Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Храните суши бережно | Sushi, un délice délicat

Auteur: Ольга Юркина, Берн , 09.03.2011.

Неуловимая гармония японской кухни... (kikkoman.fr)

Министерство здравоохранения Швейцарии опубликовало полезные советы для поклонников японского блюда, необычайно популярного в Европе.

|

De plus en plus populaires, les sushis au poisson cru doivent être entreposés et transportés à la température de la glace fondante, à savoir à une température ne dépassant pas 2 degrés. En effet, la conservation de ce tendre plat japonais est aussi délicat que la compréhension d'une culture asiatique par des Occidentaux toujours pressés...

Sushi, un délice délicat

«Суши»: заокеанское слово с запахом свежей рыбы, эхо восточной экзотики в душе и желудке европейца. Швейцарцы – не исключение и, как их французские и немецкие соседи, не устояли перед флером и строгой гармонией японской кухни. Чего именно ищет современный человек в суши: мимолетного привкуса дальнего путешествия? нотку оригинальности в повседневности рабочего дня? атмосферу праздника? Или ту самую неуловимую уравновешенность, которую жители Страны Восходящего Солнца вкладывают в быт в целом и в приготовление пищи в частности?..

По каким бы причинам Вы не решили сегодня заказать на дом лоток разноцветных

разносортных суши, не забывайте, что столь тонкое произведение искусства требует строжайших правил хранения. Как ни странно, суши лучше хранить, как и транспортировать, при температуре тающего льда, не превышающей двух градусов тепла. С такими предупреждениями выступило Министерство здравоохранения Швейцарии, заботящееся о любителях японской традиционной кухни.

© Keystone

Причина, как объяснили представители министерства, в многочисленных просьбах со стороны производителей и санитарных служб, желающих точных предписаний температуры и условий хранения, транспортировки и продажи суши фабричного производства в Швейцарии. Если вегетарианские разновидности популярного в Европе японского блюда не требуют особого ухода, то осторожнее стоит обращаться с роллами и сашими, приготовленными из свежих необработанных морепродуктов. Так как в большинстве случаев, вегетарианские и рыбные суши соседствуют в одном сете, нормы температуры для них должны соответствовать условиям хранения наиболее деликатных ингредиентов.

Федеральное министерство здравоохранения Швейцарии считает, что к суши должны применяться те же правила гигиены, что и к сырой рыбе. Даже если производители иногда жалуются и приводят в свое оправдание тот факт, что при низких температурах рис становится жестче. Исключение составляют лишь суши, подаваемые в ресторане непосредственно после приготовления.

Для адептов японской кухни и культуры, сердце настоящих суши – именно в температуре рыбы и приготовлении риса. Марк Дурст, директор предприятия SushiMania в кантоне Фрибург, поставляющего свою продукцию в сети Migros и Globus по всей Швейцарии, знает, как много значит время в изготовлении и транспортировке нежных изделий японской кухни.

Производство роллов и нигири становится настоящей гонкой против часовой стрелки: «Лучшие суши, которые вы сможете попробовать в своей жизни, - те, что будут сделаны прямо перед вами. Сложность для нас, «индустриальных» производителей, заключается в том, чтобы соблюдать нормы хранения и холода. Суши должны оставаться при температуре от нуля до двух градусов тепла, что делает рис жестче», - объясняет Марк Дурст в интервью Телевидению Романдской Швейцарии.

Странно, казалось бы: столько шума вокруг хранения того, что изначально само по себе было методом консервирования свежей рыбы. «Рыбу клали в рис для ферментации, затем рис выкидывали», - объясняет Катя Ушитоми, хозяйка

одноименной японской лавочки. – «Затем люди поняли, что не такая уж плохая идея сохранять и кушать все вместе». Для Кати Ушитоми, как и для японских хозяек, суши – это не то, что внутри риса, а сам рис, приправленный уксусом, солью и сахаром, в зависимости от регионального рецепта. Один из ключевых этапов приготовления – испарение уксуса во время варения риса. Уже потом на рис выкладывают ломтики японского омлета, овощи, грибы, маринованную рыбу, креветки – по сезону или семейному рецепту.

Суши-маки

Если европейцы заботятся о времени хранения суши, то японцы – о времени, уходящем на приготовление. Йошими Хашимото, покинувший Токио и открывший ресторан в Женеве, тратит всего шесть секунд на приготовление нигири. Таким образом, рыба не успевает нагреться в его руках. Золотое правило шефа: чтобы суши были вкусными, рыба должна оставаться свежей и холодной, а рис с ноткой уксуса, - теплым. Поэтому мэтр исключает возможность доставлять суши на дом: «В них почти сразу же нарушается эта тонкая гармония температуры. Кроме того, так как в Швейцарии воздух сухой, рис высыхает тоже, и суши теряют во вкусе».

Суши… в западном обществе удовольствие столь же неуловимое, как и гармония восточной культуры? Чем еще объяснить популярность японских ресторанов в европейских городах? «Японская культура все чаще встречается нам на улицах и заполняет нашу жизнь: яркая в визуальном плане, ультрасовременная, тысячелетняя и таинственная, строгая, но утонченная: как и японская кухня, здоровая и практичная для транспортировки. В ней есть все, чтобы нравиться нам, нервным городским жителям, столь жадным до экзотики», - считает Марк Дурст. И сложно ему противоречить. Возьмите в руки палочки и попытайтесь проглотить суши спешно: потерпите полное фиаско. В японской кухне действуют свои законы времени и пространства.

Статьи по теме

[Любителям суши – свидание во дворце]

[Экзотика в швейцарских границах]

[Где поесть сырого в Швейцарии?]

Source URL: *https://nashagazeta.ch/node/11439*