Przepis na suchi

* ryż do sushi (krótkoziarnisty, klejący się)
* ocet ryżowy
* cukier i sól
* matę bambusową do rolowania
* ostry nóż bez ząbków (bardzo ważne!)
* nori - prasowane algi 
* wasabi - zielony, bardzo ostry chrzan - sprzedawany w tubce lub w proszku 
* marynowany imbir, pocięty w cienkie plasterki 
* sos sojowy (ważne, żeby był dobry, polecam kikkoman i yamasa) 
* pałeczki lub palce :-) 
* no i oczywiście zawartość rolek, ale o tym dalej

**Zabieramy się do roboty**

**Ryż to podstawa**
Ryż płuczemy pod bieżącą wodą ciągle mieszając, tak długo aż woda będzie przejrzysta (trochę to trwa). Po wypłukaniu zostawiamy ryż w wodzie na 30 minut. Płuczemy ostatni raz, nalewamy wody w proporcji mniej więcej 1:1.2 (ryż:woda) - jakość wody ma duże znaczenia, butelkowa nie będzie przesadą. Gotujemy na małym ogniu pod przykryciem kolo 15 minut do odparowania całej wody, na początku często mieszając. Ryż po ugotowaniu zostawiamy na 15 minut w garnku pod przykryciem, później przekładamy najlepiej do drewnianej miski, polewamy sosem i zostawiamy do ostygnięcia.

**Sos do ryżu.**
Na 0,5 kg ryżu potrzebujemy 7 łyżek octu ryżowego, 3-4 łyżki cukru, szczyptę soli (ilości na 0,5 kg ryżu), wszystko mieszamy w małym rondelku i podgrzewamy na malutkim ogniu mieszając do rozpuszczenia (nie gotujemy!). Dodajemy do ugotowanego ryżu i delikatnie mieszamy. Przekładamy ryż do miski i zostawiamy pod przykryciem do ostygnięcia.

**UWAGA!**
Bardzo ważne, żeby ostudzić ryż - klejenie rolek z ciepłym ryżem = katastrofa - nori robi się gumowate (wchłania wodę z ryżu).

**Składniki**
Przy robieniu sushi kluczową sprawą jest jakość składników, muszą być świeże i dobrze przygotowane oraz osuszone (np. papierowym ręcznikiem)

**Ryby**
Podstawa to ryby. Dobra ryba to klucz do sukcesu.

* Jak mamy dobre i pewne źródło kupujemy ryby świeże.
* Nie kupujemy ryb w marketach.
* Lepiej kupić rybę mrożoną niż nie świeżą.
* Nie powinno sie jeść na surowo ryb słodkowodnych.
* Ryby, które są dostępne tylko mrożone np. ryba maślana - kupujemy mrożone, nierozmrażane w sklepie.
* Węgorza nie jemy na surowo, ma trującą krew.

Sprawdźcie czy w Waszej okolicy nie ma hurtowni z rybami, to najlepsze źródło, często mają w hurtowniach zbiorniki z żywymi rybami też np. łososiami i to jest to co lubimy najbardziej. Jeżeli musicie kupować rybę w przypadkowym miejscu dobrym zwyczajem jest uprzedzanie sprzedawcy, że mamy zamiar jeść rybę na surowo - czasem skłania ich to do szczerości odnośnie świeżości towaru, a raczej jej braku :-)

**Inne**
Awokado musi być miękkie, ale nie za miękkie :-) Awokado szybko dojrzewa jak leży razem z jabłkami (nie to nie są zabobony :-)).
Ogórek - dobrze myjemy, nie obieramy ze skórki, wycinamy miąższ i kroimy na cieniutkie paski.
Wasabi - jeżeli kupiliście je w proszku, zmieszajcie dwie, trzy łyżki wasabi z naprawdę niedużą ilością wody

**Zanim zaczniemy**
Zanim zaczniemy sprawdzamy czy ryż na pewno już wystygł i przygotowywujemy sobie miseczkę z wodą do maczania palców. Dla poźniejszej wygody przygotowywujemy wszystkie składniki - kroimy na odpowiednie porcje oraz je osuszamy. Owijamy także matę przezroczystą folią spożywczą. Przed jedzeniem każdemu zjadaczowi dajemy małą miseczkę na sos sojowy, pałeczki (można jeść rękoma), imbir i wasabi. Gotowe sushi podajemy najlepiej na drewnianych, lakierowanych deseczkach, co by porcje sushi się nie przyklejały.

**Rodzaje sushi**
Sushi występuje w bardzo wielu rodzajach, których cechą wspólną jest elegancka forma i niepowtarzalny smak.
Bardzo popularny i stosunkowo prosty do wykonania rodzaj sushi to nigiri. Jest to wałek z ryżu z pojedynczym składnikiem na wierzchu. Najbardziej popularne sushi to maki - rolki, które występują w trzech wariantach: hoso maki - małe rolki z niewielką liczbą składników z ryżem wewnątrz, futo maki - duże rolki z 3-5 składnikami, ryż wewnątrz oraz ura maki - ryż znajduje się tutaj na zewnątrz rolki, maki te są często dekorowane na zewnątrz dodatkowymi składnikami takimi jak awokado, łosoś czy sezam. Temaki to rożek wykonany z nori, wypełnionego ryżem i różnymi dadatkami. Gunkan maki, zwane łódeczkami, są idealne do podawania delikatnych składników takich jak ikra czy tatar z ryb. Jest to krążek ryżu owinięty w nori tworząc kieszonkę na składniki. Poniżej najpopularniejsze typy sushi w moich ulubionych wersjach.