



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 kulinařským 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 páchnoucí kašovitá hmota. 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 namáčejí. 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 zeleninou, servírované v mističce a ozdobené syrovými plátky ryb

Sašimi – syrové plátky ryb

Základ suši rýže

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

Vše uvaříme, ale nerozvaříme