

INGMAR MUUSIKUS



Sashimi valmistamisel on oluline kvaliteetne noalõige.

ti müügil suuremates kaubanduskeskustes.

Nori leht tuleb asetada lõikelauale, läikiv pool allapoole.

Kõigepealt on aga vaja keeta riis. Soovitatav on lasta sellel enne keetmist pool tundi külmias vees seista, nii et terad paisuvad ja muutuvad valgemaks. Keedetud riis tuleb jahutada, siis maitsestada sushiäädikaga. Täidiseaineteks sobivad nii lõheribad, värske kurk, keedetud muna, kiivi, paprika kui makra. Klassikaline sushi valmistatakse ainult ühe lisandiga.

Ameerika sushi on seevastu mitmest lisandist koosnev rull. Naljatamisi räägitakse, et ameeriklased võtavad külmkapist kõik, mis vähegi kannatab, ja keeravad riisiga koos rulli.

Samas on sushi kodumaal Jaapanis selle piduliku rahvustoidu valmistamiseks aegade jooksul välja kujunenud erinevad koolkonnad. Sushi valmistamine on kui kunst – kõik materjalid on värsked, roog tehakse väga hoolikalt-korralikult, arvestades isegi toitainete värvust, samuti lõigatakse filigraanselt lahti *norimaki* ehk sushirull.

Jaapani köögikunsti järele teha polegi lihtne, esialgu võib leppida sushi valmistamise algtõdedega. Selleks laotage *nori* lehele õhukese kihina keedetud riis, tõmmake riisipinna endapoolsele äärel (umbes 10 cm äärest) *wasabi* pastaga peenike triip, millele vajutage näiteks lõheriba. Siis rullige *nori* kokku. Nii valmib *norimaki* ehk sushirull.

Nüüd on vaja *norimaki* korralikult viilutada, viilulõikega püsib sushi paremini taldrikul.

Sushit süüakse kas pulkade või kätega. Sushivaagna kõrval on tavaliselt väikesed taldrikud sojakastmega, millesse saab lõigukese enne söömist kasta. Jaapanlased pistavad sushiampsu korraga suhu, mitte ei tükelda seda riisipalli.

RETSEPT

Tuunikala sashimi wasabi-misokastme ning musta seesamiseemne küpsisega

- a) ■ 500 g värsket tuunikala
 ■ 50 ml saket
 ■ 50 ml kuiva šerri
 ■ 25 ml *mirini* veini
 ■ 100 g misopastat
 ■ 150 g suhkrut
 ■ *wasabi* pulbrit
 ■ 20 g riisiäädikat
 ■ 75 ml viinamarjaseemne õli
- b) ■ 50 g võid
 ■ 80 g tuhksuhkrut
 ■ 1 apelsini koor
 ■ 1 sl jahu
 ■ 50 g seesamiseemneid
 ■ 1 tl piprapastat Sambal Oelek
- c) ■ 20 cm valget redist
 ■ 2 porgandit
 ■ ½ porrulauku
 ■ 10 rohelist sibulavart
- d) ■ 2 šalottsibulat
 ■ 3 sl sojakastet
 ■ 2 sl riisiäädikat
 ■ 2 sl vett
 ■ ½ tl suhkrut
 ■ ¼ tl purustatud musta pipart
 ■ 2 sl viinamarjaseemne õli
 ■ 2 sl seesamiõli

a) Segage sake, šerri ja *mirini* veinipotis. Laskke korraks keema tõusta, et eemaldada alkohol. Lisage suhkur ja misopasta. Segage hästi läbi, jahutage. Pange misosegusse *wasabi* pulbrit ja riisiäädikat ning segage. Hakake vispeldama, lisage aeglaselt õli. Maitsestage, vajadusel lisage rohkem *wasabi* või äädikat.

b) Vahustage või mikseris koos tuhksuhkruga kuni valge vahuni. Lisage jahu, riivitud apelsinikoort, pasta Sambal Oelek ja seesamiseemned. Segage läbi, kuid mitte liiga kaua. Pange tunniks külmkappi. Seejärel soojendage ahi 200 kraadini. Määrige paletinoaga küpsetuspaperile õhukesed tainakihid ja küpsetage umbes 5 minutit.

c) Lõigake valge redis, porgand ja porrulauk hästi õhukesteks ribadeks, pange need enne serveerimist 5 minutiks jäävette. Lõigake rohelistest sibulast peenikesed rõngad. Hoidke serveerimiseni kuivas karbis.

d) Hakkige šalottsibul imepeenikeseks kuubikuteks. Segage kõik komponendid omavahel hästi läbi. Oodake, kuni suhkur sulab sees ära.

Serveerimine. Määrige taldriku põhjale *wasabi*-misokastme kiht. Lõigake tuunikala viilud ja asetage kastme peale. Kuivatage juurviljad. Tehke juurviljadest pallike ning pange tuunikalale. Kõige otsa lisage juurviljadele üks teelusikas sojakastet (d). Peale riputage hakitud roheline sibul, kaunistage seesamiküpsetisega.

on värske toores kala, mille puhul põhiohuk langebki filee professionaalsele lõikele.

Sashimit sobib näiteks teha värskest tuunikala fileest. Sashimit serveeritakse tavaliselt koos sojakastmega, millele on lisatud *wasabi* ehk jaapani sinep. *Wasabi* juurt nimetatakse Jaapani mädarõikaks, seda vürtsika maitsega helerohelise juurt riivatakse tõusva päikese maal näiteks sushiriisile. Toore kala lisandiks sobivad veel *wasabi* pasta ja ploomiveini segu.

Meil müüakse *wasabi* pulbri või pastana suuremates kaubanduskeskustes.

Kuidas sushit teha

Sushi valmistamiseks on vaja *nori* lehte, mis on merevetikatest kokkupressitud tume kuivatatud leht ning samu-

SILJA LÄTTEMÄE