

Sushi na kanadski kalifornijski način

PIŠE **MARIO VUKSAN**
FOTO **LUKA GERLANC/HANZA MEDIA**

Kakav se sve sushi i sashimi pripremaju u svijetu, malo dalje od Japana, matične domovine tih jela, pokazala su u petak navečer dvojica sushi majstora s američkoga kontinenta u restoranu hotela "Bastion". Naravno, sve u sklopu Tuna, Sushi & Wine Festivala, koji još danas traje u Zadru.

Te pomalo amerikanizirane sushije pripremali su Taro Arai, vlasnik masterchef kalifornijskog lanca restorana "Mikuni", te Seigo Nakamura, vlasnik restorana "Aburi" u Kanadi, ali i korporacije Tora u Japanu. Svaki od njih ima svoj stil: dok Taro koisti čitav niz umaka i kuharskim brenerom malo sprži smotane sushije, Seigo ih grije na maloj priručnoj gril ploči.

Njihov je višesatni show došlo vidjeti, i uživati u ponešto drugačijim smotuljcima od tune i riže, mnoštvo Zadrana koji su imali reklamni letak besplatno podijeljen toga jutro, ali i gosti koji su radi toga stigli u Zadar iz Dubrovnika i nekih drugih krajeva Hrvatske.

Došao je i glavni kuhar Tuna festivala Toshihiro Nakatsuji, kojega je i samog zanimalo kako sushi pripremaju drugi, ali i glumac Branko Đurić, koji je iste večeri nastupio u Zadru.

Kalifornijski i kanadski sushi majstori došli su na poziv Jira Kambe, vlasnika i direktora "Kali tune", koji je logistički i organizacijski iznio dobar dio ovogodišnjeg T, S & W festivala.

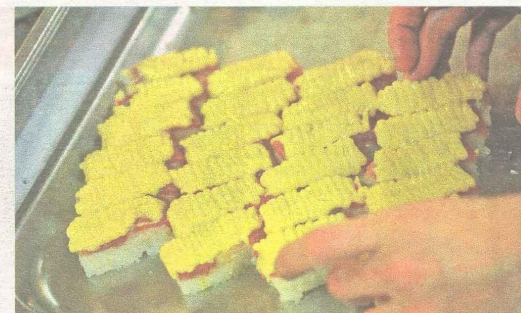


Mnoge je zanimalo kako se priprema sushi



Prognoza kiša, vrijeme sunčano

●● Zbog loše vremenske prognoze otkazan je subotnji jutarnji program na otvorenom "Tuna, Sushi & Wine Festivala 2017. – gastro show" na Narodnom trgu i prezentacija japanskih obrambenih i boričakih vještina na Forumu. Odgođeni su jer se očekivala kiša, ali su prognostičari pogriješili jer je Zadar bio – sunčan!



Priprema sushija u restoranu 'Bastion'



Degustacija sushija održana je pod pokroviteljstvom tvrtke 'Kali tuna'



Taro Arai kuharskim brenerom malo sprži sushi



Specifični varoški i lički sushi



Sushi s raštkom i pršutom