# Buzzword

Není všechno zlato co se třpytí. Jako studenti Hostovky bychom toto měli mít na paměti při čtení jídelních lístků.

Buzz word v překladu je slovo které bzučí, od anglického buzz (vysl. baz) bzukot.

V gastronomii je to slovo které má "bzučet" neboli upoutat pozornost. Slova zvaná buzz words se tudíž velmi často objevují na jídelních lístcích.

Jsou to například slova jako kaviár, humři, krevety, lanýže, žampiony,artičoky, avocado, chřest, steak a v neposlední řadě šampaňské, Campari, nebo cognac, ale například i čerstvá bazalka, shitake houby, balzamický ocet, awabi, apod.

Například vejce s kaviárem nebo kaviárová vejce upoutají pozornost i když se v zásadě jedná o velice malou porci kaviáru.

Obdobně telecí ragoût s lanýži (psáno francouzsky) má větši přitažlivost než obyčejné telecí na houbách, protože v mysli hostů lanýže představují něco exotického, takže si takové jídlo objednají, přesto, že vlastně ani nevědí co lanýže jsou.

Buzz words neboli taháky jsou i suroviny které jsou momentálně populární. Tak například česnek, který se kdysi v "nóbl" kuchyni vůbec neobjevoval, je dnes naopak velkým tahákem.

Používání těchto buzz words jde například tak daleko, že někteří kuchaři ve svých receptech nepoužívají jen obyčejnou sůl, ale buď košer sůl, nebo mořskou sůl i když ve skutečnosti ve vařeném jídle to nikdo vůbec nepozná jaká sůl byla vlastně použita, ale zní to exklusivně a tím pádem za takové jídlo mohu počítat více.

Buzz words jsou také superlativy jako, vynikající, pikantní, čerstvý, domácí nebo naopak importovaný, nebo speciální, jako od maminky, apod.

Na jídelních lístcích některých českých rádoby-francouzských restaurací se dnes čím dále tím častěji setkáte s jídly jako crusta, fond, wasabi, Carpacio, confit, Salmon Tartare (přestože Tataři neměli ani ahnung co to takový salmon je), Foie-Gras, pinie (což by měly být piniová jádra), nebo s bramborovým pyré místo obyčejné bramborové kaše, stejně tak s kuchařskými technikami jako je například sotýrovat, konfinovat (což česky znamená konzervování), a s mnoha dalšími nepravdami, BS a výrazy které nejsou jasné ani některým kuchařům, natožpak hostům.

Tyto "chytáky" ale také souvisí z cenou, což uspokojuje hlavně snoby.

Jsou totiž hosté, kterým se rozhodně nedá říkat gurmáni, kteří při objednávce jídel, obrazně řečeno, popis jídle zakryjí, a své "oblíbené" jídlo si vyberou v kolonce cen podle toho které jídlo je nejdražší neboli podle teorie, že co je drahé, to je dobré.

Na druhé straně jsou ale hosté, kteří také vybírají jídla podle ceny, ale vyberou si to nejlacinější. Během mé praxe jsem ale tyto hosty nikdy neodsuzoval. V mnoha případech se jedná o skutečného gurmána, který ale bohužel nemá momentálně dost peněz k tomu, aby si vybral podle své chutě.

## Restaurační snob

Restaurační snob se dá definovat jako pseudoexpert, s povrchními znalostmi gastronomie, který svoji expertízu vystavuje na obdiv naučenými frázemi o jídle a pití.

Snob, pokud na to má, si vždy objedná to nejdražší jídlo a pití, u kterého cena je náznakem lepší kvality než u nápojů a jídel lacinějších, a při jejich konzumaci se holedbá svoji expertízou.

Když si snob například v tak zvané "francouzské" restauraci objedná mořský jazyk s krevetkami psaný na jídelním lístku jako Filet de Sole à la Cardinal, tak začne mluvit o tom jak krásně červení museli být raci kterými byla Cardinal omáčka na té rybě obarvena, a že víno které bylo k její přípravě použito určitě bylo francouzské Chablis.

A proto že si takové víno i objednal, tak po znaleckém přičichnutí podá znalecký posudek o tom jaké krásné bouquet to víno má, po prohlédnutí proti světlu (nebo ještě lépe proti plameni svíčky) se zmíní o jiskře, a po prvém doušku víno v ústech znalecky "převálí", obrátí zasněně oči k oblakům a vynese znalecký posudek o tom jaké lahodnou chuť to víno má, jak je plné, a jak bohatá byla půda ne které byla réva vypěstována.

Stejným způsobem takový snob dokáže ohodnotit nejenom kvalitu whisky (nebo i whiskey), ale i cognacu, brandy a jiných nápojů včetně piva.

Ale takové představení dokáže pravý snob udělat i v kterékoliv etnické restauraci kterou již alespoň jednou před tím navštívil.

Nicméně tito snobové, hlavně pokud jejich posudek je více méně kladný, a vyslovený nahlas, jsou v každé restauraci vítanou klientelou, obzvláště když se jedná o nějakého intelektuála protože lidé si z nějakého důvodu myslí, že všichni intelektuálové jsou na slovo vzatí gastronomové.

Mezi tyto snoby patří ale i celá řada kuchařů, kteří se holedbajíi že pracovali tak a tak dlouho v některé cizí zemi, ale přitom neřeknou, že byli natolik zavaleni prací a že měli tak malé příjmy, že si nemohli dovolit ochutnat jídla v jiných restauracích než ve kterých pracovali.