

KOJI ENZYMY



Koji, Kropidlák rýžový, *Aspergillus oryzae* jsou názvy pro ušlechtilou plíseň, která už tisíce let pomáhá fermentovat různé suroviny, kterým ve výsledku dodává např. chuť umami, delikátní křehkost nebo sladkost bez přidaných cukrů.

Koji se v Asii, zejména v Japonsku, používá při výrobě misa, sójových omáček, sladkých kaší amasaké, marinád na maso shiokoji nebo třeba při výrobě saké. To vše dokáže díky řadě cenných enzymů, které během svého růstu produkuje na rýži nebo jiných obilovinách, na kterých je pěstována. A právě tyto enzymy, které jsou mimo jiné součástí mnoha komerčně nabízených enzymatických preparátů a doplňků stravy, zpracováváme do rozličných forem a chutí tak, aby Vám mohly sloužit jak v domácí, tak v profesionální kuchyni.

Komekoji [kome-kodži]

- Obilovina porostlá a prorostlá plísní koji, která je poté usušena při teplotách pod 50°C, aby nedošlo k degradaci cenných enzymů
- Typicky jde o leštěnou rýži, celozrnnou rýži (genmaikoji) nebo ječmen (mugikoji)
- Vhodná na přípravu vlastního misa, marinády shiokoji, amasaké nebo na „stažení“ masa

Shiokoji [šio-kodži]

- Marináda vhodná jak na ryby a bílé maso (marinuje se typicky několik hodin), tak na červená masa (marinuje se přes noc v chladu), která maso nakřehčí a dodá mu nezaměnitelnou chuť umami
- Ideální také pro nakládání zeleniny nebo do zeleninových salátů, zálivek apod.

Abyste si umění enzymů mohli představit v praxi, nabízíme malou ochutnávku, kterou najdete v našich receptech.

„Stažení“ masa s komekoji

- Komekoji tyčovým mixérem rozmixujte nebo v hmoždíři nadrtíte na jemnou mouku
- V mouce obalte steak či jiné maso a vložte do lednice
- Nechte 1-2 dny působit a poté maso zbytků komekoji zbavte
- Maso je nakřehčeno jako při dlouhém stažení a je připraveno na Váš oblíbený recept

Příprava amasaké kaše

- Uvařte rýži a nechte zchladnout na cca 40-50°C
- Přidejte sušenou komekoji (doporučujeme poměr 1:5) a promíchejte
- Vložte do rýžovaru nebo trouby, nastavte na teplotu 50-60°C a nechte 6-8 hodin působit
- Výslednou kaši můžete ještě namixovat nebo dochutit např. ořechy
- Čím více komekoji použijete, čím vyšší teplotu nastavíte nebo čím déle necháte rýži v troubě, tím bude kaše sladší. Je to alchymie, ale krásná a chutná.

PRODUKT	SUROVINY	BIO	VEGAN	KOSHER	BEZ LEPKU	BEZ ALERGENŮ
komekoji	kulatozrná rýže	✓	✓	✓	✓	✓
zlatá komekoji	kulatozrná rýže	✓	✓	✓	✓	✓
genmaikoji	celozrná rýže	✓	✓	✓	✓	✓
mugikoji	ječmen	✓	✓	✓	✗	ječmen
světlá shiokoji	kulatozrná rýže	✓	✓	✓	✓	✓
tmavá shiokoji	celozrná rýže	✓	✓	✓	✓	✓
zlatá shiokoji	kulatozrná rýže	✓	✓	✓	✓	✓

Pro zákazníky, kteří chtějí tyto produkty vyzkoušet nebo darovat, máme k dispozici degustační sadu umami, která obsahuje komekoji, světlou shiokoji, shiro miso sójové a sušené houby shiitake.

