

Rýže na sushi: rychlý tahák

Rozhoduje zrno i postup. Vyberte rýži označenou pro sushi, uvařte ji podle obalu a ještě teplou opatrně ochutňte. Výsledná shari má být soudržná, lesklá a s oddělitelnými zrnky.



Co koupit a co si neplést

Co porovnat	Sushi rýže	Jiné druhy
Typ zrna	Krátké až střední, soudržné	Dlouhozrnná bývá sypká
Po uvaření	Drží tvar, ale není kaše	Lepká rýže má jinou strukturu
Dochucení	Rýžový ocet + cukr + sůl nebo hotová směs	Nedochucená rýže ještě není shari

Postup v pěti bodech

Krok	Kontrolní bod
Propláchnout	Studená voda je méně zakalená; zrna nemačkejte.
Uvařit	Vodu i čas řiďte obalem konkrétní rýže; po varu nechte dojít.
Ochutit	Do teplé rýže jemně vmíchejte nálev řezavým pohybem.
Zchladit	Při míchání ovívejte do teploty vhodné pro tvarování.

Na 300 g suché rýže použijte jako výchozí ochucení přibližně 60 ml neochuceného rýžového octa, 30 g cukru a 5 g soli. Ochutnávejte. U hotového sushi dochucovadla se řiďte etiketou a cukr ani sůl automaticky nepřidávejte.

Tři testy hotové rýže

Kontrola	Správný výsledek
Na pohled	Zrna jsou lesklá a nejsou rozmačkaná.
V ruce	Malé množství lze tvarovat bez silného stlačení.
V ústech	Rýže je měkká, soudržná a jen jemně nakyslá.

Okurkové hosomaki a bezpečné zacházení



Kappa maki pro 4 menší rolky

Suroviny: 300 g suché sushi rýže, voda podle obalu, výše uvedené ochucení nebo hotová směs podle etikety, 2 celé pláty nori a 1 okurka. Volitelně sójová omáčka k podávání.

Postup: Uvařte a ochutňte rýži. Každý plát nori rozpulte. Na polovinu rozložte tenkou vrstvu rýže s volným horním okrajem asi 2 cm. Přidejte úzký proužek okurky, pevně srolujte podložkou a nakrájejte navlhčeným ostrým nožem.

Rychlá náprava

Co se stalo	Příště změňte
Kašovitá rýže	Méně vody, nepromíchávat během varu, šetrně dochutit.
Tvrdý střed	Ověřit poměr vody a úplné dojití pod pokličkou.
Přehnaně kyselá	Začněte menší dávkou dochucení a ochutnávejte.
Rolky se rozpadají	Tenká vrstva rýže, nepřeplnit, nechat volný okraj nori.

Bezpečné uchování

Sushi připravte pokud možno těsně před podáváním. Zbylou vařenou rýži rychle zchlaďte, ideálně do jedné hodiny, a uložte do lednice. Nenechávejte ji dlouho při pokojové teplotě; ochucení octem samo o sobě nenahrazuje bezpečné skladování v domácích podmínkách.

Kde použít stejný základ

Podání	Jak rýži připravit
Maki	Tenká rovnoměrná vrstva, volný okraj nori.
Nigiri	Menší oválná porce, tvarovat zlehka.
Chirashi	Ochucenou rýži rozprostřít do misky, doplnit náplní.