

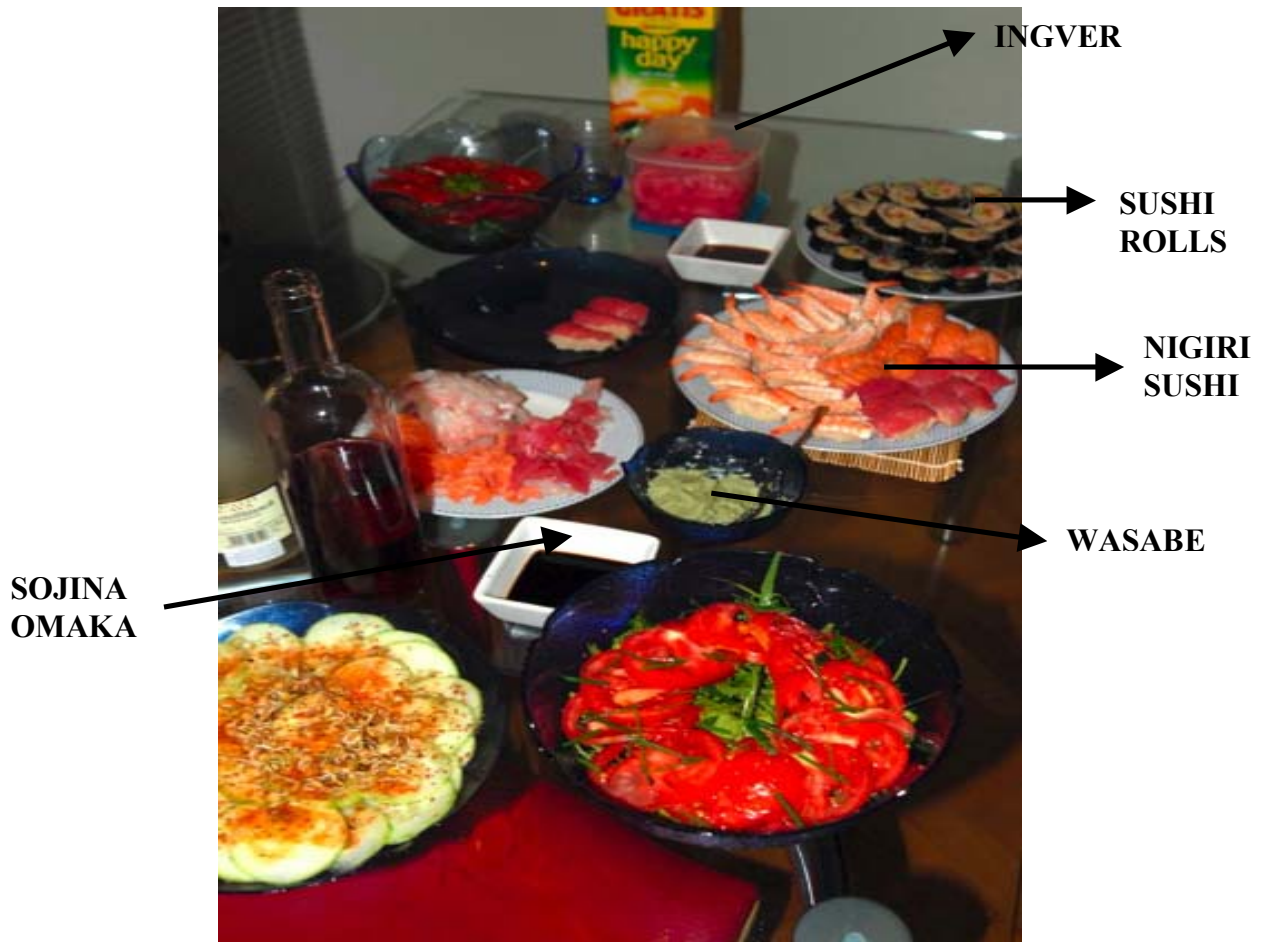
SUSHI PARTY



Slika 1: Nigiri sushi



Slika 2: Sushi rolls



Slika 3: What you see is what you get

RECEPTI

Slika 1: Nigiri sushi

Osnova vseh sushi receptov je dobro pripravljen riž. Uporabimo domač riž Zlato polje (rumena škatla), ki ga temeljito operemo (dokler voda, v kateri je riž, ni kristalno čista). Riž prelijemo s toliko vode, da ga za silo prekrijemo. Pokrijemo in kuhamo na velikem ognju dokler voda z rižem ne zavre, potem ogenj zmanjšamo in kuhamo še približno 15 min (1 kg riža). Potem odstavimo in *pokrito* posodo pustimo stati še 15min-30min (pomembna faza, kjer se riž poveže oz. zlepi). Po pretečenem času riž prestavimo v večjo skledo, da se lažje shladi. Medtem pripravimo mešanico, s katero bomo prelili riž. V ponvi na ognju segrejemo 4-5 žlic sladkorja, 1 dl kisa (rižev/jabolčni) ter ščepec soli, toliko da se sladkor raztopi in nato ohladimo. Ohlajeno mešanico prelijemo po rižu ter ga z leseno kuhalnico nežno zmešamo. Riž za sushi je pripravljen.

Razlika med Nigiri sushi-jem ter Sushi rolls je v tem, da so Nigiri sushi (slika 1) pokriti po vrhu z ribo, škampki, zelenjavo,...

Torej nam za pripravo Nigiri sushija manjkajo samo še »pokrivala«. Ta so lahko ribe (losos, tuna, mečarica, skuša), ki jih narežemo na trakove (poljubne, npr. 3cmx1cm); gamberi, katerim najprej odstranimo trup, jih nabodemo na ražnjič palčke ter damo v krop za 1 min, da se zravnajo, potem jih olupimo do repkov in takšne uporabljamo za »krovnna dela«.

Ko imamo pripravljena pokrivala, jih samo še polagamo na riževe »čevapčiče« (riž oblikujemo kot čevapčiče, katere rahlo sploščimo).

Slika 2: Sushi rolls

Sushi rolls so zelo podobni naši roladi, le da biskvit predstavljajo Nori alge, nadev pa riž ter trakov rib ter ostale poljubne zelenjave (drobnjak, na palčke narezan avokado, korenček, kumare).

Predse postavimo list Nori alge, tako da so črte, ki so na algi navpične. Na list namažemo riž, izpustimo samo zgornji in spodnji rob alge, da nam nadev ne uhaja. Nekaj centimetrov (3cm) od spodnjega roba vodoravno polagamo trakove rib ter zelenjave (od leve proti desni in obratno). Nato pograbimo spodnji rob alge ter začnemo zvijati tako kot zvijamo rolado. Skrbimo, da je rolada zvit kar se da tesno, brez »lufta« in da med zvijamo ves čas pritiskamo nanjo, tako da dobimo res kompakten zvitek. Zadnji-zgornji rob alge se mora lepo oprijeti oz. »prilimati« na zvitek, sploh pa alga v rahlo vlažnem ambientu postane izredno lepljiva.

Rolado oz. zvitek samo še razrežemo na kolobarje, katerih širina je stvar okusa in osebne estetike (npr. 3cm široke).

»Krajci« so ponavadi za »kuharje«, ker niso tako lepi in nenazadnje zato, ker sushi-maker porabi ogromno energije med pripravo.

Slika 3: Tutti-frutti

Zraven sushija je obvezen japonski hren Wasabe, ki ga lahko kupimo že pripravljenega v tubi ali v prahu, ki ga je potrebno zmešati z vodo (Zrno na Zrno, Kalček,...)

Obvezna je tudi sojina omaka; obstajajo prav takšne, ki so namenjene sushiju, lahko pa se odločimo za najbolj obične, ki so prav tako o.k.

Obvezen je tudi na lističe nariban ingver, ki ga pripravimo nekaj dni prej (3dni) ter ga namočimo v raztopino kisa in sladkorja. Ingver naj bi pomagal nevtralizirati posamezni okus sushija ter pomagati pri prebavljanju surove ribe. Kakorkoli že, odličen je!

Poleg sushija najbolj pašejo solate kot so kumare, rukola, zelje, ...pomembno je, da vse narežemo na majhne koščke ter prelijemo z mešanico sladkorja in kisa ter če želite olja.

DA NIČ NE GRE V MALORO...

Glede na to, da nam vedno ostane nekaj ribjih trakov, sojine omake, tofuja ipd. lahko iz ostankov ribjih trakov, Hiziki alg (Zrno na zrno, Kalček,...), prekajenega tofuja, poljubne zelenjave (ni nujno) in s pomočjo sojine omake ter vode skuhamo preprosto, ampak odlično juho, s katero se lahko okrepčamo na koncu sushi pojedine.

Itadakimashi oz. dober tek!