



Umění přípravy SUSHI

Dobře připravené sushi je lahůdka, které neodoláme. Vyžaduje správné suroviny, přesné dodržení postupu i značnou zručnost a cvik. Všechny tajy přípravy japonských rolek jsme odhalili na kurzu v Chefparade.

TEXT BARBORA ŠTĚTINOVÁ FOTO JONÁŠ KRÍVÁNEK

1 Lektor Jan Hajný má přípravu sushi v malíku, respektive v obou rukou. Za chvíli na vlastní kůži zjistíme, že je to těžší, než se zdá, všichni ale úspěšně rolku zabalíme.

2 Balení sushi je věc cviku, takže po prvním pokusu zkusíme připravit maki úplně sami a bez nápověd. Aby to ale nebylo tak snadné, druhé rolce dáváme tvar trojúhelníku. Nakonec své výtvořky musíme správně naservírovat s wasabi, sójovou omáčkou a zázvorem – to je nedílná část konzumace sushi.

3 Když chystáte sushi pro větší skupinu lidí, zvolte jen jeden druh ryby a tu kupte celou. Získáte zaručeně čerstvou surovinu, a ještě ušetříte, radí Honza a ukazuje, jak rybu správně

vyfiletovat, dostat z ní maximum masa a odstranit i nejmenší kůstky. Jde to skvěle lžící a škrabkou na brambory. A teď už to víme.

4 Rolky maki v různých fázích přípravy. Vypadá to snadně, ale v každém kroku se skrývá několik úskalí, které mohou vzhled sushi pokazit, například na množství rýže a jejím správném rozvrstvení velmi záleží. Nakonec jsme se ale všichni dobrali ukázkového výsledku.

5 A takhle ve finále vypadal talíř: maki s lososem a california ura-maki se surimí, okurkou, avokádem a majonézou z křepelčích vajec. A to nás ještě čekala příprava skvělé zmrzliny s praženým sezamem. Mimočodem, jednoduché a geniální!



Kurz vaření jsme uspořádali za podpory školy vaření CHEFPARADE.

