

TISKOVÁ ZPRÁVA

Japonské velvyslanectví oslavuje sklizeň a začátek podzimu tradiční japonskou kuchyní se sake

Praha, 29. září 2016 - Japonsko tradičně uctívá kulinářskou kulturu podzimního období, kdy vrcholí zejména sklizeň rýže. „Sklizeň podzimu“ je tudíž ideálním obdobím k oslavě tradice a chuti japonské kuchyně. V této souvislosti jeho excelence, japonský velvyslanec v Praze, pan Yamakawa, pozval do své rezidence zástupce významných restaurací a potravinářského průmyslu na prezentaci sake a japonské kuchyně.

Japonská kuchyně (v Japonsku nazývaná „wašoku“) se v posledních letech stává stále populárnější v mnoha zemích světa. Jednou z jejích mnoha výhod je vyváženost živin, navíc je také velmi chutná a lahodí oku. Říká se, že důvodem, proč jsou Japonci jedním z nejdéle žijících národů na světě, je právě jejich bohatá a zdravá strava. Roku 2013 byla japonská kuchyně zařazena na seznam nehmotného dědictví UNESCO. V současné době je jen v Evropě více než deset tisíc japonských restaurací a jejich počet se stále zvyšuje.

Na přelomu září a října probíhá po celém Japonsku sklizeň rýže, je tedy ideální příležitost k ochutnávce sake, v japonštině nihonšu. Sake je tradičním japonským alkoholickým nápojem, který hraje ústřední roli v japonském životě a kultuře již 2 000 let. Vyrábí se z rýže pomocí několikanásobné fermentace, přičemž specifická pro jeho výrobu je tzv. mléčná fermentace. Sládcí přidávají napařenou rýži, kódzi (čerstvě plesnivá rýže), vodu a porci kvasinek, aby vytvořili tzv. šubo (zákvas). Kvašení rýže trvá přibližně 2 týdny, po něm následuje lisování a pasterizace. Posledním krokem je zrání, které trvá obvykle asi šest měsíců a probíhá hlavně v keramických či nerezových nádobách. Výsledný nápoj je na závěr naředěn vodou na přibližný obsah 15 – 16 % alkoholu. V rezidenci pana velvyslance tento nápoj prezentoval pan Hiroshi Sano, expert stojící v čele evropské pobočky japonské společnosti Nihon sakari, která se zabývá výrobou a kultivací sake.

Japonskou kuchyní, především pak pokrmy hodící se k sake, představila paní Darja Kawasumiová, majitelka japonské restaurace Miyabi (v Praze již od roku 1995). Předvedla postupy vaření vybraných japonských jídel.

Jedním z nejznámějších jídel japonské kuchyně je suši. Jeho základem je vařená rýže, ochucená speciálním kyselým octovým nálevem, dále syrová mořská ryba či jiné mořské plody, řasa nori a zelenina. Existuje mnoho různých druhů suši. Mezi ty nejtypičtější patří nigirizuši (váleček rýže, na němž je umístěn precizně odříznutý kousek syrové ryby, zeleniny či vaječné omelety), makizuši (rolka rýže plněná nejčastěji rybou a zeleninou, z vnější strany obalená v mořské řase nori) a celá řada dalších.

Vrcholem kulinářského programu v rezidenci japonského velvyslance pak byla ukázka přípravy lahodného hovězího masa wagjú. Wagjú je termín pro speciální druh skotu, který vznikl zkřížením japonských masných plemen. Plemeno wagjú bylo speciálně vyšlechtěno japonskými chovateli po stovku let. Japonští chovatelé jsou na plemeno wagjú velmi hrdí a vysoko si ho cení. V současné době je wagjú v celosvětovém měřítku výjimečně svou kvalitou a ve světě hovězího masa nenachází stejný kvalitní ekvivalent. Označení „japonské wagjú“ může nést pouze hovězí, které pochází z plemena

wagjú a pochází ze skotu, který se narodil a byl chován v Japonsku. Mezi celosvětově nejznámější druh wagjú patří tzv. „Kobe beef“, které je po celém světě pokládáno za nejlahodnější a nejkvalitnější hovězí maso a pokrmy z něj jsou vyhledávaným gurmánským zážitkem. Tajemství jeho intenzivní chuti spočívá v křehkosti, šťavnatosti a jemné, leč intenzivní chuti. Tato unikátní chuť je docílena velkým podílem aminokyselin a nenasycených tuků. Také mimořádné mramorování masa příznivě ovlivňuje jeho chuť. Tuk obsažen v mramorování není nikdy příliš tučný. Jakmile si sousto vložíte do úst, tuk se rozpustí. Mramorování je považováno za jeden ze symbolů kvalitního masa a je také určujícím faktorem k oceňování kvality hovězího.

Velvyslanectví Japonska v České republice

Maltézské náměstí 6, 118 01, Praha 1

Tel.: +420 257 533 546

Web: http://www.cz.emb-japan.go.jp/itprtop_cs/index.html