EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Název projektu	**Rozvoj vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě**
Registrační číslo projektu	**CZ.02.2.69/0.0./0.0/16_015/0002400**

Prezentace předmětu:

MEZINÁRODNÍ GASTRONOMIE

Vyučující:

Ing. Miroslava Kostková, Ph.D.

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

Charakteristické znaky cizích kuchyní,
čínská a japonská kuchyně

Mezinárodní gastronomie

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

Ing. Miroslava Kostková Ph.D.

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

Obsah přednášky:

- Nejvýznamnější představitelé kuchyně dálného východu
- Charakteristika čínské a japonské kuchyně
- Charakterističtí představitele pokrmů vybraných kuchyní
- Gastronomické zvyklosti
- Typické používané suroviny

Charakteristika čínské kuchyně

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

- **Patří mezi nejvíce ceněné kuchyně na světě** a nelze ji stručně popsat.

Kulinárské zásady:

- **Není nutno nikdy úplně přesně odměřovat všechny přísady.**
- **Je nutno soustředit se na charakteristickou chuť a vůni každé použité suroviny, snažit se o jejich dokonalou kombinaci v hotovém pokrmu.**
- Mnoho kuchařské trpělivosti, mnoho let stálého vzdělávání se, experimentování, zkoušení kombinací stovky let **- ceněná pro svůj soulad chutí, zdánlivě složených z velmi odlišných surovin**.

- Cesta do čínské kuchyně je **myšlenkovou poutí přes vlastnosti potravin, přes poznání jejich chuti a vůni.**
- **Wok** – čínská nádoba na vaření - úžasné množství vědomosti, kuchařského citu pro vloženou potravinu, smyslu pro chuťové kombinace, technologický um.
- **Vše začíná nákupem na tržišti** – pro Evropana zdánlivý chaos, pro Číňana hluboké zamyšlení a neustálé hledání toho nejvhodnějšího do dnešní nabídky.
- **Obrovská rozloha země a čtyři čínská klimatická pásma** umožňuji i obrovskou paletu potravin a tím i **existenci mnoha regionálních kuchyní**, setkaní s typickými regionálními jídly je naprostým překvapením.
- Obecně **v Číně jsou vydatná a složitější jídla na severu, čerstvá a dobře vypadající jídla na východě Činy, ostrá a pikantní jídla západu země a nakonec rafinovaná, tvořivá chutná jídla jihu země**.

- **Význam jídla a jeho konzumace,** vztah k jídlu, na začátku jídla: **nepřeje se „dobrou chuť“, ale „pomalé jídlo“ (v překladu „Man man čch“).**
- **Pochopit čínskou kuchyni a způsob stravování, hlubší znalost poměrů a zvyků téměř nemožné**.
- **Mnohočetnost používaných surovin**, **nepřebernost kombinací jejich úpravy a způsoby podávání**.
- Filosofie přípravy zdejších jídel směřuje k **dokonale harmonické chuti** výsledného pokrmu. **Hledání této „dokonalé chuti**“ je procesem velmi složitým, vyžadující rozsáhlé znalosti o chuti jednotlivých surovin a možnosti jejich vzájemné kombinovatelnosti. Hledání výsledné harmonie v připraveném pokrmu **má své základy v čínské filosofii**.
- **Harmonie žití je základním principem života**, dle čínského filosofa **Konfucia** (551- 479 př. n. l.), který ve svých knihách o způsobu žití preferuje **příklon k člověku, humanitě a k praktickému životu**. I v dnešní moderní době je dobrým a společensky ceněným zvykem citovat v průběhu hostiny některé z jeho výroků.

- **Hluboká úcta ke starším lidem**, i při jídle se jim vždy při nabírání pokrmů dává přednost.
- Tento způsob žití se v zásadě opírá o **rozdílné vlastnosti** mužských rysů ***Yang*** a ženských vlastností ***Yin***. Tyto jsou sice individuálně velmi rozdílné a **protikladné**, avšak navzájem se nevylučují a mohou **společně vytvořit harmonický celek**. Tento poznatek se promítá i do čínské kuchyně, kde jsou tímto způsobem rozděleny i **Yang a Yin suroviny a chutě**, které ovšem mohou ve vzájemné kombinaci vytvořit přesto harmonický (tedy chutný) pokrm.
- **Základem čínské kuchyně je najít jídla takového charakteru, aby vzájemně chuťově ladila.** K tomu přispívá i **způsob tepelné úpravy jídel**, rovněž založený na kombinaci úprav Yang (pečení, rychlé opékání, grilování, smažení) a Yin (vaření, dušení, vaření v paře).

- Zatímco způsob přípravy **Yang způsobuje ztrátu tekutin v potravině**, způsob úprav **Yin je naopak doplňuje**.
- Častým omylem výkladu o čínské kuchyni je, že rychlý způsob úpravy jídel je převládajícím (např. rychlé opékání **ve woku**) – naopak, tento způsob přípravy jídel **je až na třetím místě**, **převládá tedy vaření a dušení.** Rychlý způsob přípravy je určitá „daň“ moderní uspěchané době.
- **Hledání vzájemné vyváženosti u všech pěti chutí - tedy kyselé, hořké, sladké, ostré a slané**. Harmonii těchto chutí v naprosté většině čínských jídel.
- **Příkladem** je např. klasický pokrm čínské kuchyně – **Kuře na arašídech**, označované také jako **kuřecí Kung-pao** – zde jsou ideálně sladěné chutě sladká (kuře, **omáčka hoisin**), kyselá (jablečný nebo rýžový ocet) a ostrá (koriandr, paprika), zcela v duchu pravidel čínské kuchyně, podávat k tomuto jídlu rýži vařenou v páře (kombinace přípravy Yang a Yin).

Všechna čínská jídla by měla mít těchto pět vynikajících vlastností:

- vůni (siang),
- chuť (wej-r),
- tvar (sing),
- barvu (se),
- texturu, doslova pocit úst (kchou-kan).

- pravidlo, **čím rychlejší je vlastní příprava jídla, o to zdlouhavější a pracnější je obvykle jeho přípravná fáze**.
- **Krájení** všech surovin (v čínské kuchyni se všeobecně používá velmi málo nástrojů, nádob a výrobních zařízení – příkladem je pánev na přípravu téměř všech jídel a technik vaření – *wok*) **je základem kuchařského umění, jeho výuka je stejně jako v precizní japonské kuchyni velmi zdlouhavá a náročná na zručnost**. V zásadě se používá ke krájení zejména **univerzální nůž** (spíše velmi ostrý sekáček), zvaný ***tao***.
- Základní tvary krájených potravin: **špalíčky, plátky, nudličky, menši proužky, kousky, kostičky, hrubě a jemně nasekané suroviny.**

Základní přísady do jídel čínské kuchyně:

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

- Čínské víno na vaření, tzn. ***rýžové víno***, nejznámější pochází z provincie Šao-sing,
- ***rýžový ocet*** (podle barvy černý, červený a bílý) je středně ostrý a na severu Číny tmavý, černý, vyrobený fermentací čiroku (malozrnná bezlepková obilnina),
- ***sójová omáčka, ústřicová omáčka, rybí omáčka a omáčka ze sójových bobů*** jsou základními omáčkami na dochucení čínských jídel,
- zvláštní druhy přírodních doplňků, jako jsou ***čínské houby, mořské řasy*****, sušená zelenina,**
- ***sezamový olej*** - hodně aromatický - používá se k ochucení jídel,
- na vaření a smažení se používá **arašídový olej** s daleko vyšším bodem přepalování.

- Nejrůznější druhy a ***směsi koření*** obsahují základní složky: chilli papričky, sezamová semínka, sečuánský pepř, anýz, badyán, česnek, šalotka, pažitka,
- koriandr, fenykl, skořice, hřebíček a kardamom, v **sečuánské kuchyni** jsou základní kombinací koření chilli papričky spolu se sečuánským a bílým pepřem.
- **Základní chuťovou kombinaci čínských jídel tvoří š*alotka, zázvor a česnek,* glutaman sodný**, je problematickou složkou jídel, slouží k vylepšení a zvýraznění chuti, v originální čínské kuchyni však není příliš doporučován.

- **Nudle** - podle historické literatury je domovem nudlí právě Čína, mořeplavec **Marco Polo** je prý přivezl jako exotické zboží do Itálie. **Dlouhé nudle** jsou v Číně symbolem dlouhého života, proto jsou podávány tradičně při životních jubileích a mají dle tradice přinášet konzumentům štěstí v životě. Připravit správné nudlové těsto je při výuce kuchařů v Číně jedním ze stěžejních úkonů, jeho vyvalování a krájení pak často mistrovským uměním. Základními druhy jsou nudle vaječné, skleněné a rýžové.

- V Číně je **jídlo vždy určitý obřad, společenská událost**. Všechna jídla se servírují společně a na pořadí konzumace příliš nezáleží (např. polévka se často jí až na závěr). Klasické pečené moučníky evropského stylu zde vůbec neznají, jsou nahrazeny ovocem nebo slabě sladkou kaší.
- K**onzumace neobvyklých potravin**, často součást regionálních obyčejů a stravovacích zvyků, např. uzených psů, hadích polévek, vlaštovčích hnízd, želvích ragú, pečených žab i potkanů, nebo smažených druhů hmyzu.

- **Čínská všeobecná kuchyně vlastně neexistuje.** Je to dáno především obrovským územím Číny s velmi rozdílnými podmínkami pro život a zemědělskou výrobou, značně rozdílný způsob přípravy jídel i používaných potravin v jednotlivých částech země,
- na severu jsou jídla těžší a vydatnější, východ má jídla čerstvá a lákavě upravená, **Kantonská jídla** na jihu jsou kreativní a svěží, naopak **sečuánská západní** jsou ostrá a svérázná,
- kuchyně menšinové – **muslimská, orientální, mandžuská a palácová pekingská**.

Čínskou kuchyni je možné rozdělit do čtyř základních oblastí:

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

- **Pekingská kuchyně -** tradiční severočínská „**mandarínská**“ kuchyně používá poměrně jednoduché technologie přípravy jídel z dostupně kvalitních surovin.
- **Mandaríni** byli v dávných dobách vysocí státní úředníci při císařském dvoře a proto i styl této kuchyně je velmi kultivovaný, používá koření jen velmi vyváženě, dbá při přípravě na zachování nutriční hodnoty surovin a jejich chuťových vlastností.
- Hodně pokrmů z mouky (chléb, bochánky, těsta), česneku, cibule a na dochucení ocet.

- Patrně **nejznámějším jídlem**, rozšířeným po celém světě je původně jídlo připravované jen na císařském dvoře - ***pekingská kachna*** (tento druh masa je zde velmi oblíbený) jejíž příprava v místních specializovaných restauracích je složitým procesem, na pečení se např. používá dřevo z ovocných stromů. Výsledný efekt tohoto pokrmu je v tom, že je možno zkonzumovat všechny jedlé části kachny beze zbytku a ty musí byt rovněž patřičně kuchyňsky upravené (např. i chodidla a křídla).
- Dalšími typickými jídly jsou např. ***jarní závitky*** nebo ***sladkokyselý kapr.*** Protože kolem hlavního města Pekingu žije i početná muslimská komunita, nenajdeme zde tak často vepřové ani hovězí maso, jako v jiných částech země.

- **Šanghajská kuchyně** patří **mezi nejkreativnější na světě** vůbec. Restaurace mezi sebou soupeří o početné klienty a nabízí stále nové varianty jídel, rozmanité kombinace surovin, vyladěné i nezvykle chuťové variace, s nadšením jsou přijímány novelizované recepty původních čínských jídel.
- Hvězdou místní gastronomie je i ve světě velmi uznávaný šéfkuchař a mistr v přípravě asijských jídel pan **Jereme Leung**.
- Blízkost moře je zde rozhodující, proto různé druhy mořských plodů, ryb, mušlí, kalamárů a jiných slanovodních živočichů zde dominují.

- Typických jídel je celá řada, např. ***kachní polévka, bambusové výhonky s vepřovým masem.***
- Oblíbené je **používání černých hub a hutné tmavé sójové omáčky**.
- Velmi exotická (a také patřičně drahá) je **polévka ze sušených žraločích ploutví**, patřící mezi vybrané lahůdky.
- Příprava jídel ve woku je většinou velmi rychlá, typické jídlo jsou varianty pokrmu „***Dim Sums***“- různě plněné taštičky z rýžové nebo pšeničné mouky.
- Typická jídla: ***sladkokyselé vepřové maso po kantonsku, dýňová polévka s fazolemi, lotosovým semínkem a rýží.***
- Mezinárodně jsou recepty z této kuchyně velmi rozšířeny po celém světě.

- **Kantonská kuchyně -** znalci považují kantonskou kuchyni za nejlepší, chuťově za nejrafinovanější a nejrozmanitější kuchyni v celé Číně.
- **Jídla této kuchyně patří chuťově mezi lahodná a velmi vyrovnaná**, opírající se o bohatou surovinovou základnu úrodné jižní části země.
- **Suroviny jsou nabízeny co možná nejčerstvější.**
- Jídla jsou hojně připravovaná z **mas různého druhu**, i nezvyklé druhy mas můžeme najít v nabídce místních restaurací (maso hadí, psí, krysí, mořští červíci a brouci jsou často nabízeni na jídelníčku místních restaurací a pouličních stánků),
- koření se používá velmi vyváženě a s rozvahou, aby nebyla potlačena původní chuť potraviny.

- **Sečuánská kuchyně** je charakterizovaná jako vydatnější, pikantní a někdy nabízí i velmi ostrá jídla. Hojně se používá čerstvý česnek, chilli, anýz, koriandr, zázvor, cibule. Proslulý je ostrý sečuanský pepř a chilli papričky, obě ingredience nechybí v téměř žádném pokrmu.
- **Nejoblíbenější je vepřové maso**, často se ovšem díky vlhkému a teplému klimatu musí nakládat, rovněž tak i zelenina. Masitá jídla se často vaří ve vývaru, nebo rychle opékají.
- Velmi známým je i tzv. **ohnivý kotlík**, v překladu „ *Shui zhu niu rou“,* připravovaný ve speciálním hrnci, rozděleném příčkou na dvě části. V jedné části je jemný masový vývar, ve druhé pak velmi ostrý červený vývar. Ve vařícím vývaru se poté namáčí různé druhy masa, vnitřnosti a zeleniny, nakrájené na malé kousky. Povařené kousky masa nebo zeleniny z obou vývarů se poté namáčí v pikantních omáčkách.

- Mezinárodně je rovněž známý recept na ***kuřecí s arašídy (kuřecí Kung-pao)***. Toto celosvětově oblíbené jídlo se připravuje z kuřecích prsou nakrájených na kostky a marinovaných v soli, vaječném bílku a škrobu.
- V celé Číně je velmi oblíbené **jídlo ze sójových bobů** *Ma-pcho-tofu* (směs tofu a mletého vepřového masa v ostré omáčce).
- **Čínské tofu** je původně japonské pojmenování potraviny podobné tvarohu, základem jsou uvařené sójové boby a vylisované do bloků. Je nízkokalorické a neobsahuje cholesterol, proto se považuje za určitou náhražku masa.
- **Čtyři „božské“ čínské pokrmy**, v současné Číně jsou určené hlavně pro stále rostoucí vrstvu bohatých a vlivných čínských podnikatelů a politiků. Exkluzivitě těchto pokrmů samozřejmě odpovídá jejich dostupnost většinou ve velmi luxusních restauracích a tím pádem i jejich cena je exkluzivní. Patří k nim ***polévka z vlaštovčích hnízd, mořská okurka, mořská ouška a žraločí ploutve.***

- **Rýže** - ve všech částech země základní kuchyňská surovina i významný exportní artikl. V Číně se pěstuje rýže už více než 7 tisíc let. Druhy rýže i způsoby její přípravy v kuchyni jsou nesčetné – od předkrmů, přes rýžovou polévku, sladkou rýžovou kaši se jí v Číně všude.
- Ryže se vaří, peče i smaží.
- Typická čínská ryže na vaření je dlouhozrnná, bílá – tedy broušená a musí se mírně lepit, aby se dala dobře konzumovat hůlkami.
- V Evropě je spíše v oblibě ryže hnědá, má odstraněnu pouze vrchní slupku a obsahuje i klíčky. Důvodem její obliby je spíše zdravotní hledisko, než chuťové vlastnosti. Tento druh je v Číně nepopulární, považován za rýži pro chudé a pro pohoštění hostů se nehodí.

Charakteristika japonské kuchyně

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

- Japonská kuchyně je **velmi zdravá, velmi osobitá, dbající na čistotu procesu vaření a úpravu jídla na talíři**.
- Asijské kuchyně jsou o přemýšlení o jídle, které konzumujeme a jakým způsobem ho konzumujeme.
- **je v mnoha směrech velmi odlišná a nesrovnatelná s ostatními**. Pro ostrovní stát je přirozené, že v potravě obyvatel jsou pro nás suchozemce v nezvykle hojné míře zastoupené **čerstvé mořské produkty, syrová nebo nakládaná zelenina a rovněž ovoce**. Takové složení stravy je odborníky na výživu vřele doporučováno a **velmi se blíží zásadám ideální správné výživy**.
- Spolu se zásadou, že doba mezi přípravou jídla a jeho konzumací má byt maximálně krátká, používáním málo tuku a ostrých koření je tento předpoklad jenom potvrzen. Tradičně je také konzumace jídla spojena s filosofii života a souladu s přírodou.

Krátce lze shrnout zásady japonského stylu konzumace jídla do následujících bodů:

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

- Důraz na vyrovnanou a vyváženou chuť výsledného jídla.
- Vysoká kvalita používaných surovin.
- Přesné dodržování pracovních postupů v kuchyni.
- Snaha o dokonale estetickou stránku úpravy a servisu jídel.
- relativně velké množství japonských restaurací je velmi dobře hodnoceno v celosvětovém gastronomickém průvodci nejlepšími světovými restauracemi Michelin (např. v roce 2009 uvádí průvodce Michelin jen v Tokiu 173 oceněných restaurací, z toho devět obdrželo nejvyšší možné ocenění tři hvězdičky).

JAPONSKÉ TECHNIKY KRÁJENÍ MASA

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

- **Estetika přípravy potravin v japonské kuchyni** dosáhla vysoké umělecké úrovně, které se nevyrovná žádná jiná kultura. Nejdůležitějším nástrojem, který umožňuje šéfkuchaři připravit svá kulinářská díla, je ručně kovaný **nůž HOCHO**. Nožem ostrým jako břitva lze krájet měkké rybí maso, zeleninu atd. na tenké plátky, aniž by se porušila struktura potravin a jejich vzhled. Čepel je kovaná tradičním způsobem z několika vrstev tvrdé uhlíkaté oceli a houževnatého železa. Jedině tento zdlouhavý proces zaručuje ideální spojení pružnosti, tvrdosti a ostrosti.
- **Jednotlivé typy japonských nožů**

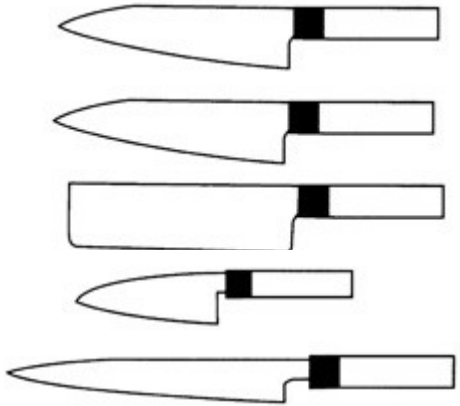
Santoku
universální nůž – široká čepel

Gyuto
universální nůž – užší čepel

Usuba
nůž na zeleninu

Ajikiri
malý nůž na čištění zelen

Sashimi
nůž na ryby a krájení plátků



Deba
sekáček se silnou čepelí

- Podobně i v evropské kuchyni řezy z masa nebo ryb mají svá specifická označení jako například ***filet, escalope*** nebo ***darne de poisson***, apod.

Některé tradiční pokrmy a suroviny této kuchyně:

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

- **Polévky** jako základ každého menu. Nejčastěji se používá čistý netučný vývar „***Dashi***“, (často i ke snídani) nebo je nabízeno i více polévek. Polévka se podává v misce s pokličkou, vložka v polévce se vybírá hůlkami nebo dřevěnou či porcelánovou lžicí a čistý vývar se pije, hlasité říhnutí – důkaz, že nám polévka skutečně chutnala.
- **Rýže** je nejdůležitější potravinou, japonsky „***gohan***“, použití je skutečně všestranné, od hlavních jídel s rýží v kombinaci s rybou, zeleninou, masem, až po tradiční sushi a sashimi (obě tradiční jídla rybářů, rýže obalená rybím masem nebo **mořskou řasou *nori*** a politá octem vydržela velmi dlouho poživatelná).

- **Tofu** – v Japonsku ze sójového mléka vysrážením pomocí mořské řasy nigiri.
- Dalšími výrobky ze sóji jsou „***Miso“*** **(pasta** z fermentovaných sójových bobů) a *sójová omáčka* v různých druzích, jako **Koikuchi Shoyu (tmavá sójová omačká s lehkou ovocnou** příchutí) nebo **Usukuchi Shoyu** (světlá a slaná sójová omáčka).
- K dochucování jídel se používá vždy přiměřeně „***Mirin“*** (sladké rýžové víno), ***Sansho*** (jemně pálivý japonský pepř) „***Wasabi“*** (pikantní křenová pasta, výrazně zelené barvy a velmi ostré křenové chuti).

- **Maso z jatečních zvířat** se začalo z náboženských důvodů jíst běžně až přibližně v 19. století (buddhistická víra to zakazovala). Obvyklé je maso **drůbeží i vepřové nebo hovězí**.
- Patrně nejdražším hovězím masem na světě je hovězí z druhu dobytka ***Wagyu***, chovaném v okolí města Kobe. Dobytek tohoto druhu je denně krmen místním pivem a sake (rýžové víno). To dodává masu výjimečnou křehkost a mramorovanou strukturu čistého masa a pravidelných vrstviček tuku, velmi ceněnou při kuchyňské úpravě.

- Jednou z nejneobvyklejších lahůdek v zemi, velmi drahou a také při konzumaci rizikovou až život ohrožující specialitou je ryba ***Fugu***.
- Tato ryba obsahuje ve vnitřnostech životu nebezpečný **jed tetrodoxin**, proto kuchyňská příprava této ryby probíhá pouze ve zvláštních restauracích a speciálně pro tento druh ryby vyškolenými kuchaři. Restaurace, kde tuto rybu připravují, jsou viditelně označeny.

- *„Daikon“* – hladká dlouhá bílá ředkev, používá se zejména ke zdobení jídel.
- **„*Tempura*“** smažené ryby, krevety nebo zelenina v těstíčku a v horkem oleji, porce se namáčí během jídla v různých omáčkách podle výběru.
- „***Sashimi***“ je **čerstvé syrové rybí maso**, pečlivě nakrájené na tenké plátky, proužky nebo kostičky, až umělecky formuje do různých obrazců (např. květin, ptáků, ovoce), s důrazem na lákavou kompozici na talíři. Většinou se podává jako předkrm, jednotlivé porce s namáčí do sójové omáčky, v níž se rozmíchá trocha wasabi (ostrá křenová pasta).
- **„*Miso*“** je polévka z miso-pasty. Pasta se vyrábí ze sójových bobů, obilných klíčků a soli. Je to velmi zdravá polévka.

- „***Sushi***“ základní recept je **kulatá rýže** na sushi (druh „kome“, krátkozrnná kulatá po uvaření lepkavá rýže), rýžový ocet, cukr a sůl.
- Uvařená rýže na sushi se ručně tvaruje, doplní kouskem syrové ryby, často zabalené do speciálně upravené mořské řasy.
- Sushi se v Japonsku podává jako hlavní jídlo.
- Nejznámější jsou tyto druhy: „***maki sushi***“ (někdy označené jako rolované sushi, pojmenované podle **bambusové podložky** na jeho rolovaní tzv. **makisu**. **Základem je do kulata tvarovaná rýže, obalená do řasy nori**, doplněná uvnitř např. zeleninou, houbami, vajíčkem apod.

- „***Nigiri sushi***“ (stejnoměrně tvarované **válečky rýže** o délce 4-6 cm, obalené plátkem různých druhů masa z čerstvé ryby, potřené wasabi).
- „***Sashimi sushi***“ (jsou to elegantně nakrájené až umělecky tvarované **plátky čerstvé ryby**, lehce namáčené v sójové omáčce s wasabi).
- „ ***Temaki sushi***“ (z mořské řasy nori se utvoří **kornoutek**, který se naplní rýží, rybou, zeleninou apod.).
- „***Gunkan sushi***“ (je tvořeno válečkem nigiri sushi po bocích obalené proužkem mořské řasy - tvar vypadá jako loď, poněvadž japonské slovo „gunkan“ skutečně znamená bitevní loď – a doplní se různou náplní jako kaviár apod.).
- Oblíbeným druhem je „***California maki***“ (podstata je stejná jako u maki sushi, **roluje se jako mozaika** a na obvodu je různě zdobená rýže).

Chakin sushi

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

- patří u nás mezi neznámé **druhy sushi**, které se v Japonsku podává pouze v rámci **výjimečných příležitostí**, k nimž patří různé tradiční svátky a oslavy. Nejedná se o klasické sushi, obsah se totiž balí do tenké **vaječné omelety**, která se následně zdobně převazuje. Jejich náplň vždy tvoří pouze sezónní suroviny a kořeněná sushi rýže,
- vždy představuje velké překvapení, protože dokud do něj nekousnete, nevíte, co obsahuje. Výrobci **chakin sushi** velice dbají na pečlivém a krásném zabalení, protože tím ukazují obdarovanému svůj respekt i důležitost.
- Existují dva **druhy sushi Chakin**, které se od sebe odlišují podle způsobu balení. Jedná se o **Fukusa maki** a **Hosho maki sushi**. První zmíněné sushi se přitom obvykle podává **v rámci tradičního čajového obřadu** na typickém keramickém nádobí. Na jejich výrobě si Japonci vždy nechají záležet, věří totiž, že tyto "**taštičky**" nosí štěstí a způsobem vázání dávají najevo hostu svůj respekt a úctu k němu. Fukusa maki má mnohdy i roli dárku. Je tomu tak tehdy, když Japonci do těstíčka místo chutného obsahu zabalí peníze. Hosho maki má pak tvar roličky a podává se zejména na svatbách.

Příprava gunkan sushi

SLEZSKÁ UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ FAKULTA V KARVINÉ

Ingredience:

- sushi rýže, ochucený ocet na sushi rýži, mořská řasa nori, wasabi, tobiko, podložka na sushi.
- Uvařte sushi rýži, ideálně v **rýžovaru**, a **smíchejte ji s ochuceným octem na sushi.**
- Z nori řasy vystřihněte nůžkami asi 4 cm úzký pruh. Lehce ho potřete **wasabi** pastou.
- Namočte si ruce do studené vody a opakujte dle potřeby.
- Z připravené sushi rýže **vytvořte kuličku** zhruba o velikosti pingpongového míčku, a pečlivě ji srovnejte na střed ustřižené řasy. Je to základ budoucího gunkan sushi. Pruh řasy s přilepenou koulí sushi rýže postavte **kolmo na podložku.**
- Nyní jemně, ale pevně **obalte kuličku rýže pruhem řasy nori.** Opravdu dobře tvar budoucí lodičky uzavřete, využijte přitom přirozené lepivosti sushi rýže s octem. Můžete vytvarovat kruh nebo (častěji) podlouhlý tvar lodičky.
- **Naberte si lžíci tobika** a vyplňte jím zbývající prostor mezi rýží a řasou nori a dejte ho navrch susho.
- **RADA ŠÉFKUCHAŘE:** Pro úspěch gunkan sushi je klíčové, aby se vám sushi rýže při tvarování do lodičky nerozpadávala. Je třeba **z rýže vymačkat co nejvíce vody** a vytvořit tak kompaktní ruličku.
- **TIP:** S kaviárem jako hlavní přísadou gunkan sushi si můžete pohrát. Nejčastěji se používá **tobiko** (kaviár z létajících ryb, který je lehce slaný s kouřovým nádechem a při skousnutí cítíte malé křupnutí), ale chutný je i kaviár z **lososa, sledě nebo korušky.**

- **Při kuchyňské úpravě jídel se používá pánev *„wok“*,** zajišťující rovnoměrný tepelný tok v pánvi. obvyklá příprava jídla před hostem, využívající speciální železný plat na rychlou přípravu jídel – *„tepan“*.
- Mistrovské ovládání nožů (jsou velmi drahé, kvalitní, těžké a ostré) a sekáčků ve speciálních tvarech a provedení (např. nůž označený jako sashimi-bocho na krájení syrových ryb) je chloubou každého japonského kuchaře.
- **Kuchyňské úpravy jídel mají být co nejrychlejší a šetrné k surovinám**, smaží se např. v sezamovém oleji, který je odolnější vysokým teplotám.
- Důležitá je **velmi důkladná a časově náročná předběžná příprava všech surovin** v kuchyni, které musí byt čerstvé a náležitě upravené k okamžitému použití, aby byl čas mezi přípravou a servisem jídla co nejkratší.