

Baozi to delikatne, drożdżowe bułeczki, wywodzące się z północnych regionów Chin. Przygotowuje się je z mąki pszennej, tłuszczu, cukru, octu ryżowego oraz drożdży. To puszyste ciasto skrywa w sobie prawdziwą bombę smakową w postaci aromatycznego farszu. Podobnie jak z polskimi pierogami – także tutaj inwencja kucharzy jest nieograniczona. Warzywa, tofu, wieprzowina, wołowina, indyk, kurczak, a do tego przyprawy i zioła – trawa cytrynowa, kolendra, sezam. Brzmi pysznie, prawda?

Baozi mogą być gotowane na parze lub smażone na piękny, brązowy kolor. Tradycyjnie podaje się je z różnymi sosami: sosem sojowym, sosem ponzu czy dipami. Mieszkańcy Chin i innych krajów azjatyckich chętnie zjadają je na śniadanie, kupując kilka sztuk w restauracji lub jedną bułeczkę na ulicznym straganie. Zabierają je też do pracy i traktują jako szybką, taną i łatwo dostępną przekąskę.

Historia baozi

Jak powstały baozi? Legenda głosi, że wymyślił je strateg Zhuge Liang w Epoce Trzech Królestw. Gotowana bułeczka w kształcie ludzkiej głowy była ofiarą złożoną bogom. Wojskowy chciał w ten sposób poprosić siły wyższe o pomoc w zwalczaniu plagi, która dotknęła jego żołnierzy.

Inne podanie mówi natomiast, że Zhuge Liang postanowił przechytryć bogów podczas przeprawy przez rzekę. Zamiast tradycyjnie poświęcać życie 50 żołnierzy, oddał wodzie... 50 baozi.

Czy bogowie dali się przekonać? Tego nie wiadomo. Wiemy jednak, że pyszne baozi zostały z nami do dziś i są popularne w wielu krajach. I tak, różne odmiany baozi znajdziemy, na przykład w Mongolii (*buuz* z jagnięciną i wołowiną), Malezji (*pau* z curry z mięsem lub jajkiem przepiórczym) czy Indonezji (*hokkien bakpau* (z mięsem lub czekoladą, batatami czy marmoladą). Każdy region ma swój własny wariant drożdżowych bułeczek i receptury na farsz, oparte o popularne w danej części świata składniki.

Obecnie za sprawą popularności kuchni chińskiej, baozi znane są także na Zachodzie.

Baozi w KOKU Sushi

Baozi to jedna z popularniejszych chińskich potraw, dlatego nie mogło jej zabraknąć w naszym menu. Codziennie nasi goście mogą spróbować baozi z warzywami gotowane na parze lub w wersji chrupiącej. Serwujemy je po 8 sztuk z sosem ponzu oraz kimchi.

Innym sposobem podania bao są kanapki, tzw. sandwich gua bao. Farsz nie jest tu zamknięty w bułce, a nakładany do środka, tworząc coś na kształt kanapki z dodatkami. Jakimi? Może to być kaczka, łosoś w tempurze czy krewetki w tempurze. Do tego oczywiście warzywa, kimchi, serek, sezam, dipy i sosy.

Obecnie w naszej sieci trwa Festiwal Baozi (23.05. – 10.07. 20220), podczas którego w KOKU Sushi można spróbować kolejnych, wyjątkowych propozycji baozi. To baozi z indykiem i sosem tonkatsu; tofu, z chilli i trawą cytrynową z sosem ponzu oraz z wieprzowiną, kolendrą i dipem kolendrowym. Podajemy je po 4 sztuki w dwóch wersjach – na parze lub na chrupiąco.



Chcesz spróbować, jak smakują? Zapraszamy do naszych sushi barów! Znajdziesz nas w ponad 50 lokalizacjach w Polsce.