

Okinawa Sushi - czyli zdrowo i smacznie po japońsku (Wywiad)

Miasto
Kultura

17.11.2023 g. 09:00



Jeśli chcesz spróbować wyjątkowego w smaku, stworzonego z pasji sushi oraz innych japońskich dań bez wzmacniaczy smaku, skieruj się do otwartej 7 dni w tygodniu restauracji Okinawa przy ulicy Sosnkowskiego 6 w pawilonie SKAUT. Właścicielem restauracji jest Leszek Kryniowski, znany opolski wydawca muzyczny oraz miłośnik sauny.



- Prowadzenie restauracji japońskiej w Polsce chyba nie jest łatwe, a w Opolu znani i lubiani są Państwo już od kilku lat? Jak to się stało, że bez większej reklamy, z miejscówką z dala od centrum udało się to osiągnąć?

- Sushi z naszej Okinawy znane jest w Opolu od kilku lat. Pewna nieistniejąca już restauracja w każdy piątek oferowała je w przystępnej cenie jako Pakiet Sushi Office. Celem tego projektu było zachęcenie konsumenta do poszukania swojego smaku i przekonania się, że sushi może być dobre. Opole to stosunkowo duże miasto, a więc potencjalnych miłośników sushi statystycznie jest całkiem sporo. Trzeba ich było tylko przebudzić. Projekt się udał, a więc powstała OKINAWA.

- Udało się bez problemów i bez większych doświadczeń w gastronomii?

- *Problemem każdej japońskiej restauracji w Polsce jest ograniczony dostęp do świeżych ryb. Po roku poszukiwań znaleźliśmy rzetelnych dostawców i współpracujemy z nimi do dzisiaj. W gastronomii nie miałem doświadczeń. Posiadałem jednak inne przydatne umiejętności, bazujące na 21 latach tak zwanego kręcenia sushi dla znajomych i klientów naszego wydawnictwa. Dużo w życiu podróżowałem i poznałem wiele kuchni. Uwielbiam kuchnię azjatycką, szczególnie tą, nie opartą na ostrości. Japońska, ze względu na smak umami, przypadła mi najbardziej do gustu. Mieszkając w Niemczech, miałem możliwość uczenia się jej arkanów bezpośrednio od Japończyków. To właśnie oni wszczepili mi dbałość o szczegóły i samodzielne poszukiwanie wyjątkowych, delikatnych smaków. Pokazali mi też, skąd brać smak umami, omijając glutaminian sodu. Tam przestrzeżono mnie również przed tym, że trzeba poświęcić na to wiele lat, aby znaleźć idealny smak ryżu do sushi.*

- I udało się?

- *Proszę przyjść i spróbować. Myślę, że opinie naszych gości zachęcą każdego do odwiedzenia naszego lokalu lub przynajmniej zamówienia sushi na wynos.*

- Skąd nazwa restauracji Okinawa?

- *Okinawa to część Japonii znana z wyjątkowej długości życia jej mieszkańców. Ci znani są z diety opartej na zdrowej żywności. Nazywamy się Okinawa, ponieważ oferujemy zdrowe, świeże jedzenie, świadomie rezygnując z konserwantów i glutaminianu sodu obecnych dzisiaj w większości azjatyckich potraw. Posiadamy wiele autorskich przepisów, w których wszechobecny glutaminian zastępujemy m.in: długim gotowaniem, wywarami z glonów, warzyw i suszonych płatków ryb.*

- Jaka jest najpopularniejsza rolka sushi w opolskiej Okinawie?

- *Serca naszych gości podbiły dwie rolki z krewetką premium w tempurze. Flagowe rolki to Uramak i Fusion Mango rolka obłożony świeżym mango. Świadoma rezygnacja z gotowych krewetek typu torpedo przyniosła efekty. Nasi goście już od pierwszych dni mogli zasmakować w tym, jak dobra może być zawinięta w rolkę świeżo smażona krewetka w tempurze.*

- Co poza sushi można u was zjeść?

- Autorskie ramen, zupy, miso, japońskie kimchi z mango, Nektar Okinawa Green, nazywany przez naszych gości lemoniadą bez wody oraz wyjątkowe desery to magnes przyciągający do Okinawy codziennie zarówno stałych, jak i nowych gości.

- Dla kogo przeznaczona jest wasza kuchnia?

- Japońska kuchnia, jak i sushi to kuchnia dla każdego. Mamy bardzo wielu gości, którzy jedzą u nas swoje pierwsze sushi. Dziwią się i pytają samych siebie dlaczego wcześniej do nas nie trafili. Inni, którzy próbowali sushi z marketu są zaskoczeni, że sushi może tak dobrze smakować.

- Czy są jakieś plany na przyszłość?

- Po dwóch latach musimy przeprowadzić się do większego lokalu, na całe szczęście ten znajduje się w tym samym pawilonie handlowym, czyli w SKAUCIE. Jest lepiej widoczny i dwa razy większy. Większa sala, większa kuchnia!

- Większa kuchnia i więcej potraw?

- Zdecydowanie tak, planujemy otwarcie już od 12:00, wprowadzimy porę lunch z promocjami, a w naszej karcie pojawią się długo oczekiwane makarony udon. Dodatkowo będzie więcej warsztatów sushi, na które w tym roku ustawiły się długie kolejki chętnych.

- Zdradzacie, jak robić sushi swoim klientom, czy to nie strzał w kolano?

- Szkolimy tak, aby każdy po kursie mógł zrobić sushi, które na co dzień serwujemy w naszej restauracji. Każdy kursant chce się pochwalić swoimi umiejętnościami i poszerza tym samym grono zwolenników tej potrawy. Czym lepiej mu wyjdzie, tym więcej ludzie będzie znało smak dobrego sushi. W ten sposób nawet ten, kto zraził się wcześniej do sushi z supermarketu, zacznie odwiedzać japońskie restauracje. W tym wypadku pracujemy na korzyść wszystkich opolskich restauratorów sushi.

- Chciałby Pan podzielić się z naszymi czytelnikami jakąś radą?

- Warto wiedzieć, że dobrze zrobione Sushi to z całą pewnością pyszna potrawa i nie koniecznie oparta na surowej rybie. Sushi to zarówno ryby surowe jak i grillowane, smażone, opiekane, wędzone, owoce morza oraz cała gama warzyw m.in: świeży ogórek, papryka, szczypiorek, sałaty, marchew, kiełki, marynowana tykwa, rzodkiew, grzyby, tofu, kiszony bambus, batat, cukinia, bakłażan, szparagi, dynia, serek

philadelphia, kurczak, kaczka, wołowina, kawior, kraby, kalmary, ośmiornice i wiele innych składników, z których kreatywny sushi master może skomponować, indywidualnie, przepyszną i zdrową rolkę dla każdego.



Rozmowa Alicja Sajewicz
Zdjęcia archiwum prywatne

Artyku? ukaza? si? w listopadowym wydaniu magazynu "Opole i Kropka": www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/listopadowe-wydanie-magazynu-opole-i-kropka-juz-dostepne-0

Dane kontaktowe
Wydział Promocji

ul. Szpitalna 3b-5-7

45-010 Opole

bp [at] um.opole.pl

Lokalizacja

Tagi
sushi
Opole i kropka
wywiad