

Как приготовить и заправить великолепный рис для суши

В этой главе...

- Узнаем все о рисе для суши
- Подберем правильные принадлежности и ингредиенты
- Сделаем уксусную заправку для риса
- Овладеем искусством промывания, замачивания и приготовления риса для суши
- Нанесем последние штрихи с помощью украшения и веера

Откроем вам маленький секрет: на самом деле эта книга — всего лишь поваренная книга о рисе. Без ароматного, сдобренного уксусом риса для суши — по-японски “сумеши” (*sumeshi*) — у нас не было бы для вас никаких рецептов суши. В действительности японское слово “суши” (*sushi*) означает “рис с уксусом”, а вовсе не сырую рыбу, как все привыкли ошибочно думать.

Люди, приходящие ко мне (Минеко) на курсы приготовления суши, часто говорят: “Мой рис никогда не получается таким, как я хочу”. Что же, вполне возможно. Но учтите: вы можете сделать некрасивые суши, но они все равно будут вкусными, если у риса хороший вкус. Но если рис получился невкусный, у вас проблемы.

Мы с радостью расскажем всем, как сделать безукоризненный, ароматный и деликатесный рис. Рассматривайте приготовление риса для суши как спорт (скажем, футбольный матч), который длится полтора часа от начала до конца, притом что большая часть этого времени уходит на замачивание или варку риса. В этой главе мы представим вам общую схему игры, чтобы вы могли сколь угодно долго совершенствоваться в приготовлении суши-риса.

Определим цель игры

Прежде чем начать готовить рис для суши, надо узнать, как он выглядит, как пахнет и какой у него должен быть вкус.



Приступая к приготовлению суши-риса, нужно поставить перед собой следующие цели.

- ✓ **Вязкий рис, влажный, но не мокрый.** На суши-рис идет мелкий или средний белый рис, немного вязкий по текстуре, но ни в коем случае не клейкий или мокрый. Рис должен быть пышным и иметь гладкий, почти фарфоровый блеск — это результат замачивания риса в правильном количестве воды.
- ✓ **Каждая рисинка — целая и не раздавленная.** Вареные рисинки лепятся одна к другой, но остаются целыми. А это результат нежной и аккуратной обработки риса в течение всего процесса приготовления, описанного в этой главе.
- ✓ **Рисовые зерна по-прежнему слегка упругие или вязкие.** Мы не говорим здесь о кремовой оболочке и твердой сердцевине, как это должно быть в случае итальянского риса арборио, который идет на ризотто. *Запомните:* правильно приготовленный рис для суши должен иметь приятно вязкую консистенцию в пределах всего зернышка, целиком и полностью.
- ✓ **Белый рис, полный аромата и вкуса.** Правильно приготовленный рис для суши обладает приятно острым и ярким вкусом и ароматом, происходящим от уксусной заправки для риса, добавляемой к нему, пока он еще горячий (читайте ниже раздел “Знакомимся с уксусной заправкой для риса”). Заправка не подавляет собственный свежий вкус риса, а лишь делает его интереснее. Красивый белый цвет хорошо приготовленного риса для суши получается благодаря использованию качественного риса и его тщательной промывке.

Тотовим оборудование

Приготовление риса для суши — это удовольствие, если у вас под рукой есть все необходимое оборудование, включая электрическую рисоварку, деревянную лоханку для суши (хандаи (*handai*) или хангири (*hangiri*)), плоскую деревянную лопаточку для риса (шамодзи (*shamoji*)), плоский веер (утива (*uchiwa*)) и влажное кухонное полотенце.

Если вы действительно любите суши, мы рекомендуем вам приобрести все эти предметы (читайте главу 2, в которой рассказывается о том, где их можно купить). Однако, если вы хотите сделать первую попытку в приготовлении риса для суши до того, как вложить деньги в специальную кухонную утварь, обратитесь к той же главе 2, в которой речь идет о подходящей случаю замене классических образцов обычными кухонными принадлежностями.

Выводим на поле главного игрока — рис

Вы не сможете приготовить рис для суши без главного участника этого действия — мелкого или среднего белого риса. Вот что вам необходимо знать о рисе.

Выбор риса

Вы можете приготовить рис для суши из любого мелкого или среднего белого риса премиум-качества, который продается в мешках в большинстве супермаркетов по всей стране и, разумеется, на азиатских рынках. Мы советуем мелкий или средний рис, выращенный в Японии, Китае или Вьетнаме. (Не пользуйтесь рисом сорта арборио, длинным тайским или припущенным белым рисом; они непригодны для суши-риса). Бирки на мешках с мелким и средним рисом не всегда указывают его длину, поэтому ищите бирки, указывающие, что это японский рис или рис специально для суши. Попросите продавца бакалейного отдела определить тип рисового зерна. (Читайте более подробно о рисе и о том, где его можно купить, в главе 3.)



Мелкий и средний белый рис вязкие, но средний рис, похоже, менее вязкий, поэтому новичкам с ним легче работать. Попробуйте оба вида и посмотрите, какой из них подходит вам лучше всего.

Убедитесь, что рис — премиум-качества, т.е. что он целый по форме зерна и оно однородное. Благодаря современной технологии большая часть риса, поступающая сегодня на рынок, — это недробленный рис, но все же помните, что вам нужен рис из *цельных* зерен, дабы получились действительно лучшие суши. Сырой рис должен также быть на вид блестящим и полупрозрачным; он не должен выглядеть полностью молочным или меловым.



Наилучший рис для суши должен вылежаться примерно шесть месяцев. К этому времени у риса будет возможность немного подсохнуть, что придаст вареному рису текстуру, более вязкую, чем когда готовится сырой, только что собранный рис. Мы ведем речь о, казалось бы, небольших различиях, но каждое это малое различие имеет большое значение для настоящих любителей суши.

Храните вскрытые мешки с рисом в тщательно упакованном виде и в прохладном сухом месте, чтобы не допустить попадания сырости и прочей грязи. После того как вы вскрыете мешочек, думаем, лучше всего будет употребить весь этот рис в течение шести месяцев.



Если вы спешите, и вам надо лишь немного вареного риса, чтобы сделать суши на одну или две персоны, можете использовать разогреваемые в микроволновой печи индивидуально упакованные порции уже вареного японского риса (мелкого) с биркой *gohan*. Мы видели предварительно проваренный рис только на азиатских рынках, но есть вероятность, что вскоре он появится и в широкой продаже. Просто следуйте инструкции о подогревании на пакете, а затем переходите к разделу “Знакомимся с искусной заправкой для риса” далее в этой главе. Уменьшайте количество заправки пропорционально объему приготавливаемого вами риса.

Определяем количество риса



В ходе приготовления рис увеличивается в объеме от двух с половиной до трех раз. Его действительный объем в сваренном виде меняется в зависимости от способности данного сорта риса впитывать воду. Чтобы определить, сколько сырого риса надо сварить для выбранного вами рецепта, загляните в табл. 5.1. Запомните: всегда точно отмеряйте сырой рис, выравнивая его *по верхнему краю* чашки.

Таблица 5.1. Соотношения объема сырого риса и воды

Сырой рис	Вода	Вареный рис
2 чашки доверху	2 чашки	5–6 чашек
3 чашки доверху	3 чашки	7,5–9 чашек
4 чашки доверху	4 чашки	10–12 чашек



Рисоварки продаются, как правило, в комплекте с мерной чашкой, размеченной по метрической системе. Полная такая чашка соответствует примерно 3/4 чашки риса по американским стандартам, и значит, одна чашка в единицах США равна приблизительно 1,33 чашки в метрической системе. В приведенных в этой книге рецептах предполагается использование мерной чашки по американскому стандарту. Если ваша мерная чашка размечена по метрической системе, увеличьте указанное в рецепте количество риса (и воды) в 1,33 раза.

Готовим рис к игре



Прежде чем лично вступить в игру — приготовление риса, — надо хорошенько промыть и замочить рис, а затем добавить в него даши конбу (*dashi konbu* — сушеная ламинария) и sake (*sake* — рисовое вино) для аромата. Приготовление риса для варки занимает примерно 35 минут. В этом разделе мы расскажем, как это делается.

Промывка риса

В результате правильной промывки получается чистый белый вареный рис с желаемыми свежим вкусом и ароматом. Когда вы только начинаете промывку риса, мельчайшая рисовая мука поднимается в воде густыми клубами. Хотя некоторые фанатично продолжают промывать рис до тех пор, пока вода не станет абсолютно прозрачной, мы считаем, что четырех-шести раз будет достаточно, и вполне можно остановить этот процесс, когда вода станет почти прозрачной. Вот как это делается.

1. **Достаньте из рисоварки внутреннюю емкость и насыпьте в нее то количество сырого риса, которое требуется по вашему рецепту.**

Как вариант для наших целей вполне можно взять миску или кастрюлю, достаточно емкие, чтобы залитый водой рис можно было мешать в ней рукой круговыми движениями.

2. **Заполните емкость с рисом холодной водой так, чтобы она полностью покрывала рис.**
3. **Раскрытой ладонью мешайте рис в емкости по кругу в течение 5–6 секунд.** Как бы глупо это ни звучало, промывайте рис *нежно*. Не перетирайте его в руке и не ударяйте рисом о стенку емкости. Сухие рисовые зерна хрупкие, и если во время промывки поломать много зерен, готовый рис будет слишком клейким. Он не получится таким привлекательным или вкусным, как вам нужно.
4. **Обождите секунду или две, чтобы рис мягко опустился на дно, а затем осторожно вылейте мутную воду.**



Не пользуйтесь дуршлагом, чтобы слить воду из риса, иначе вы поломаете некоторые зерна. Однако хорошей идеей будет поставить дуршлаг в раковину и сливать воду через него, чтобы выловить все зернышки, которые убегают. Никогда не давайте рису долго мокнуть в этой молочной воде, иначе рис утратит свой столь желанный свежий вкус.

5. **Промывайте рис три или более раз, пока вода не станет почти прозрачной.**

Если вы используете рис, который согласно рекламе не нуждается в промывке, все равно промойте его — от трех до четырех раз. Несколько раз промытый рис в результате всегда получается приятнее на вид и вкус по сравнению с непромытым рисом.

Хорошенько и надолго замочим рис

Промыв рис, на некоторое время замочите его в холодной воде перед тепловой обработкой. Замачивание смягчает рисовые зерна и делает их пышнее, гарантируя великолепную вязкую и полностью проваренную текстуру.



Если вам по вкусу вода из крана, то, что ж, пользуйтесь ею для замачивания риса. Если нет, используйте очищенную или бутилированную воду. Учтите, что в отличие от замачивания промывка риса не очень-то вкусной водопроводной водой вполне допустима, так как промывается он быстро, не успевая пропитаться значительным количеством водопроводной воды.

Вот как правильно замачивать рис.

1. **Выложите рис во внутреннюю емкость рисоварки или в тяжелую кастрюлю с крышкой.**



Убедитесь, что выбранный вами сосуд имеет достаточно большой объем не только для размещения сырого риса, но и с учетом того, что при варке он увеличится в объеме в два с половиной-три раза. Это значит, что для

двух чашек сырого риса нужно взять емкость на 2 кварты (1 кварта — 0,95 л); для трех чашек риса — на 3 кварты; для четырех чашек риса — на 4 кварты. Учтите, что, если сосуд слишком мал, вода при закипании может выбежать, а у риса просто не будет места для разбухания. Если сосуд слишком велик, рис ляжет по его дну тонким слоем и вода очень быстро выкипит, при этом рис не успеет хорошо провариться.

2. **Добавьте необходимое количество воды в соответствии с рекомендациями из табл. 5.1, приведенной выше в этой главе.**



Не отмеряйте количество воды для варки по рекомендациям на пакетах риса. Суши-рис готовится с *меньшим* количеством воды, чтобы получить более вязкую консистенцию, чем у обычного риса. Рис в посуде должен лежать ровным слоем и быть полностью покрытым водой.

3. **Оставьте рис замачиваться на 30 минут.**



Если вы пользуетесь рисоваркой, не спешите включать ее в сеть. Многие рисоварки во включенном состоянии автоматически начинают подогрев, и в результате получается мягкий и невязкий рис.

Тотвими заправка из рисового уксуса

Заправка из рисового уксуса придает сваренному рису живой и слегка сладковатый вкус, делая этот сдобренный ею рис (или *суши*, как его называют японцы) просто идеальным компаньоном для многих других ингредиентов. Приготовление заправки из рисового уксуса *до варки* риса гарантирует, что сахар и соль в заправке полностью растворятся еще до того, как рис будет готов, а сама заправка будет иметь нужную температуру.

Соблюдение пропорции в отношении объема заправки из рисового уксуса к объему вареного риса важна для того, чтобы тонкий вкус вареного риса лишь подчеркивался, а не подавлялся заправкой. Рекомендации, приведенные в табл. 5.2, помогут вам все правильно рассчитать. В первом столбце указано, сколько риса планируется приготовить, а в следующих трех — сколько уксуса, сахара и соли пойдет на заправку для него. Морская соль здесь предпочтительнее из-за ее чистого вкуса, но столовая соль тоже вполне сгодится.

Таблица 5.2. Пропорции для приготовления заправки из рисового уксуса

Вареный рис	Рисовый уксус	Сахар	Соль
5–6 чашек	1/4 чашки	1 стол. ложка	1,5 чайн. ложки
7,5–9 чашек	6 стол. ложек	4,5 стол. ложки	2 чайн. ложки
10–12 чашек	1/2 чашки	2 стол. ложки	1 стол. ложка



В продаже имеются готовые уксусные заправки для суши — суши-су (*sushi-su*) или шари-зу (*shari-zu*), сделанные из рисового уксуса, сахара и соли. Однако вкус их слишком резкий по сравнению с уксусной заправкой для риса, которую вы приготовите собственными руками.

На приготовление своей заправки уйдет две-три минуты, что дополнительно позволит регулировать количество сахара и соли по своему вкусу исходя из собственного опыта. У вас даже будет возможность изменять количество уксуса для приготовления креативных, или экстремальных, суши, как в случае уксусной заправки с эстрагоном, которую мы используем в рецепте суши-мешочков с копченым лососем (читайте главу 11).

Заправку для риса приготовить совсем несложно; это просто, как дважды два. Вот что нужно сделать.

1. Смешайте в небольшой миске рисовый уксус, сахар и соль.
2. Непрерывно перемешивайте эту мутную смесь минуту или две, пока она не станет прозрачной.

Последнее указывает, что сахар и соль в заправке растворились.

3. Оставьте смесь настаиваться при комнатной температуре, пока рис будет вариться.

При желании готовую смесь можно хранить в холодильнике несколько дней, но никогда не следует лить *холодную* заправку на *горячий* рис, поэтому, достав смесь из холодильника, подогрейте ее в микроволновке до комнатной температуры перед употреблением.

Начали! Варим рис

Наконец-то наступило время перейти боковые линии поля и вступить в игру. Приступаем к варке риса! Сначала вы придаете ему немного дополнительного аромата, а потом зажигаете огонь.

Добавляем в замоченный рис саке и даши конбу

После 30 минут замачивания риса в холодной воде следует добавить в него кусочки даши конбу (сушеной ламинарии) и каплю-другую саке, — непосредственно перед началом варки. Из соображений сохранения здоровья можете обойтись и без саке, но сушеную ламинарию используйте обязательно (подробнее о ней читайте в главе 3).



- ✓ Кусочка даши конбу размером 5–7,5 см будет вполне достаточно для придания легкого аромата морского бриза 2–4 чашкам замоченного риса. Предварительно протрите ламинарию влажным бумажным полотенцем или ненадолго подставьте ее под струю холодной воды, а затем сделайте несколько надрезов по бокам, чтобы полнее высвободить ее ароматы.
- ✓ Одна или две столовые ложки саке поднимают дух риса. Но не добавляйте слишком много саке, иначе рис будет мокрым или пьяным! На самом деле его вам нужно всего лишь каплю или две.

Зажигаем огонь

Вы все подготовили, и теперь пришло время вступить в игру и начать варить рис! Варить его вы можете в рисоварке или на плите (в следующих разделах мы подробно объясним, как это делается).

В рисоварке

Нет ничего проще, чем отварить рис в рисоварке. В зависимости от количества приготавливаемого риса это займет у вас от 25 до 35 минут. После окончания замачивания риса во внутренней емкости рисоварки добавьте в него сушеную ламинарию и саке. Все, что вам теперь остается сделать, — это вставить внутреннюю емкость в рисоварку и включить ее. Только и всего. Все остальное вместо вас сделает рисоварка, которая сама выключится или убавит нагрев в нужное время. Когда рис будет готов, дайте ему постоять 15 минут. Не снимайте крышку сразу!



Убедитесь, что снаружи внутренняя емкость совершенно сухая, когда вставляете ее в рисоварку. Это необходимо, чтобы избежать коррозии расположенного на дне нагревающего элемента, которая сокращает срок службы рисоварки.

Хотя в рекламе утверждается, что во многих рисоварках рис во внутренней емкости может оставаться теплым в течение 5 часов без потери качества, для суши-риса это очень долго, поскольку дно емкости слишком нагревается и рис недопустимо размягчается. Все, что вы можете себе позволить, — это максимум 3 часа. По возможности вынимайте сваренный рис из внутренней емкости через 15 минут после окончания его варки.



Сразу после того как извлечете сваренный рис из внутренней емкости рисоварки, наполните ее водой, чтобы на стенках не затвердели любые оставшиеся рисинки, затрудняя в дальнейшем ее мытье.

Завершив варку риса, оставляйте пробку рисоварки в пластиковом пакете внутри прибора. Таким образом, пробка не сможет поцарапать поверхность внутренней емкости, а вы всегда будете знать, где она находится.

На плите

Варка риса на плите в кастрюле с утолщенным дном потребует от вас большего внимания. В зависимости от того, сколько риса вы готовите, варка по такому методу может длиться от 25 до 40 минут. Сварив две-три порции, вы станете экспертом по приготовлению риса на плите. А до того момента считайте минуты!

Итак, вы замочили рис в кастрюле, добавили в него ламинарию и саке. Последующие ваши действия будут такими.

1. **Поставьте кастрюлю с крышкой на средний огонь и медленно доведите ее содержимое до кипения.**
2. **После того как вода с рисом закипит, убавьте огонь, не снимая крышку, и варите рис на медленном огне примерно 15–20 минут.**

3. Через 15–20 минут убавьте огонь до минимума, чтобы едва поддерживать кипение еще 5 минут.
4. Увеличьте огонь до максимального уровня примерно на 7 секунд, а потом совсем выключите его.

Это надежный и проверенный японский способ доведения риса до готовности и удаления любой избыточной влаги.

5. Выключив огонь, снимите кастрюлю с плиты и дайте рису постоять 15 минут (либо на холодной выключенной горелке плиты, либо на разделочном столе).



6. Не снимайте крышку! Никаких заглядываний — иначе драгоценный пар выйдет. Честно выждите положенное время. Поверьте, оно того стоит. Будьте заглядывать в кастрюлю, рис, конечно, не испортится до непригодности, но в закрытой кастрюле он получится лучше всего.

Выходим на финиш: рис-победитель!

Завершающие шаги в спортивном матче по приготовлению суши-риса в первые несколько раз могут показаться вам слегка затруднительными, но это весело, да и рис в результате получается чемпионского качества. Ваши действия (забегая наперед, скажу, что вся их последовательность показана на рис. 5.1) включают в себя *выкладывание* горячего вареного риса, *сдабривание* его заправкой из рисового уксуса и одновременное его *перемешивание* и *охлаждение* веером. Если у вас под рукой есть друг, который согласится овеять рис веером вместо вас, то это будет двойное удовольствие! Весь процесс будет продолжаться примерно 5 минут, как только вы уловите его суть.

Выкладываем рис

Иногда рис на дне емкости слегка подрумянивается в ходе варки. В этом нет ничего плохого. Цвет исчезнет по мере того, как вы будете раскладывать и охлаждать рис так, как объясняется далее в этом разделе. Но если все же чуточка румяного риса останется, так и будет, не обращайтесь особого внимания. К тому времени как вы украсите рис или смешаете его с другими ингредиентами, излишняя окраска риса станет уже совершенно незаметной. Вот как *выкладывать* горячий рис (что означает *сдабривание* его заправкой из рисового уксуса, *перемешивание* и *охлаждение* веером, чтобы добиться необходимого блеска конечного продукта и охладить его до нужной температуры).



1. Смочите лопаточку для риса и лоханку для суши водой, чтобы не допустить прилипания к ним вареного риса.
2. Удалите из риса кусочки даши конбу (ламинарии).

Кстати, в отварном виде она вполне съедобна, поэтому можете подсушить и растолочь ее, чтобы затем использовать в супах или салатах, если жалко просто так выбросить.

3. Проведите влажной лопаточкой по стенкам емкости сначала вниз до дна, а затем по кругу, чтобы отделить рис от стенок (рис. 5.1). Затем просто переверните емкость над лоханкой для суши, чтобы вареный рис выпал в нее.

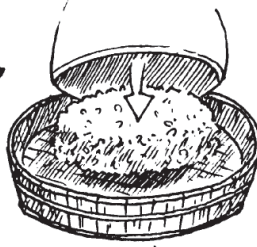
Иногда рис выпадает в идеальной форме пирога, а иногда рассыпается. Но на самом деле это не играет никакой роли и не имеет никакого значения.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ СУШИ-РИСА ИЗ КАСТРЮЛИ И ДОВЕДЕНИЕ ЕГО ДО ГОТОВНОСТИ

1. Вставьте лопаточку между стенкой кастрюли и рисом, чтобы помочь рису вытаскиваться



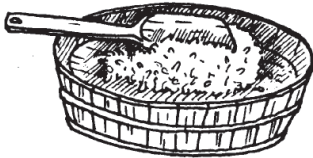
2. Переверните кастрюлю с рисом над лоханкой для суши



3. С помощью рисовой лопаточки полейте горячий рис уксусной заправкой. Делайте лопаточкой круговые движения равномерно над всем рисом



4. НЕЖНО разворошите суши-рис и РОВНО разложите его



5.



ШАМОДЗИ
ХАНДАИ
Мешайте, мешайте, мешайте и ОБЕВАЙТЕ, ОБЕВАЙТЕ и ОБЕВАЙТЕ суши-рис

6. Накройте суши-рис намоченным и тщательно выжатым полотенцем, чтобы сохранить его влажность. Держите рис при комнатной температуре. НЕ СТАВЬТЕ его в холодильник!

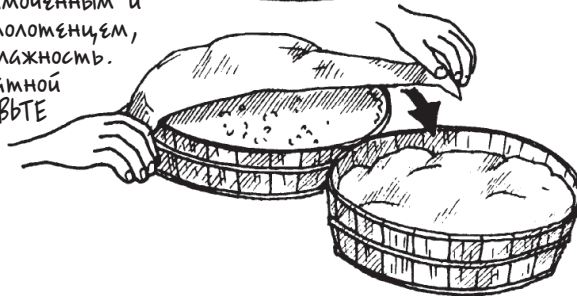


Рис. 5.1. Выкладывание и доведение риса для суши до готовности

Поливаем рис уксусной заправкой

Всегда добавляйте заправку в рис, пока он горячий и готов ее впитывать.



Мы почти уверены, что заправка из рисового уксуса у вас уже под рукой и вы готовы вылить ее на горячий рис. Нет? Тогда поступите так. Быстро сделайте смесь из рисового уксуса с сахаром и солью, после чего поместите ее на 15–30 секунд в микроволновую печь, чтобы разогреть. Достаньте смесь и перемешивайте ее примерно 30 секунд до полного растворения. *Не давайте* уксусу закипеть, иначе у него изменится вкус. Этот быстрый способ сэкономит вам по крайней мере минуту для процесса обработки риса.

Добавляйте уксусную заправку, как объясняется ниже (и как показано на рис. 5.1).

- 1. Медленно поливайте горячий рис заправкой из рисового уксуса, выливая ее на лопаточку и одновременно равномерно перемещая ее по кругу над всей поверхностью риса.**

Подождите несколько секунд, пока рис впитает большую часть заправки из рисового уксуса. При этом немного заправки может затечь и под рис, что очень даже неплохо.

- 2. Начинайте разгребать рис лопаточкой, укладывая его в тонкий ровный слой, при необходимости разбивая режущими движениями попадающиеся комочки.**

Не *размешивайте* его со всем старанием! Просто слегка ворошите, стараясь не разминать отдельные рисинки. Этот процесс должен продолжаться примерно минуту.

- 3. После того как весь рис будет разложен, начините медленно его перемешивать небольшими порциями, позволяя выйти скопившемуся пару.**

Вся эта процедура также должна продолжаться примерно минуту.

К этому времени заправка из рисового уксуса хорошо впитается, и вы будете готовы начать овеать рис веером, продолжая его ворошить.

Овеваем рис веером до тех пор, пока он не остынет

Овевание веером в ходе перемешивания заправленного риса (см. рис. 5.1) ускоряет процесс остывания, помогая добиться той вязкой текстуры, которая нам нужна. Этот процесс занимает обычно всего несколько минут.

- 1. Продолжайте аккуратно перемешивать рис, но теперь обмахивая его при этом веером.**

Если вам трудно выполнять два этих действия одновременно, упростите задачу: немного помашите веером, немного поворошите, потом снова помашите. *Запомните:* никогда не перемешивайте вареный суши-рис с усилием, как салат; делайте это очень нежно и аккуратно. По мере того как рис будет остывать, а пар уходить, рис должен будет приобрести красивый блеск.

- 2. Прекращайте махать веером, когда пара больше не будет видно.**

Рис должен быть все еще чуть теплым, но он готов!



Если случится (а такое случается), что вы правильно отмерили рис из нового пакета, но сваренный до готовности рис кажется вам чуть более сухим или, наоборот, влажным, не печальтесь. Он все равно хорош на вкус и вполне пригоден для суши. В следующий раз, когда будете готовить рис из этого же пакета, добавьте чуть больше воды, если первый раз он показался вам суховатым, или, наоборот, чуть меньше, если он был слишком влажным.

Сохраняем влажность риса



Теперь, когда сваренный вами рис для суши стал влажным, вязким и отменным на вкус, следует позаботиться о том, чтобы подольше сохранить эту его отличную форму. Вот как это делается.

- ✓ **Накройте лоханку для суши влажным выжатым полотенцем (см. рис. 5.1), чтобы не допустить высыхания риса.** Мы рекомендуем использовать для этой цели простое белое хлопковое или льняное полотенце, но выбор за вами. Как можно чаще проверяйте полотенце и, если оно высохнет, смочите его теплой водой и снова накройте рис (читайте врезку “Искусство получения влажного, а не мокрого полотенца” ниже в этой главе).
- ✓ **Никогда не ставьте приготовленный рис для суши в холодильник, иначе он высохнет, затвердеет и потеряет самое ценное — свежий вкус и аромат.** Держите его накрытым в уголке кухни, свободном от сквозняков и достаточно прохладном.
- ✓ **Возьмите за правило насладиться своим рисом для суши в тот же день.** Запомните: если приготовить рис на день раньше требуемого, он утратит большую часть своего блеска, аромата и вкуса.
- ✓ **Заморозьте любой неиспользованный рис порциями в одну чашку в плотно закрытом виде, в пластиковых пакетах.** Так он может храниться в морозильнике до трех месяцев. Когда потребуется, просто разогрейте каждую порцию риса в микроволновой печи (на это надо около двух минут) для его восстановления.



Искусство получения влажного, а не мокрого полотенца

Можете не скрывать своего удивления. Да, действительно существует *правильный* способ выжимания воды из кухонного полотенца. Этот метод даст вам именно влажное, а не откровенно мокрое полотенце, т.е. как раз такое, какое необходимо, чтобы накрыть приготовленный рис для суши, чтобы сохранить его влажность. Этим полотенцем также можно будет вытирать

руки, когда придет время делать суши. Как это следует делать? Замочите кухонное полотенце в воде, затем выньте его и сложите пополам. Далее крепко скрутите его в валик, несколько раз повернув концы в разные стороны, и с усилием отжимайте до тех пор, пока вода не перестанет стекать. Разумеется, вы можете выжимать свое кухонное полотенце и так, как вам нравится, но это самый *действенный* способ.