

## JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: IVO GOLDBACH

Suší je jídlo smíchané z řady produktů, které se marinují v octě, aby dlouho vydržely.

kterou později i zařadil na jídelní lístek. Dát si ji můžete za padesát hřiven (asi 220 korun). Několikrát ji ochutnal dokonce majitel hotelu Donbass Palace Rinat Achmetov. Co si ve vlastním hotelu nejčastěji vlastní mnohá podniků od metalurgie po elektřinu objednává? Obyčejně si prý dává sašími z lososa a kalifornskou roládu. Má rád telecí na tepaně. „Zvlášť vybíravý ale není. Hlavně aby jídla byla chutná a čerstvá,“ tvrdí La Site.

### Jiný kraj, jiné chutě

Ukrajinci vyhazují mnohé z toho, co si jinde pochvalují. Například dršťky, které považují za cosi tak podřadného, že to nejedí ani chudí. Snad kromě Zakarpátí, kde to místní obyvatelé naučili jíst hlavně Češi za první republiky. Ve Francii jsou přímo delikatesou – například v kraji Tours je považována za špatnou ta hospodyňka, která je neumí udělat na třicet způsobů.

V současnosti prakticky každá lepší ukrajinská restaurace nabízí na jídelníčku suši. Japonská jídla se tu stala natolik módní, že je dokonce připravují rovněž v samoobsluž-

ných jídelnách. Koneckonců se s tím setkáme i v Čechách. Někdy to však dopadá jako s „činou“. Mnozí si myslí, že stačí přisypat hodně koření, zalít sójovou omáčkou a jídlo je hotové. Jaké zásady je tak třeba respektovat, aby bylo jídlo opravdu japonské?

„Tato kuchyně je velmi konzervativní a její pravidla se musí dodržovat. Sám název suši


sestává vlastně ze dvou slov: „su“, což znamená ocet, a „ši“ – smíchávání. Suši je tedy jídlo smíchané z řady produktů, které se marinují v octě, aby dlouho vydržely. Dříve se totiž připravovaly ráno na celý den, a proto bylo třeba syrovou rybu marinovat, aby se nekazila. Příprava suši vyžaduje čerstvé suroviny – ocet, rýži nebo zeleninu, rybu. Když děláte suši, nesmíte držet v rukou surovinu déle než tři vteřiny. Lidská kůže obsahuje tuk, a ten by se mohl do potraviny vsát. Suši se také nesmí dělat v kovové nádobě, protože ocet reaguje na kov a chuť by už byla jiná. Nejlepší je dřevěná nebo plastická nádoba. Rybu je třeba nakrájet vždy určitým způsobem. Tuňák nebo losos mají proužky, je proto nutné rybu krájet napříč, jinak se rozpadne,“ vysvětluje La Site.


Nejsložitějším jídlem je pro Indonésana jednoznačně tepanaki. Nejde totiž jen o jeho přípravu, ale o umění z celého procesu udělat show. La Site tak žongluje s nádobím, noži, suroviny krájí ve vzduchu, když jimi pohazuje, a nakonec polévá koňakem a zapaluje.

Tímto mistrovstvím se chlubil nejen zde, ale předváděl ho i na svých dřívějších pracovištích. To poslední bylo ve Finsku. Když končil, měl na vybranou: Egypt, Dubaj nebo Ukrajinu. Nakonec zvolil zemi ve východní Evropě, kde se byznys v pohostinství rychle rozvíjí. ■

MILAN SYRUČEK

## INZERCE


 NÁRODNÍ GALERIE V PRAZE  
 SBÍRKA MODERNÍHO A SOUČASNÉHO UMĚNÍ  
 SBÍRKA GRAFIKY A KRESBY


 Jan Žižavský  
 1890—1977  
 OBRAZY / KRESBY / ILUSTRACE  
 PRAHA / VALDŠTEJNSKÁ JÍZDÁRNA / 25. KVĚTEN—16. ZÁŘÍ 2007  
 OTEVŘENO DENNĚ KROMĚ PONDĚLÍ OD 10 DO 18 HODIN.

VALDŠTEJNSKÁ 3, PRAHA 1  
 SPOJENÍ: METRO A, TRAM 12, 18, 20, 22, 23  
 WWW.NGPRAGUE.CZ  
 VÝSTAVA SE KONÁ POD ZÁŠTITOU PŘEMYSLA SOBOTKY,  
 PŘEDSEDY SENÁTU PARLAMENTU ČESKÉ REPUBLIKY.

FOTO: ARCHIV  
 JAN ŽIŽAVSKÝ: FOTO © JAROSLAV DOČKA

IN-000467



FOTO: ARCHIV