

Návod na přípravu sushi (Maki)



1. Otevřete SUSHEZI a vnitřek lehce potřete olejem. Namočte si ruce do vody, usnadní vám to práci s rýží. Ujistěte se, že píst sedí v závit. Postupně naplňte obě poloviny SUSHEZI rýží na sushi (půl šálku do každé poloviny SUSHEZI).



2. Vytáhněte píst a přiložte ho na střed první poloviny SUSHEZI. Tlakem na píst vytvoříte drážku. Přesvědčte se, že konec pístu je na poslední pozici za závit. To samé proveďte na druhé polovině SUSHEZI. Tím vytvoříte rovnou a úhlednou drážku pro náplň.



3. Do vytvořené drážky naskládejte náplň. Píst vložte do závit. Píst musí být v konečné pozici závit.



4. Opatrně přivřete obě poloviny k sobě. Začněte zavírat v úhlu 45°. Zaklapněte obě západky.



5. Nasuňte závěr a otočením jej uzamkněte. Ujistěte se, že závěr zapadl do drážek. Značky ukazují, kde závěr nasadit.



6. Uchopte SUSHEZI jednou rukou a druhou zašroubujete píst po značku na pístu (asi 5 otočení). Tím stlačíte směs do správné konzistence. Na konci provedte stlačení pístu a jeho potažení zpět pro ujištění, že se píst již nenachází v závit.



7. Otočením odemkněte závěr a vyjměte ho. Na stůl rozložte řasu nori. List řasy položte lesklou stranou (lícem) dolů. Tlakem na píst vytlačte rolku kolmo k rýskám na řase.



8. Navlhčete okraj řasy vzdálenější od rolky vodou a rolku zarolujte do řasy.



9. Sushi můžete okamžitě krájet. Druhou možností je nechat sushi navlhnout asi 10 minut a poté ostrým a mokřým nožem nakrájet. Po každém řezu je dobré nůž otřít.



www.SUSHEZI.cz



Linka pomoci a servis
485 130 303

Řídící systémy, spol. s r. o.
Ještědská 90/117a
460 09 Liberec 8

e-mail: info@bionaire.cz



Metody přípravy rýže

Vaření rýže pro sushi

Absorpční metoda

1. Vezměte 1 šálek rýže (250g) a $1\frac{1}{2}$ šálku vody (375ml) přiveďte k varu za občasného míchání.
2. Stáhněte teplotu a zakryté vařte 12-14 minut.
3. Odstraňte rýži z plotny a nechte dojít 5-10 minut.
4. Nyní přidejte ingredience na sushi rýži.

Metoda mírného varu

1. Vezměte 1 šálek rýže (250g) a 6-8 šálků vody, přiveďte k varu za občasného míchání.
2. Stáhněte teplotu a vařte zvolna, nezakryté, 12-14 minut.
3. Nechte dobré rýži vyschnout nebo okapat.
4. Rýži nechte deset minut vychladnout, předtím než přidáte ingredience na sushi rýži.

Mikrovlnná metoda

Vezměte 1 šálek rýže (250g) a $1\frac{1}{3}$ šálku vody, upozorňujeme, že množství vody je jen orientační. Odchylky v mikrovlnných troubách jsou značné.

Rýžovar

Postupujte podle instrukcí v návodu.

Ingredience pro Sushi rýži

Do stále ještě teplé rýže přidejte následující ingredience. (Množství odpovídá dvěma rolkám, přibližně 24 kousků).

1 šálek	uvařené Sushi rýže
2 lžíce	rýžového octu (nebo 3-4 lžíce Sushi octa)
1 lžíce	cukru
$\frac{1}{4}$ lžička	soli

Toto množství stačí na jeden kus řasy Nori - jedna rolka.

Po smíchání ingredienci nechte rýži vychladnout, poté použijte SUSHEZI.

Při použití SUSHEZI je důležité dodržovat předepsané množství rýže.

Tedy přesně půl šálku (125gram) rýže do obou stran SUSHEZI.

Příliš mnoho rýže má za následek nekompaktnost a přetečení. A naopak příliš málo rýže bude mít za následek volné rolky s nevyplněným místem.

Sushi rýže

✓ 99% bez tuku ✓ bez cholesterolu ✓ kvalitní zdroj energie ✓ málo soli ✓ bez glutamátu

Možné sushi náplně:

Ryby: Syrové, vařené, uzené nebo marinované: Tuňák, losos, chobotnice, úhoř, garnát, kreveta, krabí maso, mušle kaviár, hřebenatka a ústřice atd.

Maso: Vařené nebo uzené: Kuřecí, vepřové, hovězí (také marinované).

Zelenina: Chřest, avokádo, paprika, Mrkev, celer, okurka, česnek, cibule – červená/bílá/žlutá, špenát, jarní cibulka, kukuřice atd.

Různé: Krémové sýry, vaječné svítky, nakládaný zázvor nebo okurky, atd.

Omáčky

Wasabi pasta, chilli pasta, zázvorová pasta, japonský křen (zelená hořčice), atd.

Čištění

SUSHEZI je vyrobeno z potravinářského FDA plastu. SUSHEZI můžete mýt v myčce nádobí nebo v teplé vodě se saponátem. Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní prostředky pro čištění.