Pavojinga žuvimi vos nenunuodijo

Parašė The Telegraph
Šeštadienis, 12 Lapkritis 2011 00:00



Tokijuje esančio dviem „Michelin“ žvaigždutėmis įvertinto restorano virtuvės šefas įtariamas nuodinga žuvimi vos nenunuodijęs klientės. Žuvies, vadinamos fugu, arba tiesiog pūsliažuve, valgymas neretai prilyginamas žaidimui su mirtimi. Šioje Japonijos vandenyse gyvenančioje žuvyje gausu nuodingos medžiagos – tetradoksino. Ji susikaupusi žuvies kepenyse ar kituose organuose ir net 1200 kartų nuodingesnė nei kalio cianidas.

Virtuvės šefo gebėjimas tinkamai išdarinėti šią žuvį ir išpjauti nuodingus organus laikomas tikra meistriškumo viršūne.

Šios žuvies nuodai gali paralyžiuoti nervus ir neleisti plaučiams dirbti. Priešnuodžio šiems nuodams nėra, o apsinuodijusį žmogų mirtis ištinka per kelias minutes. Pirmasis požymis, jog žmogus apsinuodijo, tačiau dozė nebuvo mirtina – aptirpusios lūpos.

„Fugu Fukuji“ restorane Tokijuje lapkritį vakarieniavusi 35 metų moteris skundėsi apsinuodijimo simptomais.

Teigiama, jog moteris buvo paprašiusi virtuvės šefo jai pateikti ir šios pavojingos žuvies kepenėlių, tai padaryti išdrįsta tik patys drąsiausieji klientai, neretai paskatinti kartu besilinksminančių draugų.

Moters pavardė neskelbiama, ji buvo gydoma vietos ligoninėje ir pasveiko, tačiau Tokijo miesto valdžia laikinai iš restorano virtuvės šefo atėmė leidimą dirbti.

„Virtuvės šefas pateikė fugu žuvies kepenėles, nors žinojo, jog jos mirtinai nuodingos. Nesvarbu, kad to reikalavo klientas, taip elgtis negalima“, – teigia sveikatos apsaugos pareigūnas.

Iš virtuvės šefo gali būti visiems laikams atimtas leidimas dirbti virtuvėje, be to, jam gresia bauda ar net laisvės atėmimo bausmė.

Fugu gaminantys virtuvės šefai laikomi Japonijos virtuvės elito atstovais. Prieš pradėdami dirbti su šia žuvimi, virėjai mokosi ir ruošiasi tam net trejus metus. Paskui jie laiko egzaminą, pasiseka tik kas trečiam virtuvės šefas. Pūsliažuvę ruošti patikima tik egzaminą išlaikiusiesiems.

Kasmets pūsliažuve mirtinai apsinuodija keli žmonės, daugiausia žvejai, kurie nežino, kaip tinkamai savo laimikį išdarinėti.

„Michelin“ atstovas sakė, jog iš restorano, kuriame įvyko minėtas incidentas, dviejų žvaigždučių neatims. Toks įvertinimas restoranui buvo skirtas gruodį ir būtent dėl fugu žuvies patiekalų.

„Michelin“ mažiausiai viena žvaigždute įvertinęs 247 Tokijo restoranus, net 16 iš šių restoranų įvertinti 3 žvaigždutėmis.

Šiuo aspektu Tokijas lenkia Paryžių – Prancūzijos sostinėje yra tik 10 trimis žvaigždutėmis

įvertintų restoranų.

Apsinuodijimo atveju pagalbą gali suteikti bet kuri gydymo įstaiga ar speicializuota klinika .

„The Telegraph“ INF.