Convenience @ Convenience

Již jsem se setkal i s tím, že si lidé stěžují jednak na všechny ty "fast food", neboli na restaurace rychlého občerstvení a dokonce i s tím že si stěžovali na všechny ty konventní potraviny a jídla se kterými se dnes již všude setkáváme. Mnozí vzpomínají na zlaté časy kdy se všechno dělalo od píky, anglicky "from the scratch". Pokud se ale týká studentů hostovky, tak se jim pokusím výhody a nevýhody těchto potravin a jídel popsat. @ případová studie

# Convenient

Convenient se dá do češtiny přeložit jako příhodný, konvenientní, a konvenience je hlavní předností takto nazývaných potravin a případně jídel. Tato jídla nebo potraviny, označované někdy jako "ready to eat" neboli příhodné k okamžité konzumaci, jsou ve většině případů zmrazená, konzervovaná, případně dehydrovaná, které tudíž před jídlem musí být nějakým způsobem rekonstituována.

Mezi tato jídla patří například tak zvaná TV Dinners, což jsou hotová jídla, zpravidla balená pro jednu osobu, která se dají připravit v mikrovlnné troubě a sníst během promítání reklamy během nějakého filmu. Jou prodávaná jak čerstvě připravená tak i zmrazená. Mezi convenient food patří ale i polotovary, pasty, prášky, mixy a jiné formy potravin k rychlé (příhodné) přípravě polévek, omáček, moučníků a celé řady jídel.

Při výuce vaření na Culinary institute International v Chicagu kde jsme učili klasické vaření "from scratch", což znamená od píky, jsme ale učili i přípravu jídel z konvenientních potravin, ke mně přišel student který, když jsme dělali populární hnědou omáčku demi-glace z prášku, řekl, že on je schopen udělat demi-glace from the scratch a daleko lepší než jsme právě dělali.

Znáte studeny, a proto jsem tomu studentu nechtěl odporovat, ale řekl jsem mu, aby ten jeho recept na "jeho" demi-glace poslal některé z těch firem které tyto convenientní omáčky vyrábí. Tyto firmy totiž vynakládají statisíce, ne-li miliony dolarů na vývoj každého jejich výrobků a tak jsem mu řekl, že jsem přesvědčen, že pokud ten jeho recept je skutečně lepší, že mu bez mrknutí oka za něj zaplatí tisíce dolarů.

V Americe ale, když si pustíte vaši hubu na špacír, tak musíte být připravení na to, že vám někdo řekne, abyste dokázali to co kážete, čemuž se říká "Put your money where your mouth is". Tudíž i já jsem tomu studentu dal za úkol v příští hodině vaření tu jeho demi-glace ukázat ostatním studentům. Přišel jsem totiž i na to, že se snažil ten demi-glace dělat z Escofierovy knihy Le Guide Culinaire. Do této knihy totiž stále ještě mnoho lidí nahlíží jako do bible kuchařů, za kterou byla po mnoho let považována. Jak je ale známo, tak tato kniha byla napsána v roce 1902, a sám Escoffier, kuchař králů a král kuchařů, ji označil jen za sbírku nejlepších kuchařských informací které v té době byly dosažitelné. Bohužel mnoho lidí přehlíží že Escoffier mluvil o své době.

Při veškeré úctě k Escoffierovýn zásluhám o kuchařský obor, je nutno říci, že mnoho informací v jeho knize "Ma cuisine" je dnes již velice zastaralých, ale přesto by si ji každý kuchař měl přečíst. Podobný osud ale stihl i všechny knihy Antonina Carêma, zakladatele klasického kuchařského umění, napsané koncem 17 století, ale i knihy které napsali Urbain Dubois a Emile Bernard, Ali-Bab a mnoho jiných.

Většina výtvorů těchto slavných kuchařů, a milionů jejich následovníků, byla v té době zaměřena na přání a stravovací zvyklosti tehdejší šlechty, později pak na snobizmus a případně chutě horních deseti tisíc, které až na malé výjimky se stravovacími zvyklostmi dnešní společnosti mají velmi málo společného.

O něčem takovém jako náklady na suroviny, dnes zvané Food Cost, nebo o něčem takovém jako je Labor Cost, což jsou náklady na mzdy, se kdysi vůbec nemluvilo. Třiceti až padesáti členné brigády kuchařů kteří zřejmě pracovali úplně zadarmo, a kteří připravovali všechna jídla "od píky" byly pro Escoffiera a jeho vrstevníky tak zvaný "cheap labor" (laciná pracovní síla), a proto si to mohli dovolit. Rád bych ale viděl jak by se tito slavní kuchaři vypořádali s jejich rozpočty dnes, obzvláště v České republice kdy z lásky k oboru nikdo již nic nedělá.

Opravte mě, pokud se mýlím, ale dnes většina těch našich primadon a "mistrů kchuařů", kteří se producírují na televizi nebo v těch všelijakých kurzech, to nedělá ve snaze tomu oboru nějak pomoci, ale jenom pro peníze a pro vlaství prospěch.

Náš samozvaný "nejvyšší" kuchař pan Pohlreich, hned jak přijde do nějaké kuchyně tak začne teátrálně vyhazovat všechny konvenientní přípravky a potraviny včetěně kečupu, ale já jsem přesvědčen že i Escoffier, pokud by dnes pracoval v některém českém hotelu nebo restauraci, a chtěl by se vejít do těch cen, by asi sáhl po některém výrobku Maggi, Knorr nebo Vitana, na kterých, když se to tak vezme není nic špatného.

Není pochyb o tom, že jak v těch potravinách tak i v hotových výrobcích jsou velké jak kvalitativní, tak i cenové rozdíly, nicméně jejich "konvenience" se nedá docenit. Nějakým těm nesmyslům jako je například Slow food, nemůžete přeci věřit. Nemám totiž vůbec představy jak by se ta stále narůstající světová populace nějakým Slow food, bez všech těch fat food a konvenientních potravin dala nakrmit.

Nicméně tak jako jsou rozdíly v cenách tak jsou a budu rozdíly ve znalosti jejich používání, což když se to tak vezme je určité umění. Já mám naštěstí důkazy o tom, že jsem na tuto změnu v české gastronomii upozorňoval již před lety, bohužel naše odborné školství se stáje ještě vzhlíží v archaické francouzské gastronomii která sama se ale trendu konvenientních potravin také již podřídila, což někteří naši "odborníci" nestačili zaznamenat. V důsledku nedostatečné osvěty je jak v České tak i Slovenské republice ještě relativně velká skupina snobů a pseudo-gastronomů, tudíž některé ty rádoby-francouzské restaurace přežívají.

Naštěstí je tady teď HOSTOVKA, pomyslná universita pro hosty, která bez pomoci něčeho takového jako je Michelin, pomůže jejím studentům orientovat se v tom co je dobré a co je špatné, co je cenově přijatelné a co je předražené, neboli že pomůže celkovému zlepšení pohostinství.

Je ale na studentech Hostovky aby na stávající nedostatky poukazovali a domáhali se toho co jim za jejich peníze patří.