

Przysmaki z Japonii

Od kilku lat rośnie w Polsce fascynacja kulturą dalekiego wschodu: menagerowie czytają „Sztukę wojny” mistrza Sun Tzu; projektanci wnętrz i styliści czerpią inspirację z japońskiej sztuki, a na ulicach miasta wyrastają orientalne restauracje.

Mimo niewątpliwiej mody na kuchnię japońską część z Dalekiego Wschodu wciąż jest niedoceniana. Nie każdy wie, że sushi jest tylko jednym z wielu tradycyjnych dań. W warszawskich Restauracjach Akashia uznaniem gości cieszą się również zupy, makarony i tempura, czyli ryby i owoce morza w cieście. Tempura pierwotnie nie pochodziła z Japonii, ale z... Portugalii. Tradycja jej przyrządzania nie zaniknęła zresztą na Półwyspie Iberyjskim do dziś. Przywieziona do Kraju Kwitnącej Wiśni wraz z jezuitkami misjonarzami zyskała popularność i uznanie miejscowych smakoszy. Z przygotowywa-



foto. Tomasz Dyzewski

Kim Jae Hak
szef kuchni restauracji Akashia

nia tego dania uczyniono prawdziwą sztuką, a szefowie kuchni starają się by ich tempura była jak najdelikatniejsza.

Nawet tam, na Dalekim Wschodzie, tempura nie jest codziennym daniem.

Kiedy przygotowuje się ją w domu z okazji szczególnych uroczystości, gospodarze przygotowują ją na oczach gości niejako popisując się swoimi umiejętnościami.

Jak przygotować danie radzi szef kuchni Akashii Kim Jae Hak.

- W restauracjach najczęściej używa się orientalnej mieszanki mąk przygotowanej specjalnie do tego jednego dania - mówi Kim Jae Hak.

- Składa się między innymi z mąki ryżowej, pszennej i kukurydzianej. W warunkach domowych śmiało można je zastąpić mąką pszenną dodając do niej żółtka jajek. Trzeba rozmieszać składniki w zimnej wodzie lub dodać kilka kostek lodu. Nie musimy tworzyć jednolitej masy, grudki ciasta nie przeszkadzają, a nawet są wskazane. Owoce morza lub ryby wraz z warzywami zatapiaemy w gotowym już cieście i wrzucamy do nagrzanego do około 160 stopni oleju. Aby nadać potrawie charakterystyczny kształt przysmakom ciastem na smażące się składniki. Właśnie dzięki tej czynności powstają fantastyczne kształty gotowego już da-

nia. Po usmażeniu kiedy ciasto jest już kruche, ale składniki nie nasiąknęły jeszcze tłuszczem, odsączamy je na papierze. Do tempury podajemy sos będący mieszanką wina ryżowego, dashi (bulionu rybnego), sosu sojowego i cukru. Wszystkie te składniki bez problemu dostaniemy w sklepach z orientálną żywnością.

Tempura mimo że do jej przygotowania używa się gęstego oleju jest daniem lekkim i ze względu na owoce morza, bardzo zdrowym. Danie to musi być szybko przygotowane i szybko zjedzone w przeciwnym razie traci swoją delikatną konsystencję. W wyborze składników możemy wykażać się fantazją i próbować wszystkiego. Kim Jae Hak szczególnie poleca łososia, marchewkę i cukinię. Jak się okazuje najprostszemu dania, ale przygotowane w perfekcyjny sposób cieszą się największym uznaniem szefów kuchni i ich gości.



foto. Tomasz Dyzewski

AKASHIA
SUSHI RESTAURANT
www.akashia.pl
ul. Suwak 3