Obloha @ Obloha

Na téma "obloha" v české kuchyni jsem napsal v odborném tisku více než je zdrávo a přesto že to všechno bylo v dobrém úmyslu tak jsem si vlastně udělal ještě více nepřátel a to hlavně mezi kuchaři a tak jsem to více méně vzdal protože jako více takových snah to nikam nevedlo. @ jídla a jídelní lístky

V těchto dnech ale toto téma oživil jeden čtenář stránek www.gastronws.cz následujícím příspěvkem: "dobrý den, mám dotaz ohledně obloh. Starám se o českou restauraci s hotýlkem a bojuji trošku s kuchařema ohledně obloh (a kolikrát né jen s tím), mé představy nenaplňují. Nejsem vyučen v oboru a některé základy mi chybí a oni jsou asi líní. prostě jsem se chtěl zeptat na doporučení nějakou literaturu postupem a hlavně fotky co k čemu (klasika, zvěřina, ryba...). nic složitého, prostě nápady. předem děkuji Marek".

Já jsem Markovi již odepsal, ale uvědomil jsem si, že vlastně je to téma které by mělo zajímat i studenty Hostovky a proto vám ji přikládám.

Vážený Marku,

to že nejste vyučen v oboru není handicap, obzvláště pokud se nestydíte přiznat, že něco nevíte.

Také pokud Vám to udělá dobře tak Vám musím říci, že historicky je dokázáno že větší procento úspěšných restauratérů je těch nevyučených než těch s výučním listem. Já mám na to svoji teorii, ale tu zde nechci rozvádět.

Všichni kuchaři ale nejsou líní, nakonec já jsem také kuchař a dnes ve svých 80 letech, pokud nejsem někde na cestách, jsem denně minimálně 16-18 hodin ve své kuchyni u sporáku. Musím se ale přiznat, že moji kuchyní je dnes moje kancelář a mým sporákem je můj počítač.

Pokud se těch obloh týká, tak u některých kuchařů to není ani tak lenost, jako to, že se nikdy nic jiného než ty české oblohy nenaučili a po nějakých vědomostech ani netouží. Já jsem konkrétně na těchto stránkách na téma obloh toho napsal více než je zdrávo, přidal jsem i celou řadu fotografií, ale jak se říká: "Koně můžeš přivézt k vodě, ale nemůžeš ho donutit aby se napil".

Pramení to také trochu z té české povahy že Češi všechno vědí a že si myslí, že to málo co se za mlada naučili nebo že ten titul který za mlada získali jim stačí až do penze, do které navíc jdou již při prvé příležitosti.

No a já například to mám do penze ještě 23 let a tak proto se stále ještě učím, stále "vařím" a o mé "lahůdky" se nezištně se svými čtenáři dělím.(Napapište mi který z těch našich "osobnstí v pohosiství" to také tak dělá).

Jsem ale rád, že jste se o tom problému, pokud se to tak dá nazvat, zmínil.

Já vím,že mně opět někdo napadne tím, že bych neměl popisovat věci tak zdlouhavě a podrobně to psát v kostce, jak je v 4esku zvykem, ale to je právě ten rozdíl, mezi jimi a mnou, a sice, že já většinou vím co dělám a také proč.

# Obloha

Obloha je něco co jsem nemohl dlouho pochopit a proto jsem si na ni udělal vlastní neoficiální průzkum, abych tomu přišel na kloub. Jednak si myslím, že obloha je jen specialitou české gastronomie.

V jiných kuchyních se tomu říká garnitura, garnish, garni a dokonce i v české kuchyni se tomu kdysi v kuchyňské hantýrce také říkalo "garnýr", ale všechny tyto výrazy znamenaly vlastně ozdobu, což je hezký český srozumitelný výraz.

# Ozdoba

Ozdobou jídla všude ve světě může být cokoliv pokud je to jedlé, a pokudse tím to dané jídlo "zdobí". Problém ale začal zavedením Státních spotřebních norem, kdy se nic nemohlo nechat na libovůli kuchaře, a kdy všechno, včetně ozdoby, muselo být sjednoceno a znormováno tak, aby se to dalo snadno kontrolovat.

Před několika lety jsem napsal článek "Obloha, od Šumavy k Tatrám, je všude stejná", ale ve skutečnosti oblohy stejné nejsou. Oblohy byly za socialismu ve státním ceníků jídel a nápojů dvě, jedna malá a druhá velká, a každá samozřejmě měla jinou cenu. Nepamatuji se přesně kolik to bylo, ale dejme tomu, že ta malá stála deset a ta velká sedmnáct korun a v tom je ten začátek.

Dá Vám rozum, že tím že byly dvě ceny oblohy, kterou mohl každý podnik k jídlům, a hlavně k minutkám připočítat, tak restaurace psaly všechny minutky s velkou oblohou, ať se to k nim hodila nebo ne, protože tím pádem mohly připočítat těch 17 korun, což byla tedy veliká chucpa. A z čeho ta obloha sestávala?

No, nebylo to všude přesně stejné, protože normy povolovaly nějaké záměny, ale téměř ve všech případech to byla hořčice, kterou jak se jadrně česky říká nakydali přímo na talíř (hořčičníky které se musí denně čistit už nikdo ani nepamatuje), potom to byl kopeček čalamády nebo kopeček zelného salátu, nebo kopeček sekané cibule, vějířek okurky nebo kousek kapie, ale v každém případě tam ještě byla červená řepa.

Červená řepa se ke každé minutce sice nehodila, ale byla laciná a dávala té obloze barvu. Co to ale povídám, že jenom obloze. Ta řepa dávala barvu celému jídlu. Tašťáva z té řepy totiž zbarvila nejenom tu čalamádu, ale smísila se krásně i s tou hořčicí, natekla pod tu minutku a tak to prostě vytvořilo krásnou duhu barev.

No a tím se dostáváme i k tomu, proč se podávají v české republice jídla na studených talířích. Já vím, že mi řeknete, že se pletu, protože se na studených talířích podávají nakonec i teplé hotovky, ale zůstaňme u minutek.

Já jsem prevít, a všemu chci přijít na kloub a tak jsem si průzkumem zjistil, že kuchaři (minutkáři), si dělali tak zvaný "mise-en-place" což je francouzský výraz pro přípravu všech surovin potřebných pro přípravu jídel. Součástí tohoto "mise-en-place" také je, že si kuchař připraví všechno co bude potřebovat k ozdobě jídel.

Francouzští kuchaři mají na svém pracovišti připravené v miskách dejme tomu vějířky okurek, osminky nebo plátky citrónu, osminky nebo plátky rajčat, lupeny salátu, sekanou cibuli, sekanou petrželku, černé a zelené olivy, turnýrované žampiony, a podobně, a tím eventuelně zdobí některá jídla. Čeští minutkáři, filutové, ti ale přišli se zlepšovákem a sice takovým, že dávali ke všem minutkám jednak stejnou oblohu, a aby byli skutečně připraveni, což se asi naučili od pionýrů, tak si ty oblohy předem připravili na studené talíře.

# Studené talíře

Nemusím vám asi povídat, že tito kuchaři byli natolik inteligentní, že věděli, že ty talíře s oblohu nemohly být teplé, nebo že je nemohli dát do režónu (odborný výraz pro ohřívač talířů), i kdyby ho měli, a tak jestliže předpokládali, že ten den těch minutek budou dělat asi 50, tak někde po ruce si rozložili do pyraidy 50 talířů už s těmi oblohami, tak aby se v tom fofru už nemuseli zdržovat.

A tím se vlastně vysvětilo proč byly minutky podávány na studených talířích.

Já vím, že někteří lidé mi nevěří, a tím, že mluvím v minulém čase si řeknou: "Čo bolo, to bolo, terazky to už nie je", a já osobně také nevěřím ničemu, o čem se nepřesvědčím a tak prostě až půjdete do některé průměrné restaurace ve které podávají ty populární "české" minutky, tak si sáhněte opatrně (aby jste se nenastydli) na talíř na kterém je podávají. Chtěl bych se s vámi vsadit, že v 80% se stále ještě setkáte se studenými talíři.

Jak se to dá řešit? Já vím, že s tou Amerikou už jdu lidem na nervy a mohu vám sice říci jak to dělají v ve Francii, Německu, v Austrálii, nebo třeba i v zemi našich vzorů v Rusku, nebo dokonce i v Kazachstánu, nebo v Číně, ale podle mně se to nejlépe dá řešit jen po americku. V té historce o Jimovi v Americkém steakhousu Blackhawk, jsem se totiž zapomněl zmínit o jedné věci.

Jim, a nakonec ani já bych býval nebyl schopen udělat na grilu všechny ty steaky (minutky), a přitom je ještě ozdobit a přidat případně i přílohu. Ale oni ti Američané jsou také kujóni. Američtí kuchaři, i když se jim neplatí nic moc, mají přeci jenom větší platy než číšníci a servírky, u kterých se počítá, že si vydělají dost na obslužném (slovo spropitné nemám rád, protože to navádí k alkoholismu), a proto jsou považování za "odborné" síly.

Americký vedoucí restaurace, jako správný hospodář na svém pracovišti, se snaží udělat různé, třeba i odborné práce lidmi, kteří mají co možná nejmenší mzdu. No, a kdo už má v americké restauraci menší mzduu než číšník nebo servírka. Tudíž veškeré práce, jako nalévání polévky, krájení chleba, nandání salátů, a zdobení jídel, abych uvedl jen několik prací, které u nás dělá vysoce placený minutkář, nebo dokoncei chf, jsou naloženy na servírky a číšníky. What a country!

Tudíž, i když jsou nějaké výjimky, tak výdej z kuchyně je ve většině případů organizován takto:

* **Obsluhující**
* si sám v kuchyni nandá salát a případně i dresink
* v kuchyni nebo někdy přímo v jídelně si sám nandá polévku
* v kuchyni nebo v ofisu si nakrájí chléb nebo si do košíčku nabere pečivo
* při odběru teplého jídla si vyndá horké talíře z režónu a podá je kuchaři
* **Kuchař**
* kuchař nandá na horký talíř jídlo
* **Obsluhující**
* obsluhující přidá přílohu jako jsou brambory, rýže, zelenina nebo bod.
* ozdobí to jídlo vhodnou ozdobu jako je petrželka, citrón, nebo jiná ozdoba kterou má eventuelně připravenou v chladničce dok které má z jeho strany přístup
* přiklopí jídlo glošem a odnese do jídelny
* v jídelně to jídlo odkryje a horké ho předloží hostovi. What a counry!

Toto je jen velice stručný popis manipulace při výdeji jídel, ale dá vám jakousi představu o rychlé a ekonomickém výdeji podle kterého si můžete udělat obrázek o tom jak lze výdej organizovat aby host dostal jídlo horké, na horkém talíři a vhodně ozdobené a při úspoře na nákladech na mzdy.

# Přílohy

Když hovořím o oblohách tak nemohu opomenout přílohy. Příloha se řídí jednak charakterem provozu, typem kuchyně, velikostí (hmotností) hlavní potraviny, dobou podávání jídla a případně jeho cenou.

Přílohy jsou v některých případech nedílnou součástí hlavního jídla jako například u nás typické "vepřo, knedlo, zelo", což má své přednosti z mnoha důvodů. Tyto přílohy, vybrané profesionálem který ví jaké přílohy se k hlavní potravině hodí, usnadňují hostům výběr a tím zrychlují expedici jídel a jejich servis. To se samozřejmě odráží i v ceně jídla která tím pádem je pro hosta velice atraktivní. Nicméně některé přílohy jsou na jídelním lístku uváděny zvlášť "à la carte", a to také z několika důvodů.

Čeští restauratéři sice tvrdí, že je to proto, aby host měl možnost si vybrat přílohu podle své chutě, ale ve skutečnosti v tomto tvrzení je spousta pokrytectví. Kdo ví lépe než profesionální chef jaká příloha se k danému jídlu hodí? Hlavním důvodem je psychologie prodeje ku které se doufám také někdy dostaneme.

Cena jídla podávaného bez přílohy je totiž zpravidla nižší, což může být pro některého hosta atraktivní. Věří se totiž, že host si objedná přílohu zvlášť podle své preference à la carte, aniž by uvažoval o její ceně, což navyšuje průměrnou útratu aniž by to host vnímal. Jsou však hosté,například absolventi Hostovky, kteří si povšimnou, že cena přílohy à la carte je mnohdy téměř třetina ceny jídla s přílohou, takže si přílohu neobjednají, čímž vlastně restauratér přijde o určitý zisk.

Nikde není řečeno, že u každého hlavního jídla musí být dvě nebo i více příloh jako například u Châteaubriandu. Nicméně v některých zemích, jako například v Americe, dvě přílohy jsou samozřejmostí, obzvláště při podávání večeří.

Jednou přílohou anglicky zvanou side dish, je tak zvaný starch.

Starch v Americké gastronomii je škrobovina, jako například knedlíky, těstoviny, rýže, cus-cus, luštěniny a brambory.

Druhou přílohou jsou zeleniny (vegetables) a v Kalifornii případně i ovoce.

Zde je ale nutné zdůraznit, že při podávání dvou příloh, se jejich váha a hmotnost musí přizpůsobit nejenom chuti ale i konsistenci a váze hlavní potraviny.

V Českých restauracích, pokud si objednáte dvě přílohy à la carte, vám je podají v plné váze takže v některých případech se vám může stát že skončíte s přílohami ve váze 400 gramů i více. What a country!

K jídlům podávaným se šťávou nebo omáčkou se hodí přílohy které je buď absorbují nebo se jimi dají obalit jako například knedlíky, rýže, některé těstoviny, kus-kus, případně brambory, chléb, pečivo, apod.

V takovém případě druhá příloha musí s tou první ladit nejenom konsistencí, barvou, ale i chuťově. Z toho důvodu musí host mít možnost zvolit si přílohu dle své chutě.

Některé české restaurace ve své zabedněnosti ale nepřipouští záměny přestože si tím komplikují život. Jedna z mých zásad je dát lidem to co chtějí aco jim patří a to někdy i v případě kdy jim to nepatří, tudíž by na jídelním lístku by mělo být uvedeno, že záměny příloh jsou přípustné.

# Jedna vepřová případová studie

Měl jsem kdysi českou restauraci na Čermákově ulici v Ciceru, což byla česká čtvrť na předměstí Chicága ve Spojených Státech Amerických. Na jídelním lístku, mimo jiná česká jídla, jsem měl Roast pork with bread dumplings, sauerkraut and gravy. Roast pork jak asi víte, je vepřová pečeně, bread dumplings jsou české houskové knedlíky, sauerkraut je zelí, a gravy je šťáva, která se v mnoha případech u jídla také uvádí.

Klientela byli nejenom všechny generace českých imigrantů, ale také Němci, Poláci ale i Američané. Měli jsem tudíž na lísku také i pečenou kachnu, guláš, a jiné české speciality. Díky tomu jsme na lístku měli i dostatečný výběr příloh včetně bramborových knedlíků, červeného zelí, několik zelenin a bramboráků, kterým Američané říkají potato pancakes.

Měli jsme ale na lístku i poznámku, že záměna příloh je možná. Tudíž jednoho dne se stalo, že host, zřejmě Američan, požádal servírku aby mu místo toho sauerkrautu dala red cabbage, což je červené zelí.

Ještě než servírka stačila odejít ji ten host ale řekl, že si myslí, že k tomu červenému zelí by se lépe hodila kachna, takže si raději dá kachnu, kterou jsme měli na lístku s červeným zelím a bramborovým knedlíkem. Jelikož ale záměny byly možné, tak požádal, jestli by místo toho bramborového knedlíku mohl mít vařené brambory.

Servírka už se připravovala k odchodu do kuchyně, ale ten host přišel s dalším přáním a sice že si myslí, že k těm bramborům by se lépe hodil špenát který on má tak rád, ale v tom případě, že by si tudíž dal telecí pečeni, která mimo jiné byla přesně tak na jídelním lístku uvedena.

Už, už se té servírce zdálo, že si ten host konečně vybral, ale ukázalo se že se velmi mýlila. Ten host ji totiž řekl, že se obává, že ta telecí pečeně by byla moc libová a že by si místo toho raději dal vepřovou pečeni. K vepřové pečeni, ale jak si správně myslel, by se lépe hodil sauerkrat, a proto si místo toho špenátu také objednal to bílé zelí. K tomu vepřovému se zelím mu ty brambory nepřipadaly jako typicky české jídlo a tak servírku požádal jestli by mu k tomu nedala Bohemian bread dumplings.

Ta servírka, se u mně více méně vyučila takže byla obrněna trpělivostí a věděla, že moje zásada je dát hostu to co si přeje, a tak se na něj usmála, poděkovala mu za jeho objednávku a odspěchala do kuchyně kde zavolala na kuchaře: Jedna vepřová.

## Ozdoba

Ozdobě jídel se říká všelijak, ozdoba, garnýr, garnitůra, anglicky garnish, apod. Ozdoby jsou výtvory tak zvaných garde manger, tj. kuchařů ve studené kuchyni.

Některé ozdoby těchto kuchařů jsou doslova uměleckými výtvory. Dnes se s tímto uměním ještě setkáme při banketech nebo studených bufetech, ale při běžném stravování se na to již téměř zapomnělo.

Některé francouzské garnitury mají své vžité názvy které jim byly dány kuchaři nebo gastronomy na počest některých osob nebo míst, případně událostí v gastronomické historii.

Některé upadly v zapomenutí, ale názvy některých se staly tak populární, že se staly srozumitelnými nejen gastronomickým odborníkům, kuchařům a kuchařkám v domácnosti, ale i gurmánům a častým návštěvníkům restauračních podniků.

V teplé kuchyni je situace ale trochu jiná. V některých etnických kuchyních jako například v kuchyni japonské nebo čínské, zdobení teplých jídel není obvyklé, protože tato jídla jsou tak pestrá, že jsou ozdobou stolu samy o sobě.

Je také známo, že francouzští kuchaři si na vzhled a ozdobu teplých jídel také moc nepotrpí, protože tvrdí, že chuť jídla je to co se hodnotí nejvíce.

Ještě něco k tomu, co je zdravé a co ne...

Abych vám pravdu řekl, tak já dnes kolikrát už ani nevím. To co jsem se učil o správné výživě za mlada, to dnes již není pravda, a to co propagovali včera na televizi jako zdravé to dnes zavrhují, a to nemluvím jen o jídle.

Jeden den lék který je všemi možnými institucemi schválený všichni doporučují a za nějaký čas ho s velkou ostudou musí stáhnout z prodeje, protože se ukáže být ve skutečnosti zdraví škodlivý.

O české stravě se v poslední době říká, že je nezdravá, ale nevěřte tomu, mám to vyzkoušené. Pokud se nepřežíráte, pardon, nepřejídáte vepřovým masem, kachnami, svíčkovou a knedlíky (což já zbožňuji), a pokud to nezapíjíte hektolitry piva,(které bych také neměl pít), tak na té české kuchyni nic nezdravého není.

A to samé platí například o čínské kuchyni o které se říká, že je zdravější. Už jste ale někdy viděli sošky čínských bůžků s těmi kulaťoučkými bříšky? Ti určitě nebyli o jedné misce rýže na den jako byli někdejčí čínští kuliové. A jestli vegetariánská strava je zdravější než masitá, je také těžko říci. Čínští Taoisté tvrdí a dokazují, že k životu skutečně stačí vegetariánská strava, a mají asi svoji pravdu. Ale pokud byste jejich stravou krmili například Eskymáky, tak by bývali již dávno vymřeli.

Tudíž nakonec to co je zdravé a co ne je ve zdravém selském rozumu:"jez do polo syta a pij do polopita".

Nemůžeme sice zlehčovat nové poznatky o správné výživě, ale musíme to brát, jak Američané říkají "with a grain of salt".

V současné době probíhá velká diskuse o tom, zda fast food, neboli jídla rychlého občerstvení jsou skutečně tak škodlivá jak některé zlé jazyky tvrdí. Mnoho lidí se domnívá, že po několika úspěšných soudních sporech kdy tabákový průmysl musel zaplatit kuřákům kteří onemocněli rakovinou plic díky tomu, že některým právníkům se podařilo dokázat, že to bylo díky kouření cigaret statisíce dolarů.

Nakonec se to ale vyřešilo tím, že na cigaretových krabičkách (ne na každé cigaretě) musí být napsána výstraha, že kouření škodí lidskému zdraví.

Zlé jazyky tvrdí, že nejvíce na tom vydělali ti právníci kteří to vlastně všechno začali, a že jsou to ti samí právníci, kteří se namlsali a kteří tudíž teď budou žalovat výrobce všech těch jídel rychlého občerstvení.

Já sice nejsem právník, ale pokud bych byl, tak bych všem výrobcům poradil, aby prostě na každé jídlo dali výstrahu že to jídlo může být škodlivé jejich zdraví a že ho tudíž jí na vlastní nebezpečí.

To jsem ale nevymyslel nic nového, protože v Česku například podávání tatarského bifteku, což údajně není zdravé, se vyřešilo tak, že na jídelním lístku musí být uvedeno že jeho konzumace je na vlastní nebezpečí hosta. What a country!

Podle mě ale nebude českým právníkům trvat moc dlouho než na základě vyhlášky Ministerstva zdravotnictví 107/2001 Sb., ze dne 9. března 2001, začnou české restauratéry soudit při každém sebemenším nedodržením této vyhlášky.

Já jak jsem řekl nejsem právník, ale celý život pracuji v pohostinství takže vím, že v žádné kuchyni to není jak se říká "košer", dokonce i alkoholické nápoje někdy podají i hostu který je možná už podnapilý, takže pokud bych v Česku měl restauraci, tak bych na dveřích měl nápis: "Všechna jídla a nápoje v této restauraci jsou určena ku konzumaci na vlastní nebezpečí hostů", a šmytec.

Co Vám k tomu vážený Marku ještě napsat?

Snad jen to, že toto jsou informace jen pro Vás protože jste se na to ptal a ti druzí, ti co si myslí že všechno vědí, to stejně asi číst nebudou protože to pro ně je moc dlouhé.

Studentům Hostovky, kteří jak předpokládám že to dočetli až dokonce, mohu ale doporučit, aby si v Česku před jídlem místo předkrmu nedávali něco jako malý salát, což mám rád já místo překrmu, protože jr o nšco co vám pak přidají teměř ku každému jídlu jako oblohu.

Pokud se překrmů týká, tak o těch vám zde také něco napíši jen co mi zde opadne ten fofr.