

КРЕАТИВНА ГАСТРОНОМИЈА



Sushi



*Sushi-Суши је, Јапанско Национално јело
чија је осова:
пиринач и плодови мора,...*



Сл. Разне врсте сушија:

Sushi-Suši-Суши

Јапан је, острвска земља, окружена морима, богата:

1)Рибом, Шкољкама и Морским плодовима!

2)Пиринач је, основни састојак у исхрани Јапанаца!

3)Пиринач је био, од толике важности за Јапански народ, да је понекад служио и као новац!

4)Јапански пиринач је, карактеристичног-кратког зрна, богат скробом и кувањем постаје „лепљив“!



**Јапанци од пиринча праве,
разноврсне Гастрономске Производе,
и друге, као што су:**



- 1) Колачи разни (mochi),*
- 2) Вино (sake или nihoushi),*
- 3) Слаткиши разни,*
- 4) Крекери разни,*
- 5) Пиринчано сирће,*
- 6) Пиво од пиринча,*
- 6) Ракија од пиринча,*
- 7) Суши од пиринча итд.*



ПОЈАМ-SUSHI-СУШИ



СУШИ-SUSHI, Спада у групу најпопуларнијих јела на свету!
НАЈПОЗНАТИЈИ SUSHI, СУ:

- **Nigiri-НИГИРИ**,
- **Maki-МАКИ**,
- **Oshi-ОШИ**,
- **Inari-ИНАРИ**,
- **Chirashi-КИРАШИ**,
- **Nare,-НАРЕ** и друге врсте сушија,..
 - Док је у,



Америци најпознатија врста сушија:
„КАЛИФОРНИЈСКЕ РОЛНИЦЕ“.



У Србији „Sushi“-суши-тек улази у фазу експаанзије, а најпопуларнији облици су свакако:

1) Nigiri-НИГИРИ,



2) Maki-МАКИ,



3) Chirashi-КИРАШИ,... и друге врсте сушија.

ПОРЕКЛО СУШИЈА

ПРЕМА ИСТОРИЈСКИМ ПОДАЦИМА-ПРЕМА ГЕНЕЗИ,
СУШИ ЈЕ, ПРВО ПОЧЕО ДА СЕ ПРАВИ у **КИНИ**, а потом у **ЈАПАНУ**.
СМАТРА СЕ ДА ЈЕ У ЈАПАНУ СТИГАО ТОКОМ- VII-ВЕКА!



Сл. Nigiri sushi-Нигири суши;



Сл. Maki sushi-Маки суши;

ПОЈАМ, СУШИ „СУШИ ШЕФ“ И МАЈСТОР СУШИ

**1. СУШИ ПРЕДСТАВЉА „КРЕАТИВНУ УМЕТНОСТ“ у
ГАСТРОНОМИЈИ !**

**2. Начин припреме СУШИЈА,
облик и укус сушија,
зависе од локалитета.**

**3. Традиционални мајстор сушија је Шокунун- *Shokunin*,
који преноси дух сушија са колена на колено,
вековима уназад!**



Сл.Алат мајстор сушија;

**4. *Јапанци* су, увек много полагали на учење!
Учење за “МАЈСТОР СУШИ је,
напорно и траје дуго!**



**5. *Ученику*, пре него што му буде,
дозвољено да узме нож у руку, “за суши”,
мора неколико година да се бави,
разним пословима у кухињи!**

ПРИПРЕМА ЗА МАЈСТОР СУШИЈА

1) *Шегртовање* почиње, са 15 година.

2) *Првих пар* година, учи како се прави,
суши пиринач!

3) *После тога*, следећих 10 година,
ради на усавршавању за:
„МАЈСТОР-СУШИ ШЕФА“
Шокунун-Shokunin.



Сл. Мајстор суши пажљиво припрема рибу Fugu!!!

4) Њихови ножеви, који се праве од метала са угљеничним влакнима, јако су оштри и скупи!

Ножеви су им, од велике важности, као и самурајски мач за самураја као на слици!



5) Оштре се пре и после сваке употребе, и преко ноћи чувају на посебном месту!

ПОЈАМ-ОСНОВИ ЗА ПРИПРЕМЕ СУШИЈА

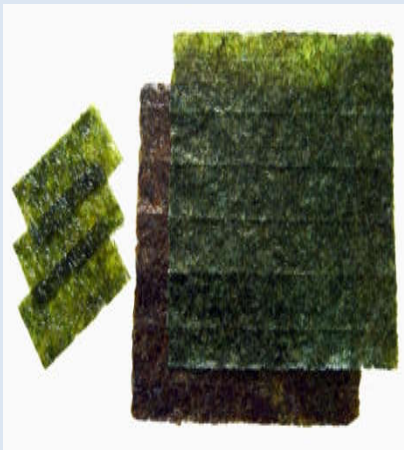
ХОСОМАКИ РОЛНИЦЕ- СУШИ РПЛНИЦЕ

„*Hosomaki* суши“

1) Да би сте перфектно увили суши у морске алге морате доста вежбати!

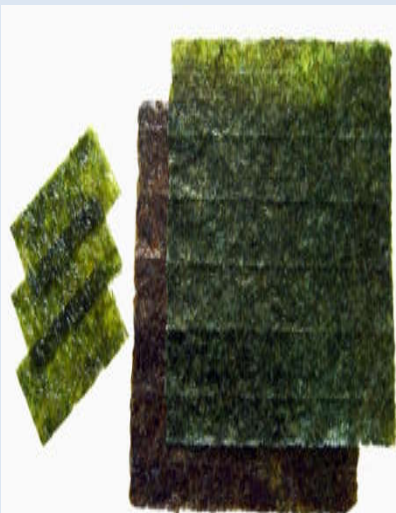
2) Нема бољег начина да се научи процес прављења сушија, него да почнете од овог најједноставнијег облика, познатог под називом „*Hosomaki*“!

3) *Hosomaki* су танке ролнице, обично пуњене само једном намирницом!



За роловање једноставног сушија потребна је:

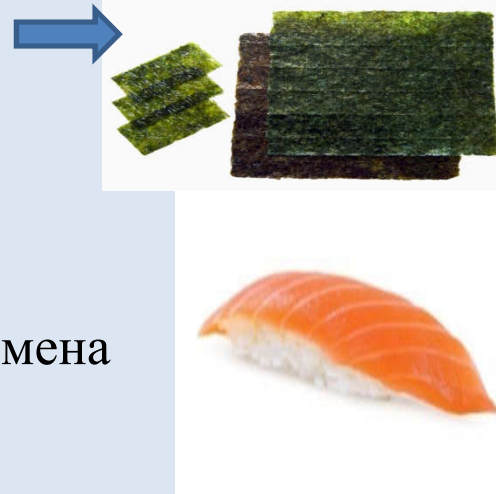
- 1) *Бамбусова* простирка-асура-*makisu*,
- 2) *Листови* морске алге,
- 3) *Јапански* пиринач, и
- 4) *Једна намирница*, нпр, краставац или риба, ИТД,...



ХОСОМАКИ-*Hosomaki sushi-suši*

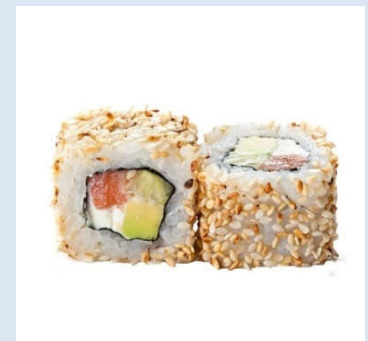
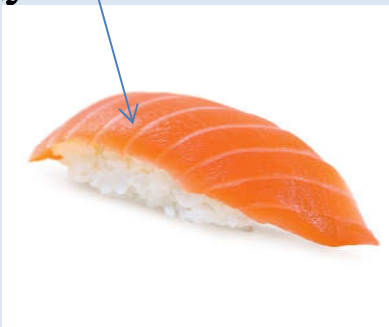
Потребне намирнице и тт/о

- 6 листова морске алге *yaki-nori*
- **За пуњење:**
- 200г туњевине за *sashimi*
- 200г лосога за *sashimi*
- 1 краставац исечен уздуж, без семена
- *wasabi* паста
- **За припрему пиринча:**
- 400г јапанског пиринча, куваног и измешаног са винегретом као за обликовани суши;
- **За винегред:**
- 50мл пиринчаног сирћета
- 15г шећера
- 3г соли
- *gari* (усољени ђумбир), и,
- соја сос се служи уз јело.



НАЧИН ПРИПРЕМЕ ПО КОРАЦИМА

- 1) За роловање потребна нам је бамбусова простирка – асура *makisu*.
- 2) Исећи морске алге на пола-по жељи-потреби као на слици.
- 3) Исећи туњевину или лососа или краставца на штапиће 1цм.
- 4) Користити два штапића рибе на једну алгу.
- 5) Поставити сјајну страну алге на бамбусову трску-асуру, тако да кад се уронује, лице буде споља-то је лепша страна.
- 6) Поделити пиринач на дванаест једнаких делова.
- 7) Посути пиринач по алги тако да на крајевима остане по 1 цм празног простора, као на слици.
- 8) Посути мало *wasabi*-ја по пиринчу, потом поставити штапиће краставца или рибе по дужини.



Сл.Припрема „Nosomaki“ сушија;

9) Уз помоћ асуре (бамбусове трске) урловати суши тако да у попречном пресеку добијете један слој рибе, краставца, један слој пиринча и око пиринча алгу.

10. Битно је формирати суши у круг а не у спиралу!

11. Урловати и преостале алге!

12. Специјало танким ножем исећи сваку ролну на 6 делова и поређати их на тањир!

13. Украсити ђумбиром (*gari*) и служити са соја сосом!

Погледаћемо припрему-филм уживо!



Сл.ХОСОМСКИ-Носомакі-суши:

ПРИМЕРИ РАЗНИХ СУШИЈА



Сл. МАКИ-*Maki sushi*:



Сл.; ХУИГИРИ- *Huigiri-sushi*:



Сл.ФУТО-*Futo maki sushi*:



Сл.ТУНА- *Tuna maki sushi*;



Сл.*Oshizushi-sushi*;



Сл.ТАМАКО-*Tamako sushi*:

ОСТАЛИ ПРИМЕРИ SUSHIA НА СЛЕДЕЋОЈ СТРАНИ



ПРИМЕРИ РАЗНИХ ВРСТА СУШИЈА-САШИМИЈА



Сл. Tamago sushi;



Сл. Temaki sushi;



Sl. Tobiko sushi;



Сл. Anago sushi;



Сл. Aogagi sushi;



Сл. Ebi sushi;

КОЛИКО НАМИРНИЦА – ТОЛИКО И СУШИЈА



ХВАЛА НА ПАЖЊИ



Сл. Примери разних врста: Сушија и Sashimi: