

Poprvé v sushi restauraci aneb průvodce jednotlivými druhy sushi

Vloženo: 29.08.2019 Komerční sdělení



Sushi je v České republice poměrně oblíbené, i když se jedná o japonský pokrm. Zatímco někteří kvůli sushi jedou do samotného Japonska, aby ochutnali pravé japonské sushi od samotných japonských mistrů, jiným stačí zajít do dobře hodnocené sushi restaurace nebo sushi baru za domem. I když by se dalo říct, že sushi už vyzkoušel naprosto každý, není tomu tak. Sushi, i když je velmi oblíbené, ještě neochutnal každý. Pokud patříte k lidem, kteří sushi ještě neochutnali, poradíme vám do začátku.

Pokud sedíte poprvé v [sushi restauraci](#), můžete být zmatení z menu, které je vám předloženo. Tolik druhů sushi, jejichž názvy ani trochu nenapovídají tomu, co by se v nich mohlo nacházet nebo z čeho se skládají. Možná tak nevíte, jaké sushi si objednat nebo jaké ochutnat nejdříve.

Abyste se vyznali v sushi a abyste ochutnali zejména nejtradičnější druhy sushi, prozradíme vám, co se pod jakými názvy ukrývá.

Maki

Takzvané maki sushi je druh sushi, který je velmi oblíbený. Jedná se o klasickou rolku, která je obalena řasou nori. Uvnitř rolky se nachází rýže s nějakou přidanou ingrediencí. Obvykle se jedná o lososa nebo o nějaký druh zeleniny.

Uramaki

I když se zdá být název velmi podobný tomu předcházejícímu, tento druh sushi nevypadá jako výše zmíněný. Uramaki je takzvané sushi naruby, kdy je tedy rýže zvenku a uvnitř je řasa s nějakou konkrétní ingrediencí. Nejčastěji je to tedy losos nebo zelenina, pokud se jedná o vegetariánskou verzi.

Nigiri

Existuje také druh sushi jménem nigiri, což je váleček rýže, na kterém je plátek ryby. Tento druh sushi se vkládá do úst rybou na jazyk, člověk si tak vychutná právě chuť ryby, která by měla být na pokrmu dominantou.

Sashimi

Sashimi je jednoduše sushi bez rýže. Jsou to jen plátky syrové, čerstvé a taky precizně nakrájené ryby, která je vhodná i pro diabetiky. Rýže k nim však zpravidla podávána není.