



Aasta kokk Roman Zaštšerinski näitas Tallinnas asuvas aistingute ateljees Köök Takumi nugade kunsti, valmistades värsket tuunikalast sashimi, mille lisand on wasabi-ploomiveini segu.

Jaapani köök: valmistage sushi ja sashimi õigete nugadega

Kodukoka arsenalis olgu vähemalt kolm nuga: lühike nuga kartuli ja köögiviljade koorimiseks; keskmine, jämedam ning kandilise otsaga on liha jaoks; kõige pikem-peenem kala jaoks.

Jaapani köögis on kalanuga veel eriti pikk, nii et ühe käeliigutusega saab kogu kala korruga lõhki lõigata ning

terava otsaga hästi ka sisikonna kätte, samuti kala fileerida. Tänavu Eesti meisterkoka tiitli võitnud Roman Zaštšerinski Tallinna restoranist Õ kinnitab, et tema kööginugade hinnad algavad 2000 kroonist.

“Perenaistele sobivad väga hästi Fiskarsi noad, nende hinnad algavad paarisajast kroonist. Aga kõigil tippkokkadel on oma isiklikud kallimad kööginoad, sest muidu köögis kunsti ei tee,” selgitab meisterkokk Roman. Iga kokaks õppija püüab Romani sõ-

nul endale niipea, kui on võimalik ja rahakott vähegi kannatab, professionaalse tööriistade valiku soetada. Sest noad on kokale nagu pintsel kunstnikule.

Sashimi valmib toorest kalast

Eriti läheb vaja nugade kunsti Jaapani köögis, kus võrdväärsest hinnatakse toidu värskust, väljanägemist ja maitset. Kvaliteetne noalõige on sashimi valmistamisel oluline. Sashimi