



Любимые многими суши невозможно представить без тунца. Наиболее ценным считается белый тунец, который может достигать 400-500 кг. В Японии существует мнение, что эта рыба столь хороша, что в пищу у нее употребляются абсолютно все составляющие. Именно с него начиналась в древности история приготовления **суши** и **сашими**.

Самые вкусные и дорогие суши изготавливаются из свежей рыбы, охлажденной сразу после разделки. Так как места обитания морской рыбы находятся достаточно далеко от центральной Европы, то и цена ее возрастает обратно пропорционально затратам на доставку. Замороженная рыба более дешева, но имеет существенные отличия по вкусовым качествам, поэтому гурманы предпочитают свежую рыбу.

Что касается второй составляющей суши, далеко не все знают, что первые рецепты приготовления не включали в свой состав рис. Япония, прародительница этого столь популярного сегодня блюда, изначально практиковала два способа их приготовления. Первый стиль появился в торговой столице государства - городе Осака, и представлял собой изготовленный по особому рецепту рис, смешанный с остальными ингредиентами и помещенный в съедобную упаковку. Более привычный вариант готовился в Токио, где проблем с дарами моря никогда не было. Залив, на берегу которого расположен город, продолжает и сегодня поставлять великолепную рыбу для своих жителей и не только. Именно здесь изначально кусочек рыбы подавался на подложке из риса со специальными приправами.



Несмотря на то, что способ подачи суши, практикуемый в Осаке, имеет гораздо более длинную историю происхождения, рецепт из Токио распространен повсеместно. При появлении данного блюда рис в пищу не употреблялся вообще, сам иероглиф, обозначающий суши, можно перевести как "маринованная рыба". Если бы современные ценители попробовали бы те первые суши, возможно, что их мнения были бы не столь

восторженными. Рыба не столько мариновалась, сколько подвергалась процессу гниения, поэтому вкус и запах у нее были более чем специфические. Рис кулинары использовали в качестве консерванта, который позволял рыбе храниться при особом рецепте приготовления в течение года. Для этого свежая рыба измельчалась и просыпалась солью, добавленный к этой смеси рис подвергался ферментации и сохранял продукт пригодным к употреблению. В пищу его в комплекте с суши стали употреблять лишь в 16 веке, а сегодня он стал неотъемлемым компонентом суши.

{loadposition new}