

Ponzu shoyu: rozšířený průvodce

Jak vyvážit citrus, sójovou omáčku, dashi a mirin a použít ponzu jako dip, zálivku i dochucení hotových jídel.



Ponzu a ponzu shoyu

V užším významu je ponzu citrusové dochucovadlo. Hnědá omáčka s přidanou sójovou omáčkou se přesněji označuje ponzu shoyu, v běžném používání se však často zkracuje na ponzu.

Stavební kameny chuti

Složka	Úloha
Citrusová šťáva	Dodává svěžest, vůni a kyselost. Yuzu lze doplnit citronem nebo limetou.
Sójová omáčka	Přidává slanost, barvu a fermentované umami.
Dashi	Kombu a katsuobushi zaobulují chuť a zesilují umami.
Mirin	Zjemňuje kyselost a přidává mírnou sladkost.

Výchozí domácí poměr

Domácí ponzu shoyu	Výchozí množství
Sójová omáčka	100 ml
Čerstvá citrusová šťáva	50 ml
Mirin	25 ml
Rýžový ocet	15 ml, podle kyselosti citrusů
Kombu	Kousek asi 5 g
Katsuobushi	5 g, volitelné

Volba citrusů

Citrus	Výsledný charakter
Yuzu	Výrazná květinová vůně a typicky japonský profil.
Citron	Čistá kyselost a snadno dostupná náhrada.
Limetka	Ostřejší zelené aroma; používejte spíše jako část směsi.
Směs citrusů	Vyváží vůni yuzu s dostupností citronu nebo limetky.

Míchání, zrání a řešení chyb



Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Mirin	Krátce zahřejte a potom nechte úplně vychladnout.
2. Smíchání	Přidejte sójovou omáčku, citrusovou šťávu a rýžový ocet.
3. Umami	Vložte kombu a případně katsuobushi; louhujte v chladu.
4. Scezení	Přecedte, ochutnejte a kyselost či slanost upravte po malých dávkách.

Použití podle jídla

Použití	Jak servírovat
Nabe a shabu-shabu	Jako svěží omáčku k namáčení uvařených surovin.
Grilovaná ryba a maso	Přidejte až ke konci nebo při podávání, aby citrusové aroma zůstalo čerstvé.
Studené tofu a zelenina	Nalijte malé množství a doplňte daikonem nebo jarní cibulkou.
Salát a soba	Smíchejte s trochou sezamového oleje; u nudlí upravte sílu podle dalších surovin.

Diagnostika

Problém	Náprava
Příliš slané	Přidejte citrusovou šťávu nebo malé množství nesoleného dashi.
Příliš kyselé	Zjemněte mirinem nebo špetkou cukru, ne další solí.
Chuť je plochá	Zkontrolujte čerstvost citrusů a přidejte krátce louhované kombu.
Aroma mizí	Citrusovou šťávu nepřidávejte do horkého základu a omáčku uchovávejte uzavřenou.

Rychlý ponzu dresink

Ponzu dresink	Množství
Ponzu shoyu	3 lžíce
Mletý sezam	1 lžíce
Cukr	1 lžička
Sójová omáčka	1/2 lžičky
Sezamový olej	1 lžíce, zašlehat postupně

Praktická poznámka

Síla kupovaných výrobků i kyselost citrusů se liší. Poměr z jedné lahve proto nepřenášejte automaticky na jinou a u domácí verze doladujte až po krátkém odležení.

Losos s ponzu a přímé odkazy



Suroviny

Surovina	2 porce
Filety lososa	2 kusy po 150–180 g
Ponzu shoyu	4 lžíce + další k podávání
Neutrální olej	1 lžička
Daikon a jarní cibulka	Podle chuti
Rýže	2 porce

Postup

Krok	Provedení
1	Lososa osušte, lehce osolte a opečte na tenké vrstvě oleje.
2	Po otočení jej dosmažte podle tloušťky a ověřte bezpečné propečení.
3	Nechte krátce odpočinout a až potom přidejte ponzu shoyu.
4	Podávejte s rýží, strouhaným daikonem a jarní cibulkou.

Pět přímých odkazů na produkty

Yamamori Ponzu Shoyu omáčka 220 ml

Hotová citrusovo-sójová omáčka. [Otevřít produkt](#)

Kikkoman Sójová omáčka 1 l

Sójový základ domácí směsi. [Otevřít produkt](#)

Thai Dancer Rýžový ocet 300 ml

Kyselá složka pro doladění domácí verze. [Otevřít produkt](#)

Oh Aik Guan Sezamový olej 150 ml

Pro ponzu dresink a nudlový salát. [Otevřít produkt](#)

Ayuko Soba nudle 300 g

Pohankové nudle pro studený ponzu salát. [Otevřít produkt](#)

Kontrola před podáváním

Kontrola	Správný stav
Omáčka	Svěží, vyvážená a bez přehnané slanosti.
Citrus	Aroma je čerstvé, ne převařené.
Losos	Bezpečně propečený a krátce odpočinutý.
Servírování	Ponzu přidané až těsně před jídlem.