**Sushi chrupie, strzela i się rozpływa - nowe trendy**

**Sushi jest tradycyjnym daniem kuchni japońskiej, które na dobre zadomowiło się w innych krajach na całym świecie. Jak każde kulinarne „zapożyczenie” zmienia się na skutek lokalnych upodobań i ulega przelotnym modom. Jakie są więc najnowsze trendy w sushi i co smakuje Polakom?**

Sushi przywędrowało do Polski nie wprost z Azji, ale szlakiem wiodącym przez Amerykę (głównie USA) i Europę Zachodnią. Zanim więc do nas dotarło było już nieco zmodyfikowane.

Sushi bary pojawiły się w Polsce w latach 90., ale istny ich wysyp nastąpił po roku 2000. W latach szczytu w Warszawie działało ponad 200 wyspecjalizowanych lokali. Z czasem te słabsze upadły, a lepsze przekształciły się w sieci. Sushi należy dziś do najpopularniejszych potraw, jadanych przez Polaków poza domem. Co dziesiąty krajan przyznaje, że to jego ulubione danie. Cenione jest głównie dlatego, że jest zdrowe, proste, ale wyrafinowane w smaku i potrafi pięknie wyglądać.

Kiedy największa franczyzowa sieć sushi barów w Polsce - Koku Sushi, 15 lat temu otworzyła swój pierwszy punkt, rolki amerykańska klasyka - philadelphia rolls z serkiem i california rolls z majonezem była rzadkością. Dzisiaj dodatek serka jest czymś powszechnym i pożądanym przez klientów.

Upodobania ewoluują, ale są pewne stałe niezmienne. Od początku Polacy najchętniej jedzą sushi z rybami i owocami morza poddanymi wcześniej obróbce termicznej. Zamawiają też często rolki z rybami pieczonymi i smażonymi w tempurze z dodatkiem słodkich sosów np. teriyaki.

Ciągle nie mają dużego zaufania do surowych ryb. Wybierają rolki ze znanymi, popularnymi składnikami np. łososiem czy krewetkami. Rośnie jednak grupa klientów żądnych nowinek. Swoje robi też edukacja kulinarna, prowadzona nienachalnie i niepostrzeżenie przez restauratorów.

- Branża kulinarna nie cierpi nudy i podlega ciągłym zmianom. Jak w każdej dziedzinie także w przypadku sushi są różne szkoły i mody – mówi Urszula Olechno, współwłaścicielka Koku Sushi. – W Polsce dobrze przyjął się trend z Ameryki Południowej, który i nam jest bliski. Sushi jest tam bardzo wyrafinowanym daniem, w którym łączy się wiele smaków i struktur. W rolce musi coś chrupać, ale powinno być też coś kremowego, wilgotnego. Zwraca się wielką uwagę na sposób prezentacji. Danie przypomina dzieło sztuki, jest bogato dekorowane. Na nasze talerze kładziemy kwiaty, ozdabiamy je rysunkami z sosów.

Światowe trendy dotyczące sushi coraz chętniej czerpią z cukiernictwa. Poza dekoracjami, wprowadza się struktury chrupiące, strzelające, rozpływające się. Danie musi być zaskakujące, niejednorodne, zawierać niespodziankę. Coraz większym powodzeniem cieszą się też deserowe, słodkie rolki. W koku Sushi w tym sezonie furorę robi np. uramaki white crunch, na bazie musu z białej czekolady.

Sushi weszło do restauracyjnego kanonu w Polsce i na tyle dobrze się zadomowiło, że duże sieci, które kreują lokalne upodobania zaczynają eksplorować bardzo odlegle kraje w poszukiwaniu inspiracji i korzeni potrawy. Ekipa Koku Sushi odwiedziła w tym roku zawodowo Malezję i Sułtanat Brunei, gdzie sushi należy do najzwyklejszych street foodów.

- To było ciekawe doświadczenie. W Europie sushi jest dość skomplikowane, bogatsze, bardziej widowiskowe. W Azji jest dużo prościej. Podstawą jest tam dobrze zakwaszony ryż, a to duża sztuka. Używa się też mniej cukru (upodobanie do słodkiego przyszło do nas ze Stanów). Do ryżu daje się kawałek świeżej ryby i wszystko. A smakuje niebiańsko – opowiada Urszula Olechno.

Po egzotycznych wojażach Koku Sushi postanowiło mocniej nawiązać do korzeni sushi. Wprowadziło do nowego menu hirashi, co tłumaczyć można jako miskę z ryżem i rybą. To jeden z najbardziej tradycyjnych rodzajów sushi. Z wyjazdów przywieźli też pomysł na rolki z azjatycką, popularną w odwiedzanych krajach rybą - moonfish, która znakomicie smakuje na surowo i dobrze komponuje się z różnymi składnikami w sushi.

- Panujemy kolejne wyjazdy – dodaje Urszula Olechno. - Musimy podpatrywać dokąd idzie świat, ale też coraz lepiej rozumieć korzenie. W tym roku wybieramy się na dłużej do Japonii.