



Shirinky: Ivo Goldbach

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.

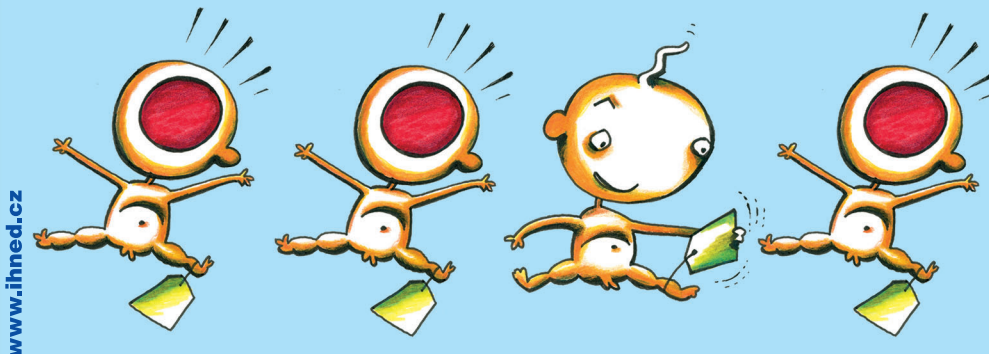
Jedním z míst, kde v Praze dostanete dobré suši je restaurace Miyabi (což značí něco jako styl či eleganci) v Navrátilově ulici, kterou založila a provozuje Darja Kawasumi (Průzračná řeka), která dlouho žila v Japonsku a dnes působí ve Washingtonu. Díky její neutuchající aktivitě mohli příznivci této 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 pořezek bourající představy o drobných Japoncích. Vyhrál 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 sušiprezi- dent jeho výkon ohodnotil 97 body a mistr přiznal, že byl nervóznější než na šampionátu. Hodnotí se mimo jiné ostrost hran nakrájené ryby i špalíčku 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 sepíje je od pravé k nerozeznání. Vše musí být nejenom výtvarně dokonalé a barevně sladěné. Zároveň se požaduje, aby výtvar působil chutně, protože pořád 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...



...a máte přehled!

NA ZKOUŠKU ZDARMA!

Objednejte si bezplatné zaslání 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.