

Máte rádi wasabi arašídy?



Co je vlastně křen wasabi?

Wasabi je japonský křen, který se tradičně používá k sushi a rybím pokrmům. Právě wasabi se získává z oddenku rostliny *Wasabia japonica* a má zcela jiný typ pálivosti než chilli – **nepálí dlouho, ale intenzivně „protáhne“ nos a rychle odezní.**

V ochucených arašídech se využívá wasabi prášek nebo jeho směs, která dodává typickou štiplavost a svěžest.

Proč je wasabi považováno za zdravé?

Wasabi není jen chuťová záležitost, ale má i řadu zajímavých vlastností:

- **podporuje trávení** a tvorbu trávicích enzymů
- má přirozené **antibakteriální účinky**
- pomáhá **pročistit dutiny a dýchací cesty**
-

stimuluje chuť k jídlu a „**nakopne**“ **organismus**

V kombinaci s arašídý, které jsou zdrojem bílkovin, zdravých tuků a energie, vzniká pochutina, která zasytí a zároveň nezatíží těžkou chutí.

Jak chutná wasabi s arašídý?

Na první dojem ucítíte křupavou, lehce nasládlou chuť arašídu. Vzápětí nastoupí wasabi – ostré, svěží, lehce štiplavé, ale ne agresivní. Právě kontrast mezi jemností oříšku a výrazností wasabi je důvod, proč se k nim člověk pořád vrací „jen pro ještě jednu“.

Tip na Silvestra

Wasabi arašídý jsou **perfektní silvestrovské zobání:**

- skvěle se hodí **k pivu, proseccu i míchaným drinkům**
- fungují jako **pikantní kontrast k chipsům a soleným oříškům**
- **rozhýbou chuťové buňky** mezi jednotlivými chody
- jsou **ideální do mističek** na stůl, kde mizí rychleji, než čekáte

Zkuste je zkombinovat s jemnějšími pochutinami – třeba sýry nebo klasickými arašídý – a vytvoříte vyvážený mix chutí pro celý večer.

Zajímavost na závěr

Pálivost wasabi se neuvolňuje na jazyku, ale spíš v nose. Proto má úplně jiný charakter než chilli a většina lidí ji snáší lépe. I proto jsou wasabi arašídý oblíbené i u těch, kteří běžně ostré jídlo nevyhledávají.

Pokud hledáte něco netradičního, lehce pikantního a dokonale křupavého, wasabi arašídý jsou sázkou na jistotu – nejen na Silvestra, ale kdykoliv, když chcete chuťový zážitek, který vás probudí.

