

Gastro trendy

Suší sa udomáčuje aj na Slovensku

Automobily

Mercedes-Benz G verzus BMW X5

Kniha

Monografia o finančných trhoch

Enjoy

L'UDIA
OD SUŠI



SUŠI JE FENOMÉN

už i slovenský

Surové ryby s ryžou priťahujú čoraz viac. Aj známych ľudí

JARMILA HORVÁTHOVÁ

TIP

Moje najlepšie suši

MATEJ CIFRA SAJFA,
MODERÁTOR,
SPOLUHAJTEL GEISHA
SUSHI BARU

Priznám sa, že v Japonsku som ešte nebol, ale pre mňa najlepšie suši som jedol v reštaurácii Nobu v New Yorku a potom v tejto istej sieti v Londýne. Tam ma ohúrilo nielen jedlo, ale aj interiér. Napríklad bar, za ktorým suši pripravujú, majú mnohonásobne väčší, ako je náš. Na Slovensku jem najviac u nás a chutí mi i vo Fou Zoo.

RICHARD GALOVIČ,
MANAŽÉR, MAJITEĽ TORO
SUSHI LOUNGE

Nemám konkrétny podnik, ale najlepšie suši jem vždy v Japonsku alebo v reštauráciách a baroch, ktoré vlastní Japonci. Okrem jedla sa mi páči aj atmosféra, ktorú tam zažijete. Je to pre mňa relax.

ĽUBO BLAHO,
MANAŽÉR FOU ZOU

Určite v reštaurácii Umu Ichira Kubotu v Londýne. Ale všeobecne japonské reštaurácie v tomto meste sú super. Keď bol Ichiro Kubota u nás, zážitkom bolo nielen jesť, čo vytvoril, ale už sledovať ho pri práci. Napríklad nové jedlo si najprv precízne nakreslil.

Slováci nie sú práve vyznávači zdravého životného štýlu, pohyb im veľa nehovorí a najradšej majú rezne či niečo iné vyprážané s hranolčkami a tatárskou omáčkou. Určite ste veľakrát počuli túto vetu. Ale časy sa evidentne menia... a aj našinci začínajú viac rozmyšľať o tom, čo vložia do úst. Aby to bolo nielen chutné, ale podľa možnosti aj zdravšie ako vyprážané pochúťky. Rozhodne o tom aspoň svedčí rozmach a popularita suši barov a reštaurácií. Surové ryby sú populárne, nové reštaurácie či donáškové služby ešte stále pribúdajú. Aj keď, tak isto, ako naprieč celým gastronomickým spektrom, aj tu je kvalita jednotlivých podnikov veľmi rozdielna. Tento trend však nevznikol z ničoho ani zrazu. Keď sa bavíte s ľuďmi zo suši barov, v podstate

všetci sa zhodujú na jednom. Doba je čoraz rýchlejšia, nároky, pokiaľ ide o pracovný výkon, čoraz vyššie. Na to, aby ste všetko v zdraví stíhali, musíte byť v dobrej fyzickej aj psychickej kondícii. Takže fitnesscentrá sú čoraz obľahanejšie, takisto hrádze a parky, kde sa dá behať, korčuľovať či bicyklovať. S pravidelným pohybom vyprážaný syr a rezne nejdú dokopy, aj keď... občas dobre padnú.

Ľudia hľadajú alternatívu a ľahká ázijská kuchyňa v podobe (aj) suši ju ponúka. Hoci keď si pozriete alebo vyskúšate, čo tunajšie suši bary ponúkajú, v mnohých prípadoch je suši len značne poslovenčené. Na druhej strane však existujú podniky, kde je kvalita surovín na prvom mieste. Denne majú čerstvé ryby a od scestovaných hostí si vypočujú aj chvály typu, že ich suši je porovnateľné s tým, čo jedli v dobrých baroch v zahraničí...



ILUSTRAČNÉ FOTO – THINKSTOCK

SUŠI Z DOLNÝCH HONOV

Hoci hlavný boom suši je záležitosťou najmä posledných dvoch-troch rokov, prvý suši bar, porovnateľný s tým, čo sa robilo vtedy napríklad v Prahe, tu otvorili pred šiestimi rokmi - Osaka Sushi Bar na Dolných honoch. Ľubo Blaho, ktorý ho pomáhal svojmu bratovi, hlavnému investorovi, rozbiehať, spomína, ako vtedy závideli Pražanom ich suši bary. V Bratislave fungovalo len Tokyo, ktoré má kuchárov z juhovýchodnej Ázie, a „trochu“ suši sa robilo i v Auparku.

Blahovcom sa však podarilo získať na spoluprácu suši majstra z Prahy, ktorý mal školy japonských majstrov. Poloha - 300 metrov od neslávne známeho Pentagónu nebola síce ideálna a všetci ich od nej odrádzali, aj napriek tomu sa ukázalo, že hlad po dobrom suši je aj na Slovensku. Reštaurácia bývala pravidelne plná. V súčasnosti vo svojej pôvodnej podobe neexistuje, pôvodný majiteľ ju predal. Ako to niekedy aj v prípade úspechu býva, zaškripli medziludské vzťahy, ale v podstate všetci suši majstri v lepších bratislavských reštauráciách a suši baroch vyšli práve z Osaka Sushi Baru.

PÁN MAJITEĽ MATEJ SAJFA CIFRA

Suši je trendy a má čoraz viac priaznivcom medzi návštevníkmi reštaurácií - ale nielen to. Podľahli mu aj niektoré známe tváre, a to dokonca tak, že si otvorili alebo sa stali spolumajiteľmi vlastných suši barov. Napríklad známy moderátor Matej Sajfa Cifra má spolu s dvomi priateľmi suši bar Geisha v bratislavskom komplexe Tri veže a úzko kooperujú s ďalším v administratívnom komplexe oproti Auparku. V apríli chystajú otvorenie tretieho v centre Bratislavy. Najnovší prírastok medzi suši barmi v Bratislave - Toro Sushi Lounge - si len nedávno otvoril v Rusovciach známy manažér najlepších slovenských športovcov Richard Galovič. Obidvaja spoznali suši pred mnohými rokmi v zahraničí a „dostalo“ ich natoľko, že s ním spojili časť svojej pracovnej existencie. Matej Sajfa Cifra hovorí, keďže sa venuje najmä iným aktivitám, o prevádzku sa prioritne stará ďalší člen trojice, ale k ekonomike a efektívnosti v gastronómii už prichúchol.

„Samozrejme, snažíme sa nevyhadzovať peniaze, kde netreba, investovať najmä do kvalitných surovín, to je pre nás alfa a omega. Priznám sa, že až tu som si naozaj začal vážiť každých desať eur... lebo desať eur sem, desať tam a hneď strácate stovky... a to vám, samozrejme, ako majiteľovi nemôže byť jedno,“ konštatuje.

Aj preto je suši bar v Troch vežiach v minipriestoroch s pár stoličkami, hoci im ponúkali aj oveľa



Ľubo Blaho

viac miesta. V podobných priestoroch bude sídliť aj suši bar v centre mesta. „Nechceli sme väčší priestor, a to z dvoch dôvodov. Viac stoličiek, to sú väčšie nároky na kuchyňu, väčšie nájomné a tlak, aby ste naň zarobili. Za každú cenu, aj na úkor kvality. A potom tu pôsobí aj psychologický efekt. Keď máte v reštaurácii štyri stoly a dva sú obsadené - vyzerá ako plná. Aj pri pohľade zvonku to pôsobí lepšie ako veľký, no prázdny priestor... hoci ľudí máte tak isto,“ vysvetľuje známy moderátor.

Do projektu sa mu podarilo vtaiahnuť veľa známych ľudí, v ponuke je napríklad rolka Danieľ Hantuchovej, Evity, Vladimíra Weissu, Adely Banášovej a ďalších. Všetci si ich sami vytvorili a u návštevníkov majú úspech.

M. Cifra hovorí, že na suši má rád jeho rôznorodosť, aj preto okrem stálej ponuky zaraďujú týždenne rôzne nové variácie - a tie, ktoré sa osvedčia, putujú do kmeňového menu. Síce pôvodne začínali len so suši, teda studenou kuchyňou, zistili, že Slováci sa cez obed dožadujú teplej stravy, tak pridali aj teplú ázijskú kuchyňu. Momentál- ➔

Názvy niektorých rýb

Maguro - tuniak
Shake - losos
Ebi - kreveta
Suzuki - morský vlk
Saba - makrela
Tai - pražma
Toro - bok (najlepšia časť z tuniaka)
Uni - ježovka
Tako - chobotnica
Anago - morský úhor
Unagi - riečny úhor
Anagai - mušle
Ikura - kaviár
Tobiko - kaviár z lietajúcich rýb



Richard Galovič

Zaujímavé suši bary na Slovensku

Suši barov a reštaurácií, ktoré ponúkajú suši, je už aj na Slovensku celkom dosť.

BRATISLAVA

- Fou Zoo
- Geisha Sushi Bar
- Toro Sushi Lounge
- MoshiMoshi
- Maehwa
- Sushi+
- Wabi Sabi

NITRA

- Wasabi sushi bar
- Trnava
- Wasabi sushi bar
- Sushi Ki

KOŠICE

- Maiko sushi

MAKI

Kúsky rýb, morských plodov, zeleniny atď. obalené v ryži a morských riasach

NIGIRI

Nakrájaná surová ryba alebo iná potravina položená na valčeku z ryže

SASHIMI

Nakrájané plátky surovej ryby bez ryže

TEMAKI

Ručne balené kornútky morských rias nori, naplnené ryžou a prísadami

→ ne je podiel studenej a teplej kuchyne v Geishi 40 : 60 a približne tento pomer uvádzajú aj niektoré ďalšie suši bary.

RICHARD GALOVIČ - OD ŠPORTU K SUŠI

Richard Galovič sa so suši stretol tiež počas svojich ciest. Hovorí, že ho doslova uchvátilo, keď bol prvýkrát v Japonsku, rovnako ako celá kultúra a spôsob života tejto krajiny. „To, čo sa ako suši ponúkalo a ponúka na Slovensku, ma väčšinou nepresvedčilo, takže roky vo mne tlela myšlienka mať vlastný suši bar. Taký, kde si na suši naozaj pochutím, ako som zvyknutý zvonku. Tiež som mal pocit, že sa potrebujem venovať ešte niečomu inému ako športu, a suši bar je vlastne niečo ako môj splnený sen,“ hovorí.

Mnohí ho od podnikania v gastronómii odrádzali a tiež počul hlasy typu: „Ďalší, čo sa tomu nerozumie, ale ide do toho.“ Sám hovorí, že nevie, čo bude o dva roky, zatiaľ je z krátkého fungovania Toro Sushi Lounge nadšený.

„Myslím si, možno naivne, že manažovanie vo vrcholovom športe a v iných oblastiach ľudskej činnosti sa až tak veľmi nelíši. Tiež na to, aby ste dosiahli úspech, musíte vyžadovať a ponúkať špičkovú kvalitu, všetko robiť precízne, byť perfekcionalista, robiť veci so srdcom a najlepšie, ako viete, stále prijímať nové podnety, učiť sa od najlepších,“ vysvetľuje.

A nerozhadzovať zbytočne peniaze, žiadalo by sa dodať. R. Galovič pri koncipovaní „svojho“ suši ba-

ru tiež vychádzal z toho, že radšej menšia vstupná investícia a menší priestor, o to viac pozornosti treba venovať kvalite rýb, ktoré budú ponúkať. „Máme 16 miest, teda vlastne 15, lebo jedno je rezervované pre mňa. Chcel som, aby to tu vyzeralo ako v japonských suši baroch, kde hostia primárne sedia pri bare, rozprávajú sa so suši majstrami, majú to aj ako mentálny oddych. Naši hostia na začiatku najprv obsadzovali klasické stoly, ale už si zvykajú sedieť pri bare,“ hovorí.

Otvorenie pripravovali desať mesiacov a drvivú časť z toho tvoril výber dodávateľov - aby boli ryby čerstvé, kvalita vždy rovnaká a na dodávky sa dalo spoľahnúť. „Suši bar má byť v prvom rade o čerstvých rybách, preto im venujeme takú pozornosť. Vozia nám ich šesťkrát, ráno ich nafiletujú a v priebehu dňa ich už predávame. Každý deň čerstvé. Ale dosiahnuť tento stav bola naozaj drina, považujem to dnes za také svoje know-how,“ hovorí R. Galovič.

O tom, že zabezpečiť, aby boli dodávky stále rovnako kvalitné a spoľahlivé, nie je jednoduché, vie svoje aj L. Blaho, ktorý po Osaka Sushi Bare manažuje panázijskú reštauráciu Fou Zoo. „Na Slovensku to funguje tak, že na začiatku vám vozia ryby ako namaľované, s ničím nie je problém. No postupne začína kvalita kolísať, takže po čase sme museli dodávateľa, ako sa hovorí, usmerniť. Napríklad keď kvalita nevyhovuje, ryby vrátime. Ide o stovky eur a nemôžeme si dovoliť riskovať svoje meno,“ vysvetľuje.

© TREND

