Americká kuchyně

Americká kuchyně, když to řeknu zjednodušeně, je kukuřice, krocani a apple páj, ale když chcete vědět co Američané jedí dnes, tak k seznamu všech steaků s pečenými bramborami si připište seznam jídel všech etnických kuchyní které na světě existují, a to jsou jídla, která ve vylepšené formě připravená z prvotřídních amerických surovin, Američané jedí dnes. @ gastronomie

# Americké pohostinství

Asi 29 procent ze všech zaměstnanců v americkém pohostinství jsou nevyučení číšníci a servírky. Zaměstnanci v kuchyni, kterým se v Americe všem říká cooks a kuchaři, kterým se říká chefs, kteří až na několik těch cizinců také nejsou vyučení, tvoří 15% z celku. Skupiny zaměstnanců za pultem tzv. counter nebo fountain workers tvoří každá asi 5%. Majitelé a manažeři tvoří asi jednu pětinu všech zaměstnanců v tomto průmyslu. Čím to tedy je, že americké pohostinství je nejúspěšnější na světě?

V roce 1975 mladiství (teenagers) zaujímali asi 30% všech zaměstnání a ženy asi 70%. Podle americké restaurační asociace NRA, jedna třetina zaměstnanců v pohostinském průmyslu jsou studenti z nichž 50% jsou studenti vyšších škol, kteří ve většině případů pracují za minimální mzdy. Ze všech zaměstnanců v americkém restauračním a hotelovém průmyslu jsou nejlépe placeni šéfkuchaři zvaní executive chefs, které velké hotelové společnosti dnes nahrazují manažery kuchyní (kitchen managers). Ale i ostatní kuchaři jsou relativně lépe placeni než obsluhující personál protože jsou považováni za kvalifikované síly.

Číšníci a servírky, u kterých se počítá, že hlavní část jejich příjmů je obslužné, či spropitné, v Americe zvané tip, jsou placeni nejméně. Z toho pramení snaha amerických manažerů pověřit obsluhující pracemi které jsou v jiných zemích pracemi kuchařů. Američtí kuchaři například sice dají jídla na horké talíře, ale ozdobu nebo někdy i přílohu musí v mnoha restauracích na talíř přidat obsluhující, který, jak již řečeno, je méně placený, čímž i když se to zdá být neuvěřitelné, restaurace ve kterých se podává tisíce jídel ušetří velké částky na mzdách.

Trend globálního pohostinství je nejenom snaha zkrátit cestu jídel od místa výroby do místa jejich konzumace, ale i vizuální kontrola přípravy těchto jídel přímo hostem, ale také, i když se o tom moc nemluví, snaha snížit náklady na mzdy.

Tyto snahy nejsou nic nového. Nakonec tableside coking, neboli vaření jídel u stolu mělo ten samý účel. Tento systém se moc neosvědčil, protože to nesmírně zpomalilo obsluhu. Příprava těchto jídle byla prováděna obsluhujícími kteří sice byli méně placeni, ale kteří ve většině případů neměli potřebné kuchařské znalosti, tudíž i kvalita jídel byla v zásadě horší než u jídel připravených přímo v kuchyni. Od table side cooking ve kterém si v česku v některých restaracích libují i když většinou nevědí co dělaljí, se v Americe již zcela upoustilo.

Flambování jídel bylo něco podobného. V tomto případě jídlo připravené v kuchyni je před hosty dohotoveno flambováním. Není ale žádným tajemstvím, že obliba flambování má hodně co společného se snobismem. Flambování bylo dražší o cenu potřebné lihoviny a o náklady s tím spojené a přitom nelze dokázat, že toto flambování v jídelně kvalitu flambovaného jídla zlepšilo ba naopak. Opravdový gurmán by si nenechal tímto způsobem své jídlo pokazit. Jestliže některé jídlo vyžaduje flambování příslušnou lihovinou, tak to má udělat kvalifikovaný kuchař při jeho přípravě přímo v kuchyni. Proto jsou v Americe dnes tak populární restaurace se zasklenými kuchyněmi, nebo tak zvnými "stage kitchen" do kterých je vidět, nebo restaurace kde celá výroba jídel probíhá přímo v jídelně.

Tomuto trendu odpovídá i architektonické řešení kuchyní a hlavně výdejního prostoru. Pracoviště obsluhy, u nás zvané ofis, a v Americe waiter's station, je všude tam, kde kuchyně je oddělena od odbytových prostorů, více méně součástí kuchyně.

Tam, kde příprava jídle probíhá v odbytové části je toto pracoviště jakousi bariérou nebo spojovacím článkem mezi kuchyní a jídelnou.

V mnoha velkých podnicích v Americe, si obsluhující mimo jejich "side jobs" (mimořádné práce) sami vaří kávu, nabírají si sami pečivo, polévky, saláty, crudités, zmrzlinu a čepují si sami mléko a nealkoholické nápoje, což nejenom představuje nesmírnou úsporu na mzdách kuchařů, ale do jisté míry zjednodušuje a zrychluje obsluhu, to ale evropským restauratérům ještě nedošlo.

# Případová studie – americké servírky

Krátce po sametové revoluci, když jsem byl v Evropě v zastoupení americké firmy Blodgett, jsem vozil do Ameriky na 5ti či 6ti denní školení skupiny českých, ruských, polských, maďarských a jiných techniků z post-komunistických zemí, kteří měli naše zařízení servisovat. Pro všechny to bylo zároveň první seznámení s Amerikou a americkým pohostinstvím.

Stalo se, že se skupinou pěti českých inženýrů které jsem do Ameriky přivezl na odborné školení, jsme jednou dorazili do hotelu v Atlantě kolem půlnoci. Byli jsme po té cestě unaveni a tak jsem navrhl, abychom se šli ještě někam najíst a občerstvit. Páni inženýři na mně koukali udiveně, protože nechtěli věřit, že bychom po půlnoci ještě někde dostali něco pořádného k jídlu nebo pití.

#IMG <http://2017.hostovka.cz/soubor/16-11-2005-1.jpg> Řetězec Denni’s

Vedle hotelu byla restaurace známého amerického řetězce Denny's. Tyto restaurace, které jsou roztroušeny po celé Americe, jsou otevřeny 24 hodin denně a tak jsem je tam vzal na první seznámení s jednoduchou americkou gastronomií.

U vchodu nás uvítala hosteska, a zeptala se kde bychom chtěli sedět. My jsme žádnou preferenci neměli a tak nás usadila ku stolu pro 6 osob, podala nám jídelní lístky a řekla nám, že Margret se nás hned ujme.

Servírka, která se objevila během několika okamžiků se s úsměvem na rtech se skutečně představila jako Margret ( což se v Česku ještě nedělá) a řekla že bude naší servírkou.

To byl samozřejmě první okamžik kdy páni inženýři byli šokováni. Hosté se v takovém případě nepředstavují, ale já jsem se představil jako Mike a řekl jsem Margret, že moji partneři jsou Češi, z nichž někteří anglicky neumí a každého jsem představil jménem jako Franta, Karel, Jirka, Petr a Riša.

Margret vzala objednávku na nápoje a odešla. Mezitím se moji partneři pustili do tuny pečiva a másla které Mrgret při svém příchodu na stůl založila, a já jsem jim při tom pomohl s výběrem jídel, protože v Americe se s českými mutacemi jídelních lístků zatím nesetkáte.

Margret, když se vrátila, tak aniž by se někoho na něco ptala, tak před každého s úsměvem na rtech postavila nápoj který si objednal se slovy: "Here you are Franta, Karel, či Ríša", a při tom se opět na každého mile usmála.

Moji partneři byli šokovaní nejenom tím, že o půlnoci stále směje, ale i proto, že v Česku si někteří číšníci s maturitou ani u dvou lidí nepamatují co si kdo objenal, ale Margret si to všechno pamatovala včetně jejich jmen. What a country!

No, to ale byl jen začátek. Margret potom od každého vzala objednávku jídla které šla předat do kuchyně.

Nemusím vám asi říkat, že když Margret přinesla ta jídla, se ta scéna opakovala, neboli že s úsměvem na rtech každému dala to co si objednal, přičemž neopomněla říci: "Enjoy your meal Franta, Karel", atd.

No, to na ty Čechy, přestože to byli samí vzdělaní inženýři, bylo trošku moc. Ale musím to trochu zkrátit...

Druhý den jsme museli brzy vstát a tak jsme na snídani zašli opět k Denny's. U vchodu nás pozdravila stejná hosteska, která zřejmě nastoupila službu o půlnoci.

Na nic se neptala a posadila nás rovnou ku stolu u kterého jsem seděli při večeř a samozřejmě, kde se vzala, tu se vzala, se objevila i Margret a s úsměvem na rtech, protože nás považovala již za své přátele řekla:"Hi guys", což je něco jako: "Ahoj kluci". Potom se opakovala podobná scéna jako při naši minulé návštěvě, včetně toho že si Margret pamatovala všechna naše jména.

No, tím ale moje historka nekončí. S podobným jednáním servírek se páni inženýři setkali všude během jejich amerického pobytu, a tak po několika dnech mi z cela vážnou tváří řekli, že si myslí, že všechny ty servírky na ně "letí" protože se na ně v jednom kuse smějí.

Já jsem jim nechtěl kazit radost a tak jsem jim neřekl, že se stejně smály i na ty Maďary, Poláky a Rusy které jsem do Ameriky přivážel již před nimi a které jsem také babysitoval.

# Američané

Díky velikosti Ameriky, díky tisícům vynikajících univerzit a díky milionům informací které jsou dnes Američanům zdarma dostupné, je v Americe tolik vzdělaných lidí, že ti kteří Američany obviňují z nevzdělanosti, nemají ani potuchy. Oproti Čechům, kteří se spokojí třeba i s malým platem, jenom když mají titul, si Američané na tituly moc nepotrpí. Titul inženýr se v Americe nepoužívá, protože inženýr je každý mechanik nebo domovník, a přestože PhD. je oficiální název několika typů doktorů, tak titul doktor (Dr), mimo k označení doktora medicíny, se používá velmi zřídka.

Jak to bude se vzdělaností v České republice až vzdělání zadarmo nebude, mi není jasné. Socialistický sen o tom, že co Čech, to ne muzikant, ale doktor, inženýr, magistr nebo kandidát věd, se bohužel asi již neuskuteční, leda že by znovu otevřeli Střešovickou Sorbonu.

Američanům se také často předhazuje jejich hrubé a někdy neomalené chování. Ta hrubost má zřejmě co společného s hrubými podmínkami prvních amerických osadníků, což se někdy zveličuje v těch kovbojkách, a ta neomalenost je podle mně vlastní každému velkému národu. O Američanech se také říká, že jsou nevychovaní, s čímž do jisté míry souhlasím. Američané, i ti potomci bohatých plantážníků, nemají totiž žádnou Kidnerstube, protože nebyli vychování francouzskými guvernantkami, ale bývalými černými otrokyněmi, takže co od nich chcete. Na druhé straně se ale nedá říci že dnešní vzdělaní Američané chování nemají. Američan totiž je v zásadě ohleduplný, stále se na každého usmívá, za vše tisíckrát děkuje, a umí ocenit každou službu nebo laskavost kterou mu prokážete. Američan se Vás několikrát za den zeptá How are you, což je společenská fráze, ale mně se to líbí, protože když stokrát denně někomu odpovím, že se mám dobře, tak tomu nakonec i věřím. S něčím takovým, aby Vám Američan neposlal thank you note, neboli písemné poděkování když ho pozvete na večeři, nebo aby Vám neřekl jak to vše bylo dobré, se nesetkáte; a aby Vám neodpověděl na dopis či e-mail, nebo nepoděkoval za radu kterou jste mu na jeho dotaz poskytli, to už vůbec ne.

Odborné vzdělání je v Americe ale úplně jiné zvíře. Američané se v zásadě učí, když to řeknu zjednodušeně, jen to co mohou nějak zpeněžit. Americký kreditní systém ve výuce, který mimo jiné budou konečně používat i na některých vysokých školách v ČR, například umožňuje, aby někdo, kdo třeba nemá dostatek bystrosti, inteligence, času a nebo i finančních prostředků, vystudoval například medicínu i když mu to trvá třeba i 30 let.What a country!

Američané se také stále něco učí. Američan když ví, že k výkonu jeho zaměstnání bude potřebovat znalost výpočetní techniky, tak jde do nějakého kurzu ve kterém se to, třeba i po několikerých pokusech, nakonec naučí. Na druhé straně by Američan však neztrácel čas studiem Marxismu-Leninismu, leda že by byl přesvědčen, že investice do toho studia se mu vrátí. Proto například dnes spousta Američanů studuje japonštinu, čínštinu, ruštinu a v poslední době i arabštinu, a těm kteří pracují v Česku také nedělá potíže se tu češtinu naučit. Ze stejného důvodu i já, když jsem po příchodu do Ameriky zjistil že počítače jsou "in", a že bez toho nebudu jednoho dne moci existovat, jsem si na univerzitě v Indianě udělal vysokou se vznešeným názvem Computer Applied Science in Hospitality Industry, což mi vždy pomohlo dostat lepší zaměstnání.

K tomu Vám musím napsat jednu velice zajímavou historku:

Asi tak v 74 letech Rooseveltova univerzita v Chicagu inzerovala v novinách, že nabízí dvouletý program hotelového manažmentu, který absolventům zaručuje minimální příjem $40.000 ročně. V těch letech to byly velké peníze a o manažery hotelů byl velký zájem, a tak o studenty neměli nouzi. Stalo se však, že jeden absolvent nemohl po dobu více než jednoho roku sehnat zaměstnání (alespoň ne za $40.000) a jelikož v Americe soudí každý každého, a tak tento student tuto univerzitu zažaloval, svoji při vyhrál, a škola mu musela zaplatit nejenom ušlý zisk za dobu studií, ale i ušlý zisk v době nezaměstnanosti, což dělalo asi $200.000.

Je sice pravdou, že ten student nemohl sehnat zaměstnání spíše proto že byl černý, než proto, že by nebyla poptávka po absolventech zmíněné univerzity, ale to na věci nic nemění.

# Jak jedí Američané

Popis amerických stravovacích zvyklostí by ale nebyl úplný, kdybych se nezmínil o tom jak Američané jedí. Je zajímavé, že Evropané, kteří jsou natolik inteligentní, že vědí že některé národy jedí hůlkami, nebo jen lžící, rukama, nebo že si maso ukrajují u úst nožem jako například Eskymáci, se pozastavují nad tím jak jedí Američané.

#IMG <http://2017.hostovka.cz/soubor/16-11-2005-2.jpg> Prostření pro Hilary Clintonovou v bílém domě

Stoly jsou v průměrné americké restauraci prostřené stejným způsobem jako všude jinde ve světě.

Američan si před jídlem plátěný ubrousek (který některé národy ani nepoužívají) položí na kolena a příbor při jídle drží zcela normálně, vidličku v levé a nůž v pravé ruce. Příbor, dá se říci, používají Američané daleko logičtěji než někteří jiní uživatele příboru, a sice proto že nedrží nůž nebo vidličku jako tužku, ale pevně shora, aby mohl pohodlněji odkrajovat kousky tuhých potravin a hlavně steaků.

Po odkrojení několika soust masa, Američan odloží nůž na pravý okraj talíře, vidličku si přendá do pravé ruky, a tou si pak napichuje nebo nabírá nakrájená sousta a podává si je do úst. Jídla která nepotřebují být krájena nožem, Američan jí jenom vidličkou kterou v tom případě drží také v pravé ruce a jídlo si na tu vidličku eventuálně přisunuje chlebem.

Je několik teorií proč Američané, kteří většinou přišli z kultivovaných zemí, ve kterých se jí normálně, si tento způso jídla osvojili. Podle jedné teorie, první osadníci Ameriky, když cestovali krytými vozy, museli být neustále ve střehu proti útoku Indiánů nebo banditů a proto museli mít jednu ruku stále volnou, aby do ní mohli v případě potřeby rychle uchopit zbraň. Do jaké míry je tato teorie pravdivá nemohu říci, ale jakási logika v tom je. Nemusíte ale mít obavy, že by Američané s neuměli u stolu chovat, nicméně jsou výjimky tak jako i u nás.

Já jsem se již někde zmínil, že od doby kdy jsem se začal učit, mám takového koníčka, pozorovat lidi jak a co jedí, co a jak pijí, a jak se celkově chovají ve společnosti vůbec. Mohu vám říci, že za 70 let praxe v pohostinství jsem viděl už všechno možné i nemožné, a musím vám také říci, že jestli si myslíte že Američané nevědí co je etiketa stolování, tak jste ještě nic neviděli.

V Americe jsem například poznal, že jsou dnes lidé, a je jich čím dále tím více, kteří se v restauracích umí chovat kulturněji než kdekoliv jinde na světě. Sleduji, pokud to na televizi ukáží, jak lidé jedí a jak se chovají například při oficiálních státních funkcích v různých zemích a tudíž i v bílém domě a mohu vám říci, že se tam chovají docela kultivovaně i státní návštěvy z jiných zemí.

#IMG <http://2017.hostovka.cz/soubor/16-11-2005-3.jpg> Bílý dům oficiální tabule

#IMG <http://2017.hostovka.cz/soubor/16-11-2005-4.jpg> President Clinton při oficiální večeři

# Co jedí Američané

Jsem Čechoslovák jak poleno, ale cestuji stále ještě po světě a pohybuji se mezi lidmi všech možných národností a společenských tříd, ale posledních 40 let žiji na západě, většinou v Americe,a tak pokud se jídla a pití týká bych měl hovořit hlavně o Američanech.

Neznamená to ale, že mohu podat návod jak s Američany zacházet, protože právě u Američanů na to není šablona. Nechci se zde zmiňovat o těch pravých Američanech tj. o severoamerických Indiánech, těch k nám do Česka pravděpodobně moc nezavítá, chtěl bych se ale zmínit o těch ostatních Američanech, včetně těch v Americe již narozených. Všichni, jak ta první druhá nebo i třetí generace přistěhovalců mají v sobě něco ze svých předků a je zajímavé, že se to nejvíce projevuje ve stravovacích zvyklostech.

Někteří i po celoživotním pobytu v Americe si na americkou stravu ještě nezvykli a jedí to na co byli zvyklí doma. Tudíž pokud se jídla týká, tak mnohé z nich typickou americkou stravou ani moc neuctíte, protože na ni možná nejsou ani zvyklí. Na co ale jsou všichni Američané zvyklí je vysoká úroveň služeb a takové služby očekávají i v zahraničí a to ve všech restauracích od těch fast food až po ty luxusní restaurace.

U Američanů kteří navštěvují Českou republiku se mi také nechce používat označení "turisté". Já vím, že nemám asi pravdu, ale turistu si představuji jako někoho s batohem na zádech, obutého do "pohorek", který přespává ve stanu nebo v autě a v tom nejlepším případě v nějaké turistické ubytovně nebo laciném hostelu; prostě jako někoho, kdo za málo peněz chce poznat velký kus světa. Neberte to ale tak, že tyto turisty znevažuji, právě naopak. Není na tom totiž nic špatného ani ponižujícího, nakonec já jsem se tak necestoval dost a dost, a takovýchto turistů k nám přichází většina a někteří dokonce i pěšky, a měli bychom si jich vážit jako každého jiného hosta.

Američané se ale od těchto "turistů" trochu liší. Oni k nám totiž většinou nepřichází jako "turisté". to je pěšky, autem nebo nějakým laciným dopravním prostředkem. Američané, pokud nedokáží tu velkou louži přeplavat, tak musí připlout buď zaoceánskou lodí nebo přiletět letadlem, a to samo o sobě představuje již značný výdaj. Ale nejedná se jen o ty výdaje za dopravu. Američané k nám nemohou také přijet jen tak na večeři pak do opery, případně nakoupit jídlo pro psa a vrátit se domů, jako to dělají Němci či Rakušané. Američané musí přijet nejméně na čtrnáct dní nebo nejlépe na tři neděle, na což mnozí musí obětovat více než svoji dovolenou a spolu s cestovným a hlavně s ušlým ziskem, je to relativně drahý výlet.

Nelze se proto divit, že za své dolary chtějí dostat, když nic jiného, tak alespoň slušné zacházení případně ucházející služby. Tak jak Američany znám, tak většina je spokojená s málem, a to je úsměv, dobré pivo nebo víno, přičemž některým postačí i naše minerálka, a je jim jedno jestli jim to víno číšník nalévá zleva nebo zprava, a jestli při tom má ruku za zády, což je to jediné co se někteří naši absolventi hotelových škol s maturitou naučili.

Američanovi stačí, když se na něj obsluhující alespoň usměje. Američan také pochopí, že za půllitrovou láhev piva v předním hotelu musí zaplatit 100 korun (12 korun za pivo a 88 za to že mu ho nalijí zprava), ale nepochopí proč musí v některých restauracích platit za každou housku zvlášť, proč mu k ní nenabídnou alespoň máslo, proč není příloha již v ceně jídla a proč musí za ni musí platit zvlášť (à la carte), proč polévka stojí polovinu ceny hlavního jídla, a něco jako couvert mu nevysvětlíte ani půlhodinovou přednáškou.

Američan také nepochopí proč jsou v poledne porce jídel a ceny stejné jako večer, proč mu i v poledne strkají v restauracích pod nos mísu s předkrmy, který každý stojí v průměru 30 korun, a kterých pokud není dost ostražitý, mu dají na talíř alespoň dva nebo tří kousky. Proč mu nabízí v poledne aperitiv (z nějakého důvodu Campari vždy jako první), když vlastně chce zůstat střízlivý protože se po obědě ještě chystá užívat krásy naši země ve střízlivém stavu. Američan rád poznává cizí etnická jídla, a ze slušnosti pochválí i naši svíčkovou, přestože to není jeho "cup of tea", ale nepochopí, proč mu ji nutíme každý den, když on vyrostl na steacích a na hamburgrech, a svíčkovou, mnodhdy lepší než v česku, může ochutnat téměř v každé české restauraci v Americe.

Američan také nepochopí proč s ním v České republice většina obsluhujících jedná jako s naivním milionářem který právě vyskočil z filmu Dynasty nebo Dallas a který neví co s penězi. Našinec prostě neví, že většina Američanů, mimo těch několika málo gangstrů, si musí své peníze tvrdě vydělat, a že o "tunelování" toho ještě moc nevědí. Proto pokud chcete vyloudit úsměv na Američanově tváři, tak se s ním moc nemalujte, usmějte se na něj a dejte mu co mu patří, zeptejte se ho jak mu to chutná, a uvidíte, že vám dá nakonec i slušný "tuzér", což je vlastně zkomolenina amerického "to serve", neboli za dobrou službu. O stravovacích zvyklostech Američanů si ale musíme říci něco více. Mnoho lidí u nás si myslí, že Američané jsou nároční, ale v zásadě je to jen díky jejich naivnosti ve které si myslí, že standard, na který jsou zvyklí doma, mohou očekávat i všude jinde.

Doma Američan ví, že se může v kterékoliv restauraci s rychlým občerstvením najíst za 2 až 3 dolary a že za tyto peníze mu v některé té restauraci dají i neomezené množství soft drinků, a jediné co ještě může očekávat je úsměv prodavačky, jednoduché ale absolutně čisté prostředí včetně sociálních zařízení a to je vše. To ale už znáte z těch několika podniků rychlého občerstvení u nás, kterým vlastně vděčíme za to, že se několik našich mladých lidí již naučilo jak jednat se zákazníkem. Američan ale také ví, že když si připlatí takových 5 až 6 dolarů, že v restauraci se stolovým zařízením a obsluhou mu nabídnou větší výběr jídel a nápojů, že ale obsluha, i když velice příjemná, bude o něco pomalejší. Servírky se zde na něj také budou smát, jak zasedne tak mu přinesou kopec housek a másla (v ceně hlavního jídla), případně i nějaké crudité, nalijí mu velkou sklenici vody s ledem (zadarmo), a jakmile mu donesou jídlo, tak se ho do nekonečna budou ptát jak mu to chutná, a jestli náhodou pro něj nemohou ještě něco udělat, jako například jestli nechce více pečiva nebo másla atd.

Jídlo bude dobré, bude ho více než dost, a tak vlastně nemá na co by si mohl stěžovat - i kdyby chtěl. Nicméně když odchází tak se ho při placení manažer ještě pro jistotu zeptá, jestli bylo vše v pořádku a požádá ho, aby přišel zas.

No, a to samé ve své naivitě ten Američan očekává i u nás. Jedno ale vím, že není zase tak naivní, že by v některé naší restauraci očekával ty samé služby a tu kvalitu jídel kterou dostane v Americe v těch typických dražších restauracích nebo steak houses, kde ovšem dá za večeři 20 až 30 dolarů (bez vína). To ale nemluvím o tak zvaných luxusních restauracích, nebo privátních klubech, ve kterých jsou jídla tak drahá, že se někde stydí dát ty ceny na svůj jídelní lístek a mají lístky bez cen protože říkají, že když se musíte ptát na cenu, tak si tu jejich restauraci asi stejně nemůžete dovolit.

Toto je ale jen bleskové popsání široké škály služeb a cen v amerických restauracích a to jen proto abyste pochopili Američanovu naivitu, při návštěvě našich restaurací.

Jinak se ale dá říci, že Američané se chovají ku svému tělu jako ku svému autu.

Američan když má Jaguára, Cadilac, Mercedes, BMW, nebo jiné drahé auto, tak u pumpy ukáže palcem tam kde má benzinovou nádrž a řekne: "Fill it up with premium", což znamená, že mu ho mají naplnit tím nejlepším benzínem který mají. No a své tělo "plní" také tak - když na to má, tak si dá ten největší steak třeba i za 20-25 dolarů a když na to nemá, tak si dá se stejnou chutí hamburgra za 90 centů.What a country!

Většina Američanů, včetně těch milionářů, vyrostla totiž na jídlech jako je hamburger, peanut butter sandwich, hot dog, fish fingers a případně smažená kuřata a nedá se říci, že by byli vybíraví, i když jsou jídla která nejedí, ale to je spíše proto, že se s nimi ještě nikdy nesetkali.

Bill Gates, nejbohatší člověk na světě, o kterém se nedá ale říci, že by byl snob, si například si nejlépe pochutná na hamburgru od Wendy's, kam si občas zajde a který když má moc práce si nechá dodat do své kanceláře.

#IMG <http://2017.hostovka.cz/soubor/16-11-2005-5.jpg> Wendy's čtverhranný hamburger

Naštěstí mimo hamburgrů je v Americe jídel tolik, že když se to tak vezme, tak ani za celý život je nemůžete všechny ochutnat. Amerika je země imigrantů z celého světa. Každá etnická skupina sebou přinesla recepty na jídla na která byli doma zvyklí, a tak to byla jen otázka nalézt k jejich přípravě ty správné suroviny, a to dnes v Americe už také není žádný problém. Je sice pravda že tu správnou mouku na knedlíky, nebo na typické české rohlíky která se jmenuje Wondra, v Americe všude nedostanete, ale ostatních surovin je velký výběr a to ve všech možných kvalitách. Tím pádem ale dnešní americké etnické kuchyně jsou směsice těch nejlepších jídel z celého světa u kterých se ale bohužel někdy již ani nedá zjistit kdy a odkud do Ameriky byly přineseny. Průměrný Američan si tímto ale hlavu moc neláme a prostě jí to co mu chutná protože si má z čeho vybrat.

Američané mají rádi polévky a to většinou husté. Velice oblíbené jsou chowdry, což jsou relativně husté polévky na mléčném základě z nichž nejpopulárnější jsou kukuřičný chowder; Manhattan, Boston nebo New England clam chowders, což jsou chowdry z mušlí. Dobrou bramboračku se sušenými hříbky, nebo jakoukoliv krémovou zeleninovou polévku Američan také neodmítne. Američana také uctíte dobrou gulášovou polévkou nebo dokonce i dršťkovou, ale nesmíte ji nazvat Tripe soup, což by byl přesný překlad, ale Philadelphia pepperpot, protože výraz dršťky neboli tripe by ho mohl odradit.

#IMG <http://2017.hostovka.cz/soubor/16-11-2005-6.gif> Philadelphia pepperpot

Je několik verzí o vzniku této rádoby americké polévky, která není nic jiného než naše stará, dobrá dršťková polévka což usuzuji podle historky kterou vyprávěla Martha, manželka George Washingtona, ostatním ladies při jedné z jejích nesčetných tea parties.

Martha vyprávěla, že u Valey Forge, kde George mrzl se svými hladovými vojáky, nařídil kuchařům aby vojákům uvařili něco sytého a horkého pro nasycení a pro zahřátí, neboli "some hearthy and hot food". Moc toho ti kuchaři neměli, ale měli spoustu dršťek o které nikdo moc nestál.

Naštěstí mezi těmi kuchaři byl Václav, podle jména zřejmě Čech, který z těch dršťek uvařil pravou českou dršťkovou polévku. Václav nerozuměl jemným nuancím američtiny, ale Jirka řekl "hot" a hot pro něj bylo "ostré", a tak dal do té polévky papriky, co se jí tam vešlo. Dršťkám se v Americe říká tripe, a Václav, který ty Američany tak trochu již znal věděl, že dršťky (tripe) v Americe moc neletí, a proto se správně obával, že jako tripe soup by to těm vojákům asi moc nejelo přesto, že byli hladoví jako vlci, a tak jim řekl, že je to Philadelphia pepperpot.

Vojáci se po té polévce mohli doslova "utlouct", a od té doby je tato polévka (původem vlastně česká) je jednou z amerických speciálních polévek.

#IMG <http://2017.hostovka.cz/soubor/16-11-2005-7.jpg> Mexické chili

Vývary nebo řídké polévky, mimo velice oblíbené chicken noodle soup, což je slepičí polévka s nudlemi,které se neoficielně říká Jewish penicilin, nebo French onion soup, což je francouzská cibulačka, se řídké polévky v popularitě řadí až na druhé místo.

Místo polévky někteří mladí Američané mají rádi chili. Což je velice populární mexická fazolová polévka, která je tak hustá, že pokud ji sníte větší talíř tak už na nic jiného nemáte vlastně ani místo. V některých oblastech je chili tak populární, že nesmí chybět na žádném jídelním lístku.

Polévky a saláty se na restauračních lístcích ve většině případů řadí mezi předkrmy, ale předkrmy v tom pravém slova smyslu, i když uváděné na restauračních jídelních lístcích, nejsou součástí běžného jídla v rodinách.

Více oblíbené než předkrmy jsou sendviče kterých je v americké kuchyni celá řada, a které se podávají při každé příležitosti.

Větší jídlo, ať již v poledne nebo večer, začíná také salátem přelitým drezinkem, kterých je v Americe nepředstavitelné množství. Po salátu eventuelně se pak podává polévka.

#IMG <http://2017.hostovka.cz/soubor/16-11-2005-8.jpg> Crudité

Při společném stravování, jak v rodině tak i v restauracích, salátu někdy předchází crudités, nebo nějaké tidbits, kterým se česky říká chuťovky, a které se podávají zároveň s koktejly.

Crudités je výraz převzatý z francouzštiny, kterým se označují malé kousky čerstvé zeleniny, ve většině případů nakrájené na batonets, neboli hranolky, ku kterým se podávají různé husté omáčky, zvané dips, ve kterých se zelenina namáčí. Tidbits mohou být jak studené tak i teplé. Jako teplé tidbits se podávají pikantní masové kuličky, koktejlové párky, grilovaná kuřecí játra, grilovaná nebo smažená kuřecí křidélka, smažená krevetky, hřebenatky, apod. Studené jsou krevetky nebo krabí klepítka s koktejlovou omáčkou, ale většinou bramborové nebo kukuřičné hranolky, mandle, oříšky, pop corn, zelené a černé olivy, ale i na malé kousky nakrájené ovoce, malé jednohubky zvané canapés a případně finger sandwiches, které, jak název naznačuje se dají jíst přímo rukami stejně tak jako ostatní tidbits.

#IMG <http://2017.hostovka.cz/soubor/16-11-2005-9.jpg> Sandviče, rollups a wraps

Hlavní chod, pokud to není rollups, wrap, nebo již zmíněný sendvič, může být cokoliv, nicméně i Američané mají rozdílné chutě a preference. Odmyslíme-li si náklonnost každého Američana k jídlům na kterých byl vychován, což mohou být i jídla etnická, tak se dá říci, že Američan, který nehlídá svoji dietu (kterých na štěstí je menšina) dává přednost masitým jídlům a to zejména když jí v restauraci.

#IMG <http://2017.hostovka.cz/soubor/16-11-2005-10.jpg> Prime rib s pečenou bramborou

V tom případě na prvním místě bude prime rib nebo jakýkoliv steak s pečenou bramborou, protože steak je pro Američana zaklínadlo. Na druhém místě bude jakákoliv pečeně a to nejenom hovězí, ale i vepřová, telecí nebo skopová, případně i pečená šunka. Neméně oblíbená jsou ale i odtaní masitá jídla jako je potroast, což je jakási americká obdoba naší hovězí pečeně nebo německého Sauerbraten, se šťávou nebo omáčkou, a v neposlední řadě jakékoliv stew, což jsou dušeniny podobné našemu guláši. Po mase je nejoblíbenější drůbež s kuřetem na prvém místě a krocanem na místě druhém a to hlavně o svátcích jako je Thanks giving, nebo Vánoce. Kachna je sice populární v mnoha restauracích, ale v typické americké domácnosti se s ní nesetkáte a to hlavně proto, že její příprava je nejenom zdlouhavá, ale pro Američana i příliš pracná. Nicméně v každé lepší restauraci dostanete půlku vykostěné mále kachny na porci.

#IMG <http://2017.hostovka.cz/soubor/16-11-2005-11.jpg> Lobster and steak

Ryby, a to hlavně mořské a plody moře, jsou běžnou součástí stravy Američanů ať již v jakékoliv úpravě. Rybí restaurace jsou velice populární a běžné druhy ryb jako je losos, tuňák, žralok, mečoun, treska, red snapper, apod. se objevují i na lístcích ostatních restaurací. Obzvláště oblíbené jsou chobotničky, ústřice, mušle, krevetky, krabi, humři a hřebenatky. Neboli, jak vidíte, Američan si má z čeho vybrat, nemluvě o nekonečném množství mezinárodně známých a populárních zeleninových jídel, těstovin, moučníků a jiných jídel.

Tudíž to že by Američané chtěli riskovat a ochutnat tak zvané Czech Speicals, která nejsou známá ani samotným Čechům, je velice naivní představa.

Když ho pozvete na svíčkovou na smetaně, která byla Asociací kuchřů a cukrářů zvolena jako národní jídlo, tak vám ji eventuálně ze slušnosti pochválí, ale o tom, že by si ji potom sám někdy objednal, vellice pochybuji.

Tudíž s Američany o jíslw moc nediskutujte a nic je neučte, dejte jim to co chtějí, což jsou mezinárodně populární jídla kterékoliv kuchyně.