošt a potom řasu, ryby a zelenina s wasabi. Zarolujeme a obalíme v sezamových semínkách.



Sushi temaki – podobné jako nigiri, s rozdílem, že polovina válečku je zabalená do řasy nori ve tvaru kornoutku.



Ke každému sushi podáváme sójovou omáčku **kikoman**, nakládaný zázvor a wasabi .