# Caesar salát

První co je na tom salátu zajímavé je, že není, tak jak by se někdo domníval americký, a také nemá co společného s Juliem Césarem, ale Cézarem Cardini. Americký název tohoto salátu Caesar je tudíž špatný, ale tak se to v Americe píše.

## Suroviny a příprava salátu @ Příprava

Pokud se gastronomie týká tak jsem sice jakýsi purista a mám rád, když se jídla nazývají správným jménem, ale na druhé straně se dá říci, že to nepřeháním. Tudíž v Česku tento salát nemůžete uvádět jako Césarův salát, ale Salát César, nebo Cézar salát.

* **#figure-photo**
* Caesar tossed salad

Jsem puristou i pokud se týká surovin při přípravě některých klasických jídel. Ale ani tady to nepřeháním. Nechci zde jít do detailů, ale některé někdejší recepty používaly suroviny které autor měl v době vytvoření receptu zrovna při ruce.

Kdyby takový recept tvořil dnes, tak by také pravděpodobně použil nejenom jinou, i když podobnou surovinu, ale zcela určitě současnou techniku. Velmi často si kladu otázku jak by se v dnešních kuchyních choval Carême, Louis Diat, Urbain Dubois, Escoffier, Prosper Montagné a celá řada jiných.

Výběr surovin a všechnu tu moderní technologii by určitě uvítali, ale nejsem si jist jestli by si věděli rady s něčím takovým jako je food, nebo labor cost, a s tou nepředstavitelnou konkurencí.

Pokud se surovin týká tak saláty jsou nejlepším příkladem a tudíž i Cézar salát. Některé náležitosti každého klasického receptu jsou neměnné. U César salátu je to jednak romain, ale podstatný je jeho dresink.

Tudíž pokud nemáte zrovna při ruce romain lettuce, a máte například hlávkový nebo iceberg lettuce, tak přesto, že to není tak docela košer, tak se toho moc neděje. Důležité je, aby ten salát byl čerstvý, vychlazený a křehký a abyste dodrželi správný postup.

Jak zacházet se zeleninou, a hlavně s listovou, to nejspíše víte. Důležité je, aby tato zelenina byla hned po sklizni udržována v ledničce až do doby potřeby.

Při přípravě Cézar salátu je důležité, aby se "vylomilo" srdíčko, a aby se křehké a vychlazené listy salátu nekrájely nožem, ale lámaly rukou a to těsně před použitím. To ostatní je pak popsáno, čímž se dostáváme ku dresinku.

## Vznik a příprava klasického salátu

Vynález tohoto salátu, kdysi populárního jen ve Spojených Státech Amerických, a dnes oblíbeného po celém světě, je přičítán italskému imigrantovi Livio Santinimu, který byl kuchařem původním restaurantu Cézara Cardinino v Tijuaně v Mexiku v roce 1925.

* **#figure-photo**
* obr6

Pokud jste byli v Tihuaně a nebyli jste v Caesarově hotelu, tak jste hodně zmeškali. Já jsem v Tijuaně relativně často a musím se přiznat, že z obavy aby mně nestihla Montezumova pomsta, mimo Caesar salátu jsem tam zatím nic jiného nejedl.

* **#figure-photo**
* Tossing the salad

Původně se tento salát připravoval artisticky u stolu v jídelně. Velká dřevěná salátová mísa se napřed vytřela čerstvým česnekem, potom se do mísy přidala rozetřená sardelová filátka, citrónová šťáva, čerstvě drcený černý pepř, sůl, hořčice, olivový olej a nakonec velmi krátce v horké vodě spařené vejce, kterým se v Americe říká coddled eggs.

Pokud byste v Tihuaně do toho dresinku přidali hnědý cukr, tak vyfasujete sto let tisíciletého žaláře a žalář v Tihuaně není nějaký Hilton.

Vše se v míse dobře promíchalo, jako při přípravě majonézy, a nakonec se do tohoto drezinku přidaly na menší kusy rozlámané listy romain salátu a dozlatova opečené malé krutóny z bílého chleba.

Salát se opatrně prohodil (to toss), tak aby se kousky salátu moc nepolámaly a aby se všechny kousky stejnoměrně pokryly drezinkem. Takto připravený salát se podával na vychlazených talířích posypaný strouhaným parmezánem.

Dnes se Caesar drezink dostane po celém světě již hotový, takže příprava tohoto salátu je v zásadě velice jednoduchá, a restaurace již jen soutěží v tom, kdo toho salátu dá více na porci. Nicméně nejkomplikovanější a největší Caesar salát byl opět připraven v Tijuaně.

## Největší Caesar salát

V Tijuně v Mexiku, se na ulici Avenida Revolucion sešlo několik kuchařů a studentů kulinářského umění, aby více než 200 metrů dlouhou salátovou mísu naplnili tímto populárním salátem. Tato atrakce byla jednak na oslavu tohoto salátu, ale hlavně úsilí o jeho zapsáni do Ginisovy knihy rekordů.

Více než 120 studentů, adeptů kuchařského umění, a 10 předních mexických kuchařů, se asi 4 měsíce zabývalo plánováním této akce.

Nebyla to otázka receptu, ten nakonec je dnes dobře známý již po celém světě, ale bylo zapotřebí naplánovat dodávku všech potřebný surovin od místních dodavatelů, koordinovat přípravné práce, tak zvaný mise-en-place, a hlavně vypracovat harmonogram míchání salátu, tak aby byl čerstvý, křehký a dohotovený přesně na čas.

V Tijuaně je přes den velmi horko a proto většina přípravných prací probíhala v noci před jeho presentací. Muselo se nakrájet 1.200 hlávek salátu, 1.200 vajec se muselo asi minutu povařit (to coddle), a přidat k ostatním surovinám dresinku, který mimo jiné obsahoval 75,7 litrů olivového oleje, 53,2 kg citrónů, a 99,9 kilogramů strouhaného parmazánu.

Já si osobně myslím, že při takovém množství by se asi nic nestalo, kdyby se ty váhy surovin zaokrouhlily, ale uvedené přesné váhy budou v Guinisově knize zřejmě působit věrohodněji.

Z rodiny Santini bohužel nikdo nebyl přítomen, ale při míchání salátu byl jednak Alex Caesar Cardini III, který přiletěl z Mexiko City, a zástupci vlády, kteří museli potvrdit délku salátové mísy, váhy surovin a celkovou identitu této významné akce.