

# Prezident suši a jeho pražský žák

TRADIČNÍ JAPONSKÝ POKRM  
NABÍZÍ ŠPIČKOVĚ UŽ I PRAHA

**Pouhá představa, že se dají jíst syrové ryby,  
byla pro většinu Čechů ještě nedávno nestravitelná.  
Dnes je to i pro ně vyhledávaná lahůdka.**

**S**uší rýže s plátky syrových ryb se ve světě už dávno stala populárním pokrmem a trend pokračuje. Je to chutné a navíc i zdravé, což nebývá u vyhlášených lahůdek zas tak běžná kombinace. Typická japonská pochoutka se nezdá být širší z rodného Japonska, kde se začala připravovat před dvěma sty lety. Dnes už ji můžeme v různé kvalitě a podobě ochutnat i na mnoha místech u nás. Počáteční averze pojídat kousky syrových ryb u většiny lidí rychle mizí po prvním ochutnání, a tradiční japonský pokrm tak získává další a další přívržence. Ovšem není suši jako suši. Zdánlivě jednoduché jídlo potřebuje k dokonalosti skutečné mistry řemesla.

## Cesta k dokonalosti

Na pouhý jeden den zavítal do Prahy mistr Masayoshi Kazato, prezident japonské Sakae Zusi, který šíří slávu tradičního japonského pokrmu po celém světě. A z celého světa k němu do Japonska jezdí vybraní kuchaři, kteří se chtějí zdokonalit v umění přípravy jídla na bázi suši. Japonský mistr poté neváhá jezdit po světě kontrolovat, jak si jeho žáci vedou.

Jedním z nich je i šéfkuchař zbrusu nové pražské restaurace Samurai Marek Hora. Mistr Masayoshi se za ním stavil v Praze cestou z Londýna, kde vedl porotu soutěže o nejlepší moderní suši světa. Její vítěz, Jeff Ramsey z tokijského hotelu Mandarin Oriental, je rovněž mistrův žák. „Je to Markův bratr,“ říká Masayoshi Kazato, neb všichni úspěšní žáci po celém světě se stávají v očích mistra jeho syny, a tudíž mezi sebou bratry.

Cesta k dokonalosti v přípravě suši je podle mistra Kazato jednoduchá: „Potřebujete ty nejlepší suroviny a dokonale ostrý nůž, to je základ. Třeba ve Francii jsem neviděl v kuchyních pořádně ostrý nůž. Jenom ten, kdo má skutečně vynikající nůž, může udělat dobré suši.“ Marek Hora to jen s úsměvem potvrzuje: „Nože, to je jeho. Však sotva přijel do Prahy, hned se po nich sháněl a kontroloval jejich ostrost. V Japonsku, kde jsem u něj byl dvakrát, kontroloval ostří neustále. Tam je brousí třikrát denně a pokaždé nejméně dvacet minut.“

Jak vybírá japonský mistr ryby? „Ideální je, když máte možnost jít na rybí trh a sám si vybrat to nejlepší, co zrovna rybáři nabízejí,“ říká Kazato. Jeho nejoblíbenější ryby jsou



**Suší musí lahodit  
nejen chuťovým buňkám,  
ale také zraku.**

**Dole vlevo:  
mistr Masayoshi Kazato  
a jeho žák Marek Hora.**

pražma královská a mořský vlk. „Skutečně dobré suši poznáte, že má vedle čtyř základních chutí i pátou, danou dokonalou harmonií všech základních. Takové jídlo potom dostává novou dimenzi.“ Že připravit špičkové suši vyžaduje náročný trénink, poznal Marek Hora na vlastní kůži: „Když jsem k němu přijel, měl jsem bláhovou představu, že dělat dobré suši už umím a je to celkem jednoduché. Mistr mě nechal udělat stovku válečků z rýže suši, podíval se a uznal jako ucházející jenom dva.“



FOTO: MARTIN SVOZÍLEK