



FENOMÉN SUSHI

Krása v jedlé podobě

Už hezkých pár let dobývá sushi svět. Je nedílnou součástí japonské kuchyně, o které se i u nás stále více mluví a píše. První setkání s ním nebývá vždy jednoduché. Pokud ale vydržíte, málokdy bývá poslední!

SUSHI RÝŽE

+ 180g rýže + 8 lžic octa + 2,5 lžice cukru + 2,5 lžice soli
+ voda

Rýži musíme pořádně propláchnout. Můžeme použít síto, ve kterém rýži proplachujeme pod tekoucí vodou, dokud neodtéká čirá. Rýži dáme do hrnce, přidáme 250 ml vody, uvedeme do varu a vaříme 2–3 minuty. Rýži odstavíme a necháme 10–15 minut pod pokličkou dojít. Mezitím si v malém kastrůlku zahřejeme ocet a přidáme cukr a sůl, zamícháme a necháme rozpustit. Hotovou rýži vyklopíme do větší mísy, zalijeme nálevem, hranou vařečky rozmícháme a současně chladíme vějířem, případně stolním ventilátorem. Rýže by měla mít pokojovou teplotu.

Prosté versus složité

Říká se, že francouzskou kuchyni vnímáme především přes její vůni, čínskou prostřednictvím její chuti a japonskou jako krásný obraz

pohledem. V Japonsku se prostě jedním jídlem najíte dvakrát: jednou očima a podruhé tím dobře známým klasickým „systémem“ talíř-ústa.

O japonské kuchyni se také dočtete, že je v podstatě velmi jednoduchá: většinou miska ochucené rýže a plátek ryby... Zdálo by se, že v tom žádná věda není, ale opak je pravdou. Japonské kulinární umění je skutečnou vědou, která do sebe vstřebává staleté až tisícileté tradice, veškeré okolní vlivy, vlastní zkušenosti i zcela jedinečný smysl pro perfekcionismus a estetiku. Japonská strava je nejzdravější na světě a zcela určitě také nejkrásnější.

Z našeho evropského pohledu možná taková miska s trochou rýže a plátkem nějaké ryby může vypadat jako „nic moc“. Pro Japonecovo oko to ovšem může být velmi dramatická podívaná. Jaká rýže byla použita? Jak byla připravena? Jaká ryba byla zvolena? Jak je maso připravené a jak upravené? Jaké nádobí bylo použito? Odpovědi na tyto a další otázky mohou prozradit o kuchaři, jeho původu, schopnostech a profesionální škole mnohé.

Pro fajněmekry

URA-MAKI (obrácené maki)

+ 6 krevet + 1 vajíčko + trocha hladké mouky
+ 1 arch řasy nori + 2 lžičky červeného kaviáru (tobiko) + lžička černého sezamu + lžička bílého sezamu + deseticentimetrový kousek okurky
+ osminka avokáda + 1 lístek salátu (Bionda)
+ lžička majonézy + zázvor + sojová omáčka
+ wasabi + voda + olej



1



2



3

Z vajíčka, mouky a vody uděláme hustší těstíčko. Krevety oloupeme a nařízneme, aby se při smažení nezkroutily. Rozpálíme fritézu (případně větší množství oleje v menším kastrůlku), krevety ponoříme do těstíčka vyjma ocásku, osmažíme a položíme na savý papír. Z okurky ukrojíme plátek cca 2 mm silný a podélně nakrájíme na silnější nudličky. Řasu nori rozdělíme napůl. Rohožku na sushi (sudare) si obalíme fólií, na ni položíme půl nori lesklou stranou dolů a pokryjeme ji celou tenkou vrstvou rýže. Na rýži nanese lžičkou kaviár a jemně posypeme černým a bílým sezamem. Nori nyní otočíme a na nepokrytou stranu nanese trochu wasabi a majonézy. Do krajů položíme kousek salátu a dvě krevety i s ocáskem tak, aby ocásky byly po zabalení vně. Jedné krevetce ocásek odtrhneme a vložíme jej doprostřed budoucí rolky společně s kousky okurky a avokáda. Rolku zabalíme. Hotovou rolku krájíme na šest kousků a podáváme se zázvorem, wasabi a sojovou omáčkou.

1 Řasu rozložíme na podložku potaženou igelitovou fólií. Vrstvu rýže klademe po celé ploše až k okrajům.

2 S ohledem na estetický vzhled sushi klademe ingredience, které budou tvořit vnější stranu ura maki.

3 Za pomoci podložky obrátíme spodní část řasy nahoru. Na druhou stranu klademe s odstupem od okrajů řasy vlastní náplň sushi.

4 Podložkou zformujeme váleček a citlivě utáhneme.

5 Pak už jen zbývá ura maki nakrájet do finální podoby.

Sushi a Zushi

Zjištění, že v japonské kuchyni je – snad kromě sushi – máloco původní, je pro mnohé ohromující. Za více než 2 600 let se i japonská kuchyně vyvinula a změnila, ale hlavní gastronomické proudy včetně čajového obřadu sem přicházely především z Číny a Koreje. Historie sushi začíná kolem roku 700 n. l. pro Evropana ne právě lákavou představou. Pokrm Nare-zushi totiž byly nasolené ryby a vařená rýže, prokládané a naložené ve dřevěném vědru, zalité vodou a zatěžkané kamenem. Takto naložené se skladovaly jeden až tři roky. Pak se jedla jen fermentovaná ryba, rýže se vyhazovala. Kolem roku 1500, kdy se doba přípravy podobného pokrmu Nama-nare (Nama-nari) snížila na jeden měsíc (ryba se konzumovala ještě ne zcela fermentovaná, tedy polosyrová), se začala jíst i část rýže použité na fermentaci.

Dnešní nejrozšířenější úprava sushi je zároveň nejmladší. Vymyslel jí asi před sto osmdesáti lety Hanaya Yohei (1799–1858), který tehdy žil v Edo, dnešním Tokiu. Jeho styl brzy ovládl celé Edo, proto se Nigiri-zushi také říká Edo-mae styl, nebo-li tokijský styl. „Nigiri se tvarují v ruce, už s plátkem ryby či jiného produktu. Výsledné nigiri má mít tvar hranolu, má být nadýchané a uvnitř hranolu by mělo být duté místečko (!), to proto, aby se vám při kousání snáze rozdělilo na dvě sousta“, říká šéfkuchař Petr Lambert, který se tomuto umění učil v jedné z proslulých tokijských restaurací. „Je to skutečné umění a dá pořádnou



NICOLA BERGAGLIO

La Minaia Gavi di Gavi

DOCG 2003

100% Cortese

Alkohol: 12 %
Oblast: Itálie, Piemonte
Barva: jasná, slámově žlutá
Vůně: jemná, ale intenzivní, vyrovnaná, bílé ovoce, minerální, květinová
Chut: koncentrovaná s minerálními tóny a svěží kyselinkou. Harmonické a komplexní víno s delší dochutí a pěknou strukturou. Vedle bílého ovoce rozpoznáme liskový oříšek a v čisté svěží dochuti lehce hořké mandle.

Gastronomie: ryby, mořské plody, sýry

Cena: 341 Kč



(BCH)

BAVA Gavi di Gavi

DOCG 2004

100% Cortese

Alkohol: 12 %
Oblast: Itálie, Piemonte
Barva: světle zlatá, nazelenalá, svěží
Vůně: jemná, delikátní ale výrazná, minerální, citrusová s tóny zralého bílého ovoce a lehce kořeněná
Chut: krásně strukturovaná, plná s pikantní a výraznou kyselinou. Víno osobité, s krásnou mineralitou, elegantní, živelné i plné. Dlouhému závěru dominují zralé bílé peckoviny, zelená jablka a citrusové plody.

Gastronomie: ryby všeho druhu, k mořským plodům a jemným zeleninovým salátům doplněným bílým masem.

Cena: 364 Kč



(VPP)

MOSELY...



ERNST LOOSEN

2004 Dr. L RIESLING QUALITÄTSWEIN 249 Kč

FRITZ HAAG

2004 BRAUNEBERGER JUFFER
 RIESLING KABINETT - TROCKEN 490 Kč

J.J. PRÜM

2004 WEHLENER SONNENUHR
 RIESLING KABINETT 690 Kč

H.LÖWENSTEIN

2004 RIESLING KIRCHBERG 850 Kč

... SAARU...

EGON MÜLLER

2004 WILTINGER BRAUNE KRUPP
 RIESLING SPÄTLESE 1490 Kč

H.J. ZILLIKEN

2004 RIESLING BUTTERFLY FEINHERB 249 Kč

... RÝNA

J.L. WOLF

2004 RIESLING KABINETT 200 Kč

ROBERT WEIL

2004 RHEINGAU
 RIESLING KABINETT-HALBTROCKEN 480 Kč

WEINGUT GUNDERLOCH

2004 RED STONE QUALITÄTSWEIN 205 Kč

POZNEJTE JAK MNOHOSTRANNÝ UMÍ
 RYZLINK RÝNSKÝ BÝT

Katalog a ceník si můžete vyžádat u
 našeho sommeliéra - manažera
 Tomáše Zimy

TEL: +420 604 279 328
 FAX: +420 272 701 739
 E-Mail: zima@domaine.cz



PETR LAMBERT – RESTAURACE MIYABI

U nás asi stěží koupíte absolutně čerstvou rybu tak, jak je požadovaná na sushi a sašimi. Je proto, i když to zní možná paradoxně, lepší koupit rybu hluboce zamraženou než takovou, kterou vám za čerstvou nabízejí. Máte totiž jistotu, že ryba byla přímo na lodi hned po výlovu zmrazena na $-50\text{ }^{\circ}\text{C}$ a od té doby se s ní nic nedělo.

práci je nacvičit. Dokonce se pořádají i soutěže a jednou za čtyři roky olympiáda. Než se vyrobí jedině nigiri, kuchařovy prsty udělají třináct základních pohybů. Jedno nigiri by mělo trvat tři až pět vteřin. Produkty, které jsou tímto způsobem „přípevněny“ k sushi, se nazývají nera. Může to být prakticky cokoli,“ dodává. Druhým nejrozšířenějším způsobem úpravy jsou maki-zushi – roládky ze sushi a mořských řas. Sushi rýže se rozprostře na mořskou řasu, nejčastěji řasu Nori, oblíbená je i Konbu, položí se na ni nějaká „náplň“ a za pomoci malé bambusové rohožky sudare se vytvoří roládka. Je-li roládka malá, tenká, nazývá se hosoi maki (hosoi = tenký, úzký, slabý), je-li větší a silnější, říká se jí futo maki (futoi = tlustý, silný). „Američané si vymysleli desítky obměn, desítky náplní a mnohé se proslavily v celém světě a dokonce i v samotném Japonsku“, říká Petr Lambert: „Takovým klasickým příkladem jsou California-maki: ty jsou plněné avokádem a krabím masem či krabí tyčinkou, ale především – jsou rolované obráceně. To znamená, že se rýže sice naklade stejným způsobem na řasu nori, ale po celé její ploše. Pak se obrátí, naskládá se avokádo a krab a sroluje se vlastně naruby. Obráceně ale můžete zarolovat cokoli, nejen California-maki. Tento styl dostal i svůj japonský název Ura-maki.

ZÁKLADNÍ TYPY SUSHI

1. MAKI – sushi rýže zabalená v řase nori s různou náplní (ryby, zelenina, houby)

2. URA MAKI – obrácené maki

3. NIGIRI – sushi rýže ve tvaru hranolu, na níž je určitý druh ryby (např. losos, úhoř) nebo jiné suroviny (např. avokádo, surimi, krevetky)

4. TEMAKI – kornout z řasy, plněný sushi rýží, salátem a různými náplněmi (makrela, losos, tuňák...)



Další způsob jsou te-maki. Je to kornoutek z řasy nori, plněný sushi, opět s jakýmkoli produktem. Dokonce i tofu se na sushi uplatnilo: z tofu se pro sushi vyrábí malé smažené „kapsičky“ inari, které se plní sushi rýží smíchanou s mořskou řasou hijiki a sezamem. Výsledný produkt se jmenuje inari-zushi.“

Existuje však ještě mnoho dalších druhů sushi: oši-zushi, čiraši-zushi, gemoku-zushi a další. Slovo, které označuje vlastní způsob přípravy, se uvádí jako první a teprve za pomlčkou se píše sushi, které se v takovém slovním spojení mění na zushi. Pojďme si ale konečně říci, co to vlastně sushi je!

Kyselá rýže

Základem japonské stravy je rýže. Ta také tvoří základ sushi. Sushi je vlastně způsob přípravy a ochucení rýže. Vše ostatní – ať již jsou to plátky ryby, dary moře či různé druhy zeleniny, je pouze přílohou! Naši terminologii je nejbližší představa „obložené rýže“. Vzhledem k historickému vývoji tohoto pokrmu a způsobu dochucování v dnešní době je asi přesnější význam „kyselá rýže“.

Vybrat správnou rýži je velmi důležité. Pravou japonskou rýži u nás asi neseženeme, a tak je dobré zvolit spíše kratší typ. Pak je velmi důležité rýži „propírat“ v několika vodách do té doby, než bude vylévána voda úplně čistá. Musíme však opět dát pozor, abychom při zbavování škrobu rýži neporušili. „V Japonsku“, říká Petr Lambert, „se kuchař na sushi připravuje pět let. První rok pere rýži.“ Pak ji musíte správně uvařit. Japonci mají – u nás jsou už také k sehnání – rýžovary: na určitou váhu a druh rýže nalijete podle odměrek vodu a přístroj vám jí uvaří a nechá dojít přesně tak, jak má být. Další kapitolou je příprava nálevu na ochucení. Každý kuchař má svou zaručenou kombinaci soji, mirinu (sladké víno) a rýžového octa (u nás nahrazujeme přislazeným jablečným nebo vinným octem). I tato fáze není nikterak jednoduchá a musí být – dle zásad příslušné receptury a jejího autora – absolutně přesně dodržena. Stejná pečlivost se věnuje i „přílohám“. Vždyť jen krájení ryby na sushi má velmi složitá pravidla. Druh ryby musí být správně zvolen (a to i v návaznosti na roční období) a musí být absolutně čerstvý. Podle japonských pravidel musíte mít speciální nůž, který stojí docela jmění, abyste docílili správného řezu a sklonu. Nůž musíte brousit každý den, resp. večer, a na noc jej uložit do klidu. Pokud ovšem nemáte správný výcvik, nůž vám prostě neprodají. Představte si, že máte volných 70.000 Kč, chcete v Japonsku koupit nůž na sushi a v obchodě vám řeknou: „Nezlobte se, ne!“ To by se u nás stát nemohlo.

KAM SI V PRAZE ZAJÍT NA SUSHI:

- **Red Fish**, sushi restaurant, Betlémská 9, Praha 1
maki sushi s tuňákem 150 Kč/8 ks, s lososem 140 Kč/8 ks
- **Japonská restaurace Miyabi**, Navrátilova 10, Praha 1
maki sushi s lososem 120 Kč/3 ks
- **Sushi bar „Made in Japan“**, Křížovnická 4, Praha 2
sushi maki s lososem 150 Kč/6 ks
- **Millhouse Sushi-Kaitan**, Slovanský dům, Na Příkopě 22, Praha 1
sushi maki s tuňákem 120 Kč/4 ks
- **YAMI Korean Japanese restaurant**, Masná 3 Praha 1
sushi maki s tuňákem 100 Kč/6 ks