# Amuse-gueule

Amuse-gule, také zvané canapés je francouzský výraz pro jednohubky se kterým se často setkáte na mezinárodních lístcích.

Tomuto výrazu odpovídá anglický název "savouries" a do jisté míry i ruský "zakuski".

Francouzsky název amuse-guele se mně osobně moc líbí, protože v překladu to znamená něco čím si pobavíte vaši hubu (amuse=bavit, guelle =huba), neboli něco čím se v restauracích snaží hostům zacpat hubu po dobu kdy jim připravují další chody.

Amuse-guele nesmíte ale zaměňovat s výtvory kterými se presentují studenti našich odborných škol při různých výstavách jako je například Gastro Hradec, kde na každém takovém výrobku ztráví několik hodin takže z praktického hlediska je to zcela bezcené.

Amuse-guele sou malá, velice jednoduchá pikantní sousta, taková malá nic, z masa, ryb, plodů moře, zeleniny a ovoce, podávaná také ku koktejlům.

V rodinách se amuse-guele podávají jen zřídka a to jen při mimořádných příležitostech. V restauracích se s nimi setkáme častěji. V Americe patří do skupiny "finger foods" neboli mezi jídla která se dají jíst rukou tudíž se podstatně liší od předkrmů, hlavně od těch komplikovaných.

Vaření, ať již v domácnosti nebo v pohostinství, má dnes již zcela jiný směr než za dob Caréma nebo Escoffiera a dalších, tudíž jak jste si již asi povšimli trend je jen jeden a to rychle, rychle a rychle.

Také jste si ale asi povšimli, že dnes se již nerespektují nějaká přísná pravidla pokud se týká názvů gastronomických skupin jídel.

Při dnešní demokracii je i v gastronomii povoleno všechno co není vyloženě zakázáno, takže pod pojmemamuse-guele se můžete setkat se vším možným. Proto do této skupiny patří i "dips", což jsou husté pikantní omáčky nebo drezinky do kterých se namáčí kousky zelenin (crudités), případně krutóny (crackers) nebo čipsy.

Do této skupiny patří i španělské "tapas ", které restaurace nabízejí většinou jako pozornost podniku. Amuse-guele mohou být jak teplé, tak i studené. Zásadou je, že se dají jíst třeba i ve stoje rukama.