

## ごはんの炊き方 Gohan no takikata. -Riisin keittäminen japanilaisella tavalla.

Tärkeätä on mitata riisi ja vettä tarkasti. Riisiä keitetään koko ajan kannen alla.

Kattilaksi mitä paksumpi on parempi. Keramiikkapata on myös hyvä.

\* Muista, riisin kohousta. Käytä tarpeeksi iso kattila riisin määrästä.

Liedestä pitää saada suuri teho.

Riisiä on hyvää jättää seisomaan vedessä ennen keittämistä.

Japanissa syödään lyhytjyväisiä riisiä. Puuroriisi käy hyvin. Sushi-riisitkin toki hyviä, mutta miksei oteta edullisempi vaihtoehto.

1. Ensin pestaan riisiä hyvin. Mittaa haluamasi määrä riisi ja laita kulhoon.

Pese riisi vedellä käsillä kevyesti sekoittaen. Vaihda pesuvesi muutama kertaa.

Pese vaihtamalla pesuvettä kunnes pesuvesi tulee melkein kirkas ja riisin jyvistä tulevat puolikirkas. (yleensä 3-5 kertaa veden vaihtoa).

Viimeisellä pesukerralla kaada pesuvedet huolellisesti pois, ettei pesuvesi jää kulhoon. On hyvää käyttää siivilää.

2. Laita pesettu riisi kattilaan. Mittaa vettä ja lisää kattilaan.

Veden määrä on yleensä riisin määrä plus 20%.

Eli jos keität 3dl riisiä, veden määrä on 3dl plus 0.60dl, yhteensä 3.60dl

\*Jos keität riisiä sushin tekoa varten, riisi on hyvä olla hieman kovempi, jotta riisi imee etikkaa paremmin. Silloin veden määrä vähän vähennetään.

Sushin riisille sopiva veden määrä on riisin määrä plus 10-15%.

3. Jätä riisi seisomaan vedessä 30-60 minuutiksi kannen alla.

Jos olet erittäin kiireinen, jätä 10-15min tai vaikka ilman seisomistakin kuitenkin onnistuu.

\*Riisiä voi pesta vaikka jo edellisenä iltana ja voi jättää veteen yön ylikin.

4. Laita kansi päälle ja keitä riisiä aluksi suuremmalla lämmöllä kunnes se kiehuu. Käytä suuremman tehon liettoa.

On hyvää laittaa kattilan kannen päälle jotakin paino, esim. keramiikkakulho, ellei vesi haihutuisi niin paljon ilmaan.

Riisi kiehuu aika nopeasti 5-10 minuutissa. Näet ja kuulet kun se kiehuu. Koko kattilan pitää käydä kerran täysin kiehumässä. Älä pelkää ylikiehumistä. Kannen välistä tulee ulos höylyä ja kuplia. Se kuuluu asiaan, kun riisiä keitetään kattilalla

Alkaa ottako koskaan kantta pois tässä vaiheessa.

5. Kun riisi on kiehunut, Käännä lämpö hyljelleen pienimmille tohelle (teho 1) ja keitä vielä 5 minuuttia.

Käännä lämpö pois päältä. Älä ota vielä kantta. Odota vielä noin 10 minuutiksi kunnes riisi hautuu.

Sitten riisiksi on valmis ja vihdoinkin saat avata kannen!

Valmiina riisin pitää olla tähmeänä ja pehmeänä. Kattilaan ei jää yhtä ylimääräistä vettä eikä riisin jyville jää yhtä kovaa osaa.

Pohjalle voi tulla vähän ruskeaksi palaneen osa, mutta se ei haittaa.

Se on japanilaisille herkkupala, "okoge".

Mutta sushin tekemiseen tämä "okoge" ei sovi.

Sushille käytät vain normaalit valkoiset osat. Syö "okoge" erikseen.

Jos sinulla on painekattila käytössä, se on yksi paras väline riisin keittämiseen japanilaisella tavalla.

Jos keität riisiä painekattilalla, veden määrä on sama kuin riisin määrä. Koska painekattilasta vesi ei haihdu ilmaan.

Höylyä ja kupulia saa tulla kannesta ulos alla olevien kuvien tavalla.

