# Aspik

Na stránkách www.gastronews.cz, které jsou více méně určeny odborníkům a do kterých ještě občas přispívám, mi jeden čtenář položil několik otázek ohledně aspiku.

U té příležitosti jsem si uvědomil, že by o aspiku měli něco vědět i studenti Hostovky a proto vám přikládám to málo co o aspiku vím.

Aspik je výraz kterým se původně označoval jistý druh jídel studené kuchyně.

Mnozí odborníci se domnívají, že tento výraz byl odvozen od hadů zvaných asp, "jejichž ledový chlad připomíná studený rosol".

Obecně aspik je rosol který se používá k zalévání nebo pokrývání masa, ryb, zelenin a salátů, případně k obložení studených mís.

O aspicích a rosolech byla napsána celá pojednání a obzvláště Carême se aspiky zabýval velice podrobně. Základem aspiků (rosolů) je želatina.

## Želatina

Želatina, anglicky gelatin, je amortní beztvárná hmota, bez pachu, která nabobtná ve vodě a když je smíchána s horkou vodou vytvoří viskósní hmotu která se po vychladnutí změní na rosol anglicky jelly, za předpokladu, že se dlouho nevařila.

Je to živočišná bílkovina se schopností "želírovat" používaná v potravinářském průmyslu a při domácím vaření, která má i jiné průmyslové použití.

Získává se z collagenu, bílkoviny obsažené v kůži a kostech živočichů. Ze kterých se dlouhým vařením extrahuje.

Želatina může být ušlehána do pěny je používaná také jako emuslifikační a stabilizační prostředek mnoha pokrmů.

Želatinu (rosol) nebo jinak řečeno aspik si můžeme připravit z vepřových nožiček, telecích nebo vepřových noh a hovězí kližky, anebo z kostí mladých zvířat. Ve velkých kuchyních se kdysi připravoval masitý rosol ze želatiny, která se rozmíchá v masitém nebo rybím odvaru.

Kdo by se s tím ale dnes ještě dělal. Na trhu jsou dnes aspiky v prášku, které jsou dokonce již ochucené. Práce s nimi je tak jednoduchá (idiot proof) že by se Carême a jiní slavní kuchaři až divili.

Aspik v dobách těchto kuchařů, kdy se některá jídla (jako konkrétně Carémovy výtvory) připravovala několik dní dopředu, sloužil nejenom jako dekorační, ale hlavně konzervační prostředek.

V česku jídla v aspiku byla, a dodnes ještě jsou, velice oblíbená, ale jsou země jako například Tichomoří, Afrika, Blízký Východ a Orient ve kterých tato jídla jsou téměř neznámá. Jeden důvod je, že tato jídla musí být uchovávána v chladnu nejlépe v lednici.

V Americe ale, kde se nedá říci, že chlazení jídel je nějakým problémem, jídla v aspiku moc oblíbená také nejsou. Proto mně vždy udivuje, že v Česku těm americkým turistům strkají pod nos jako předkrmy ty české "lahůdky" jako je kapr či nějaká rolka v aspiku. Oni to ti turisté eventuálně snědí, protože si myslí, že to je součástí české kuchyně, ale nechtějte slyšet jak tato jídla popisují když přijedou domů.

Aspik, což si mnoho lidí neuvědomuje, je totiž ideální živnou půdou pro růst bakterií. Z toho důvodu bych vám například nedoporučoval jíst jídla v rosolu která byla někde vystavena po delší dobu bez chlazení a přikrytí.

Proto ta krásná jídla zalitá nebo pokrytá aspikem, která se dva nebo i tři dny vystavují na kuchařských výstavách, kdy na ně stovky lidí dýchá a prská, se po skončení výstavy vyhazují. (Viz. Moje teorie o kuchařském umění).

Ale abych byl upřímný, tak si myslím že i v mnoha restauracích, a to ne jenom v Česku, by u těch všemožných jídel v aspiku měli mít napsáno, že to hosté mohou jíst jen na vlastní nebezpečí tak jako se to dělá u Tatarského bifteku.