



Snímek: Ivo Goldbach

Suši

aneb

Chutný pozdrav z Japonska

Poté, co suši zachutnalo Americe a zdomácnělo v západní Evropě, stává se už i u nás kulinářským hitem. Když jsem připravoval pro IN číslo 7 materiál o nedělním brunchi v hotelu Intercontinental, který byl ve znamení španělské kuchyně, nechyběla tam tato ryze japonská pochoutka. „Naši hosté ho vyžadují“, vysvětlil šéfkuchař porušení stylu. Ovšem kdyby Evropan či Američan dostal suši v prapůvodní podobě, asi by ho jen tak nepozřel. Původní suši, tak jak ho připravovali už před dvěma tisíci lety v Japonsku, byla pro nás nos páchnoucí kašovité hmoty. Šlo vlastně o primitivní konzervační metodu sloužící k uchování většího

úlovku ryb na méně příznivé časy. Syrové ryby Japonci nakládali do sudů střídavě s uvařenou rýží a nechali směs vykvasit. Originální chuť sushi se dnes jenom náznakově napodobuje přidáním rýžového octa a cukru do speciálně připravované rýže. Tekutinu, která vznikla kvašením, nahrazuje sójová omáčka, do které někteří válečky rýže namácejí. Tato úprava se v Japonsku používá už asi 300 let. Díky rozvoji rybolovné techniky, který zaručil pravidelný přísun množství čerstvých ryb, nebylo nutné je konzervovat po starém způsobu, ale zpracovávat k přímé konzumaci. Zhruba před dvěma stovkami let začali čerstvě ulovené ryby bez dalších úprav krájet

na tenké plátky a dávat na špalíčky ze speciálně připravené rýže. S Japonci se suši v této podobě dostalo do USA. Tam k tradičním úpravám leccos přidali a suši postupně dobývá svět.

K nám se dostalo až v devadesátých letech, kdy se na trhu objevily skutečně čerstvé a pravé suroviny, především různé druhy ryb. A s nimi i lidé, kteří se suši naučili v zahraničí připravovat. Je zajímavé, že národ, který si oblíbil požívání syrového hovězího v podobě tataráků, má k syrovým rybám, poněkud nedůvěru. Pro ně mám příznivou zprávu – už se dělá suši i s tenoučkými plátky syrového hovězího. Ovšem ten, kdo jednou ochutnal dobře →

Pojmologie

Suši – speciálně připravená rýže

Nigirisuši – válečky rýže suši na kterých jsou položeny plátky mořských ryb či mořských plodů (syrových, naložených, příp. vařených)

Makisuši – roláda z rýže suši, výše uvedených přísad s čerstvou zeleninou zabalená do mořské řasy nori

Tekkamaki – kornoutek z řasy nori naplněný rýží suši a na pásky nakrájeným čerstvým tuňákem

Ošisuši – „dort“ z rýže suši s plátky uzeného lososa

Čirašisuši – rizoto ze suši rýže smíchané s plody moře a zelinou, servírované v misticíce a ozdobené syrovými plátky ryb

Sašimi – syrové plátky ryb

Základ suši rýže

- 3 šálky rýže
- 3 šálky vody
- 6 lžíc rýžového octa
- 3 lžice rýžového vína saké
- 3 lžičky mirinu
- 2 lžice cukru

Vše uvaříme, ale nerozvaříme



Snímky: Ivo Gorbach

Nobuhiro Yamazaki

Kontakt

Restaurace Miyabi
Navrátilova 10, Praha 1
tel.: 02/96233102,
e-mail: miyabi@miyabi.cz

→ připravené a ochucené suši s rybou je ztracen.

Jedním z míst, kde v Praze dostanete dobré suši je restaurace Miyabi (což značí něco jako styl či eleganci) v Navrátilově ulici, kterou založila a provozuje Darja Kawasumi (Průzračná řeka), která dlouho žila v Japonsku a dnes působí ve Washingtonu. Díky její neutuchající aktivitě mohli příznivci této pochoutky vidět v akci skutečného mistra svého oboru. Do Prahy ho přivezl Seishi Yamazaki, prezident americké asociace suši, majitel restaurace Sushi Taro ve Washingtonu. Nabuhiro Yamazaki, americký šampion v přípravě suši pro rok 2002 je pěkný pořízek bourající představy o drobných Japoncích. Vyhral americké mistrovství, kdy musel za půl hodiny připravit mísu s různými druhy suši. Pojede na olympiádu suši, která bude příští rok v únoru v Japonsku. Po vzoru klasických olympiád se koná ve čtyřleté periodě. Oproti sportovním olympiádám, které cestují po zeměkouli, mistři suši soutěží pokaždé pouze v Japonsku, zemi, kde tato dnes celosvětově vyhledávaná lahůdka vznikla. Tam mají borci limit ještě o pět minut kratší. Na mistrovství USA získal

Nobuhiro Yamazaki za svůj výkon 99 bodů z možných 100. V Praze pan sušipřezident jeho výkon ohodnotil 97 body a mistr přiznal, že byl nervóznější než na šampionátu. Hodnotí se mimo jiné ostrost hran nakrájené ryby i špaličku rýže. v jakém směru položí po skončení výkonu nože i to, jak nabírá z misticčky wasabi, což je zelenkavá přísada z japonského křenu, který roste ve studené sladké vodě a je ostřejší než náš bílý. Původní divoký se roztíral na drsné žraločí kůži, dnes se pěstuje na speciálních plantážích. Boduje se i umělecký dojem z konečného výtvaru a kolik složitých tvarů dokáže soutěžící připravit. Třeba taková lilie z tlusté sepije je od pravé k nerozeznání. Vše musí být nejenom výtvarně dokonalé a barevně sladěné. Zároveň se požaduje, aby výtvar působil chutně, protože pořad přece jenom jde především o jídlo a ne o obraz, i když to tak na první pohled vypadá. Do limitu se musí vejít i pečlivé očištění pracoviště, protože úzkostlivě dodržovaná hygiena při celém procesu zpracování bezpodmínečně čerstvých surovin je jedním z předpokladů, že konzumenty suši nepostihnou střevní potíže. ●

Libor Ševčík
libor.sevcik@economia.cz

INZERCE

Naši budoucí čtenáři se většinou prozradí záhy...



www.ihned.cz



...a máte přehled!

NA ZKOUŠKU ZDARMA!

Objednejte si bezplatné zasílání HN na dva týdny. Tel.: 0800 / 11 00 22, fax: 33 07 20 09, predplatne@economia.cz, www.economia.cz, na uvedeném spojení můžete objednat i standardní předplatné.