

Иркутские «сушилки»: невкусно, дорого и вредно

Японское блюдо «суши», весьма примитивное по своей сути, в Иркутске стало признаком некой изысканности и тонкого вкуса.

Суши в Японии является простой пищей для бедных. Делается суши из самых элементарных и дешевых продуктов: морской капусты, риса и сырой рыбы.

В России это блюдо принято называть «суши», хотя это в принципе неверно: в японском языке нет той буквы, которую мы произносим как «ш». Просто в записи латиницей японских слогов (ромадзи) вторая буква «с», которая является мягкой, записывается сочетанием «sh» (как в слове «Мицубиси»). Ну а малообразованное российское население, воспитанное на школьном английском, просто читает это слово именно по-английски, а не на ромадзи.

Любопытно, что изначально рис в суши использовался для консервации рыбы. Очищенная и разрезанная на небольшие кусочки рыба посыпалась солью и смешивалась с рисом, после чего помещалась под пресс из камней. В течение нескольких месяцев происходил процесс молочнокислой ферментации риса и рыбы, благодаря чему рыба оставалась годной к употреблению в течение года. Рис же просто выбрасывался.

Традиционная форма суши появилась лишь в XVII веке, когда вареный рис смешивали с рисовым солодом и рисовым уксусом, добавляли морепродукты, маринованную рыбу и овощи.

Сырую рыбу вместо маринованной стали класть в суши только в XIX веке. Это было связано не с какой-то особой эстетикой или спецификой японской кухни, а с обычным бизнесом: Япония всегда была бедной страной, а приготовление маринованной рыбы требовало времени и затрат. В результате процесс приготовления блюда сократился до нескольких минут, а само блюдо стало еще более дешевым.

Правда, в обмен на это нововведение японцы получили широчайший спектр гельминтов, которые с удовольствием поселялись в организме любителей сырой рыбы.

Следующим важным этапом в процессе изготовления суши стало изобретение суши-роботов, способных изготавливать блюдо примерно в 20 раз быстрее, чем человек.

Во всем мире суши - простое и дешевое блюдо, доступное всем слоям населения. Как правило, обеспеченные люди стараются не употреблять суши, так как это не только примитивная и невкусная, но и опасная для здоровья еда. Тем не менее, суши-бары и кафе - это демократичные и популярные места. Везде, но не в Иркутске.

На волне популярности суши среди непритязательного, но обеспеченного населения, гонящегося за экзотикой и статусом, цена на это блюдо в Иркутске поднята до заоблачных высот. В среднем цена суши в Иркутске составляет один рубль за один грамм, что превосходит и стоимость красной икры, и самых дорогих сортов импортного сыра.

При этом себестоимость изготовления суши совершенно мизерна. Для суши используется самый простой рис (цена - 50 рублей килограмм), морская рыба (максимальная цена самой экзотической рыбы - 400 рублей килограмм) и морская капуста (на китайской «оптовке» почти бесплатная). Соотношение риса к рыбе в иркутских суши - примерно 6:1. Таким образом, без учета работы себестоимость продуктов для суши - около 10-12 копеек за грамм.

Оплата работы суши-повара является, само собой, тайной за семью печатями. Но нам удалось выяснить, что самый высокооплачиваемый повар в элитном суши-ресторане получает около 1000 рублей в сутки, изготавливая около 200 сорокаграммовых роллов. Таким образом, работа повара в цене суши - не более 12 копеек за грамм. Однако в самых популярных «сушилках» суши изготавливают роботы-машинки, а это значит,

что стоимость работы в таких суси - не более 2 копеек за грамм.

Таким образом, владельцы иркутских «сушилок» получают около 500-600% прибыли (само собой, без учета налогов и аренды помещения). Весьма серьезный бизнес, что и говорить. Для сравнения, в Петербурге цена набора суси начинается со 120 рублей. Тоже не копейки, но все-таки...

Кстати.

Суси является скоропортящимся продуктом и прекрасной питательной средой для развития опасных пищевых инфекций. Срок хранения приготовленных суси не превышает нескольких часов.

Суси - источник крайне опасных гельминтов. В сырой рыбе живут такие опасные глисты, как анизакиды, описторхоз, широкий лентец, нематоды. Считается, что около 90% любителей суси заражены лентецом.

В некоторой рыбе, используемой для приготовления суси, обнаружено высокое содержание тяжелых металлов. Так, в тунце очень много ртути. Суси, приготовленные с использованием нори (красных водорослей), могут привести к отравлению йодом.

Не будем уже говорить о такой банальности, как рис: пища калорийная и легкоусвояемая. Барышни, следящие за талией, сильно удивятся, когда встанут на весы после месяца суси-диеты. Неприятно удивятся. Ведь в средней порции суси - около 400 килокалорий.

Автор: Ксения Майер © Babr24.com РАССЛЕДОВАНИЯ, ИРКУТСК 👁 20370 21.03.2012, 09:44 📌 2315
URL: <https://babr24.com/?ADE=103894> Bytes: 4656 / 4656 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Ксения Майер**.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krsyayr.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/@nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/@tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/@babrobot_bot)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)