

Brněnské duo **Martin Rous a Margita Havlíková** propaguje kvalitní přípravu japonské speciality

# Neexistují sushi masteri. Je třeba se stále zlepšovat

**Barbora Ficbauerová**  
spolupracovnice MF DNES

Do japonské kuchyně se zkrátka zamilovali a věří, že v té nejkvalitnější podobě má rozhodně co nabídnout i ostatním. Proto se jí snaží v Česku všemožně propagovat. Kurzy přípravy sushi pro začátečníky i pokročilé, jednou měsíčně ochutnávky na takzvaných sushi days nebo blog se zajímavostmi. To všechno představuje projekt Sushimarket.cz v podání Martina Rouse a Margity Havlíkové z Brna.

Oba přitom propadli sushi až napodruhé. Na první pokus totiž japonskou specialitu ochutnali v brněnském fastfoodu. A do nadšení měli daleko. „Byl to pro mě prostě losos s rýží a wasabi rozmíchané v sójové omáčce. Všechno chutnalo stejně,“ vzpomíná na svůj první dojem Rous.

Teprve při půlročním pracovním pobytu v Kanadě konečně okusil kvalitní sushi, z něhož byl nadšený. S přítelkyní se tak pustili do společné přípravy. Neměli však téměř žádné zkušenosti a kvalita sushi tomu také odpovídala. „Musíme se přiznat, že v té době jsme to nedělali úplně dobře,“ usmívá se Rous.

Sushi třeba dávali do lednice, což je jedna z největších chyb. Zchlazená rýže ztuhne a ztrácí svou výraznou chuť. Že je lednice nepřítel, se Rous dozvěděl až později, když nastoupil na Tokyo Sushi Academy v Singapuru, kde se učil přímo od vyhlášeného japonského experta.

## Pokazená rýže, špatné sushi

Zjistil také, že rýže představuje osmdesát procent úspěchu. Ostatně samotné slovo sushi v překladu znamená kyselá rýže. Její příprava je tak alchymie. „Často se setkáváme s tím, že je špatně udělaná. Má být nadýchaná, zároveň byste při jídle měli cítit každé zrnko. Ideální teplota je jako u lidského těla, tedy kolem 36 stupňů,“ popisuje Rous.

Dobře připravenou rýži tak prý nachází jen v málo podnicích. „Ob-

vykle jsou tu vidět rolky, které rýži připomínají spíš rýžový náky,“ připomíná sklesle Havlíková.

Touha po společném podnikání dvojici přivedla k myšlence založit e-shop s autentickými surovinami na sushi, které v Česku byly obtížně dostupné. Více než lepení krabic s rýží a octem je ale baví práce s lidmi, které začali vzdělávat v japonské kuchyni prostřednictvím článků na blogu a kurzů přípravy sushi v Brně. Jednu sobotu v měsíci pořádají speciální ochutnávky, při nichž mohou zájemci čerstvé výrobky okusit. „Sushi days nám slouží taky k tomu, abychom se v přípravě posouvali,“ přiznává Rous.

Často se v Česku setkáváme s tím, že je rýže špatně udělaná. Má být nadýchaná, zároveň byste při jídle měli cítit každé zrnko. Ideální teplota je jako u lidského těla.

Společně se vydali i přímo do Japonska, aby všechny chutě poznávali z první ruky a absolvovali další kurzy. Studia totiž podle nich není nikdy dost. „Poměrně často tu slycháme, že je už někdo sushi master a podobně. Tak by to ale být rozhodně nemělo,“ podotýká Havlíková. Podle Rouse by filozofii každého, kdo se přípravě sushi věnuje, měla být neustálá snaha o zlepšení.

## To nejlepší jedinec v Japonsku

Postupně zjišťovali, že mezi japonským sushi a tím, co podává většina podniků v Česku, je obří rozdíl. Nej-

kvalitnější sushi, zvané high-endové, podle nich u nás není k sehnání. To lze najít jen v Japonsku, případně v USA. „I když někdo v Česku tvrdí, že je pravý sushi master, stejně sushi jako v Japonsku nepřipraví,“ upozorňuje Rous. Je to prý dané hlavně podmínkami trhu a dostupností surovin. „Zákazníkům na rovinu říkáme, že takové sushi tady nenajdeme, i když se tím trochu sami shazujeme,“ usmívá se. Restaurace s high-endovým produktem pracují s nejlepšími rybami, které nechávají dozrávat. A také pravým wasabi, jež roste zejména v Japonsku, a patří tak mezi nedostatkové zboží.

Přesto si podle propagátorů oblíbené japonské speciality mohou lidé dobré a čerstvé sushi vychutnat i v Česku. Výsledek stojí hlavně na dobré rýži a kvalitních rybách nebo mořských plodech. Důležitá je také řasa, která nesmí být cítit rybinou. „Jedním z poznávacích znamení správného sushi je, že hosomaki (tradiční rolka s řasou navrchu - pozn. red.) by mělo být nakrájené na šest kousků, ne na osm. Tím se dá poznat, že na tom výrobce šetří,“ osvětluje Havlíková.

A do sushi nepatří krabí tyčinky. „Nejsou totiž dělané z kraba, ale z různých náhražek. Jsou to takové špatné párky rybiho světa,“ hodnotí Rous s úšklebkem. Dodává, že v každém kousku sushi má být alespoň trochu wasabi, i když toho nepřehání. Všechno se ale opět točí kolem rýže, která nesmí být tuhá, umačkaná a studená.

## Heslo: rychlost a čerstvost

V Japonsku však tradičně nedělají sushi s oblíbeným lososem nebo známé kalifornské rolky. „Speciality jako tamagoyaki, tedy japonskou omeletu, nebo netypické druhy ryb v Česku lidé většinou nevyhledávají. Na rozdíl od kalifornské rolky, kterou každý zná,“ vysvětluje Havlíková. Sushi se tak snaží společně dělat tak, aby se co nejvíce blížilo japonské tradici a zároveň aby místním chutnalo.

Základem je pro ně rychlost a čerstvost. „Třeba rolka hosomaki chut-



Na dosah Japonska „Stejně kvalitní sushi jako v Japonsku u nás nepřipraví nikdo. Snažíme se tomu aspoň přiblížit,“ říkají brněnští propagátoři oblíbené pochoutky Martin Rous a Margita Havlíková. 2x foto: Anna Édes

ná nejlépe asi patnáct vteřin od přípravy. To pro nás také není reálné, ale snažíme se sushi servírovat co nejdříve,“ poznamenává Rous. Jejich výsadou jsou speciální kornoutky zvané temaki, jež při sushi days podávají ihned po přípravě, aby byla řasa ještě křupavá.

Častým problémem brněnských sushi nadšenců je prý nedůvěra okolí. „Lidé nám nevěří, že sushi můžeme dělat dobře, protože nejsme Japonci,“ říká Havlíková. „Asijské kuchyně se natolik liší, že je jedno, jestli je člověk Korejec nebo Čech. Při přípravě je nejdůležitější vášně,“ uzavírá Rous.



## Otruba před časovkou: Uspěť doma je obrovská motivace

Vzhledem ke svému věku patří k těm mladším závodníkům, na startu se objeví řada zkušenějších. Po svých předcházejících a hlavně letošních výsledcích se ale dvacetiletý Jakub Otruba možné věkové nevýhody bát nemusí.

Přestože do kategorie do 23 let patří teprve druhou sezónu a další dvě má ještě před sebou, jde do letošního mistrovství Evropy v silniční cyklistice jako český šampion v obou disciplínách. Dnes v Brně do časovky i v neděli ve Zlíně do závodu s hromadným startem nastoupí jen tři týdnů poté, co zazářil na mistrovství republiky.

„Domácí šampionát byl pro mě velkým povzbuzením. A to nejen dvěma tituly mezi triadvacítkami, ale hlavně díky bronzu v elite v závodu s hromadným startem. Být třetí mezi všemi českými cyklisty je prostě super,“ těší studenta Masarykovy univerzity v Brně, který závodí za stáj Elkov Author.

Právě šampionát ukázal vaši výbornou formu. Vydržela?

Já doufám, že ano. Na konci minulého týdne jsme jeli etapový závod v Rumunsku. Nebylo to tam jednoduché, nepřálo počasí a jednu etapu dokonce pořadatelé úplně zrušili. Já jsem ten závod měl také jako součást přípravy na evropský šampionát a jelo se mi dobře.

Podle domácího šampionátu byste měl mezi triadvacítkami patřit v obou disciplínách k největším českým nadějím. V které disciplíně si věříte víc?

Je to těžké, jde vždy o jeden den, všechno se musí sejít. Větší šance si ale dávám v závodech s hromadným startem. Přece jen v časovce pojedě řada specialistů, kteří na ni trénují celý rok, což já určitě ne. Navíc časovkářský speciál jsem dostal poměrně nedávno a moc jsem toho na něm nenaježdil. Ale i tak bych byl rád někde v popředí, umístění do patnáctého místa bych asi bral.

Pojede se v Brně, kde studujete. Máte nastudovanou i zdejší trať pro časovku?



Naděje Jakub Otruba (vpravo) se raduje z domácího titulu v kategorii do 23 let v závodech s hromadným startem. Dnes jede v Brně časovku. Foto: ČTK

Už jsem si ji samozřejmě vyzkoušel a musím říct, že mi docela vyhovuje. Že bych jí ale měl nějak zvlášť naježdit, proto, že v Brně studuji, to určitě ne. Přece jen čas dělím hodně mezi školu a cyklistiku.

Na úspěch v závodech s hromadným startem, který se jede v neděli, může mít velký vliv spolupráce týmu. Doufáte v ní? Týmová taktika teoreticky hrát roli může, ale když se podívám na zlín-

## Nosková získala bronz

Hned v první den evropského šampionátu mladých cyklistů se Česká republika na domácí půdě dočkala premiérové medaile. V časovce žen do 23 let ji v Brně večera překvapivě vybojovala Nikola Nosková, která dorazila do cíle třetí, 68 sekund za vítěznou Nizozemkou Aafke Soetovou. „Jelo se mi super. Nedalo se nikde oddechnout. Jen ve sjezdu, kde je ale potřeba dávat velký pozor. Výsledek mě překvapil,“ radovala se Nosková. Dnes se na kopcovité trati vedoucí od Brněnské přehrady po části starého Masarykova okruhu do Kohoutovic a zpět utkají v časovce od 9 do 12 hodin junioři a od 13 do 16 hodin muži do 23 let.

Šampionát je v cyklistickém světě velmi prestižní událost. Je pro vás hodně velká výhoda, že se jede v Česku?

Určitě ano. Když pomíneme to, že to nemáme daleko, tak je obrovská motivace závodit doma a uspět před českými fanoušky, kteří nás, alespoň doufáme, přijdou výrazně povzbudit.

## Jak dopadnete?

Tohle je hodně otevřeně, ale reálně máme šanci na solidní výsledek. Když se to podaří, posune nás to v cyklistice zase o kousek dál.

Závodíte první sezónu v hradecké stáji Elkov Author, jasně nejspěšnějším českém týmu posledních let. Jak vás tato skutečnost posunuje dál?

Jsem absolutně spokojený. Elkov absolvuje výborné závody, navíc se mu daří, je to vidět na výsledcích. Pro mě je to druhá sezóna mezi dospělými a spolupráce se zkušenými mi hodně pomáhá. – Radomír Machek