



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

WASABI SOSU

<https://acunn.com>

Latince adı Wasabi japonica olan wasabi bitkisi, havuç gibi, turp gibi bir köktür. Wasabi sosu bu kökün rendelenmesiyle elde edilir. Wasabi kökü saat yönünde rendelendiğinde macun kıvamına gelir ve acısı çıkar. Ancak bu acılık 15-20 dakika sürer. Bu nedenle Japonya'daki suşicilerde wasabi sipariş üzerine hazırlanır ve hemen servis edilir.

Ancak gerçek wasabi bitkisi çok nadir bulunur ve çok pahalıdır. Bu nedenle yaban turpu, hardal, nişasta ve yeşil gıda boyasıyla sahte wasabi üretilir. Japonya dışında gerçek wasabi bulmak çok zordur.

Wasabi, sonradan çok ince rendelenmek üzere ham kök haliyle veya kullanıma hazır, dışmacunu tüpüne benzeyen tüpler içerisinde satılır. Lokantalarda, macun hali müşterinin siparişi üzerine hazırlanır; 15 dakika içerisinde aromasını yitirir. Suşi hazırlanırken, wasabi'yi pilav ve diğer malzemelerin arasına koyar; bu şekilde wasabi tadını daha uzun süre koruyabilir.

Taze wasabi yaprakları yenilebilir, köklerindeki tat yapraklarında da mevcuttur.

Wasabi'nin acı yaratması yağ bazlı olmadığından, acı biberlerin yarattığı histen daha kısa sürelidir ve herhangi bir yiyecek veya içecek tüketimiyle kolaylıkla silinir. Acı, ilk olarak burun deliklerinde ve solunum yollarında yoğun olarak hissedilir ve alınan miktara bağlı olarak oldukça yüksek şiddette acı verebilir.

Wasabi buharının solunum yollarıyla alınması kuvvetli uyarıcı bir etki yaratır. Bu özelliği, duyma özürülü kişilerin yangın ve benzeri tehlikeli durumlarda uyarılması amacıyla kullanılabilir. Böylesi bir deneyde, deneklerden bir tanesinin uykusundan on saniye içerisinde uyandığı tespit edilmiştir. Bu yönde yapılan çalışmalar, nihayetinde Makoto Imai, Naoki Urushihata, Hideki Tanemura, Yukinobu Tajima, Hideaki Goto, Koichiro Mizoguchi ve Junichi Murakami'ye 2011 yılı Nobel Kimya ödülü kazandırmıştır.

