# Polotovary

Polotovar,také zvaný konvenientní nebo příhodný výrobek, je buď koupený nebo vlastní výroby který usnadňuje nebo urychluje práci v kuchyni. Rozdíl je v ceně a případně ve kvalitě, přičemž neznamená, že polotovar vlastní výroby je lacinější nebo lepší.

Konvenience, anglicky v pohostinském průmyslu znamená příhodnost, pohodlí a snadnost a s tím úzce souvisí rychlost, úspora času a nákladů.

Rozdíl je v tom, že kdysi všechny tyto konvenientní přípravky a polotovary jsme si museli v kuchyni připravovat sami, avšak dnes jsou všechny tyto přípravky vyráběny ve velkém, většinou průmyslově a ve většině případů laciněji a mnohdy lepe než bychom si je mohli vyrobit sami.

Vyučil jsem se v době kdy i barvivo omáček, zvané couler, které je dnes vyráběno průmyslově, se připravovalo téměř denně čerstvé přepálením cukru což abych vám řekl samo o sobě je velký prevít.

Nikdy nezapomenu kolikrát se mi podařilo ten coulér přepálit na tolik, že se nedal vůbec použít. V kuchyni ve které jsem se učil například slovo Maggi, tehdy již dobře známé jako polévkové koření, nesmělo padnout a také jenom proto, že kuchaři to dávali do všeho.

Někteří kuchaři ku konvenientním potravinám a výrobkům mají ještě dnes neopodstatněnou nedůvěru a to hlavně proto, že výhodu těchto výrobků ještě neobjevili a nevyzkoušeli a proto je neumí používat.

Já jsem nebyl výjimkou. Vyučil jsem se v Československu v hotelu v jehož kuchyni i použití uzenin bylo něco neslýchaného. Všechno se muselo dělat "od píky", anglicky "from the scratch", a dokonce i jíška, což je ten nejzákladnější konvenientní přípravek, se musela dělat pro každý druh jídla zvlášť a čerstvá.

Až po vyučení při příchodu do Francie jsem teprve viděl, kolik konvenientních potravin nebo přípravků se ve francouzských kuchyních používalo, ale říkalo se jim appareilles, anglicky preparation a všechny byly připravovány pracně ve vlastní kuchyni a proto se od kuchyně ku kuchyni dosti lišily nejenom kvalitou, ale i cenou.

Po příchodu do Ameriky jsem teprve viděl kolik času a peněz se dá ušetřit opravdovými konvenientními potravinami nebo průmyslově vyráběnými polotovary které se sice také lišily kvalitou a cenou od výrobce k výrobci, ale které měly jednu velkou výhodu a to je jednotnost v barvě, chuti, apod.

Ale i tyto konvenientní potraviny se musí umět používat a proto na hotelové škole v Chicagu, na které jsem učil, jsme učili nejenom techniky přípravy jídel všech světových kuchyní formou "from the scratch", neboli od píky, ale učili jsme i používání polotovarů a konvenientních potravin což se z počátku některým studentům také nelíbilo.

Přišel za mnou jeden student s tím, že neví proč by měl používat komerčně vyráběnou demi-glace v prášku, když on umí ten demi-glace udělat od píky daleko lépe. Já jsem o tom dosti pochyboval, ale proto jsem mu řekl, že vývoj toho komerčně vyráběného demi-glace stál tu společnost statisíce ne-li miliony dolarů takže by jim měl jeho recept nabídnout a pakliže je lepší že ho od něj za velké peníze zcela určitě koupí.

Nakonec i slavný Escoffier, který některé omáčky vařil 6 až 12 hodin jenom proto, že tehdy ještě nevěděl co je to FC (food cost) a který si to mohl dovolit jen proto, že měl kuchyni plnou ?otroků? které vypláceli jak se říká klackem, a kterého energie téměř také nic nestála, by dnes sáhl po nějaké konvenientí potravině.

Když se to tak vezme tak dnes se v Americe prodává konvenientní stolní omáčka pod jeho jménem, kterou ale někteří lidé kupuji jenom díky tomu jménu. What a country!

Pro něco takového nemusíte ale až do Ameriky. V Česku by se ale omáčka pod jménem naší jediné slavné "kuchařky" Magdaleny Rettigové asi moc neprodávala, přestože se jmenuje Dobromila jako já.

V Česku je celá řada vynikajících kuchařů, někteří dokonce vyznamenaní medailí Dobromily Rettigová, kteří si zakládají na tom, že jejich polévka, omáčka či jídlo je o mnoho lepší než to co je komerčně vyráběné a kteří ale nerespektují ani případné podnikové receptury protože chtějí demonstrovat svoji odbornost a kreativitu.

Nesmíte ale věřit takovým pohádkám, že takový kuchař je dobrý jenom proto, že má zahraniční praxi nebo že pracoval na letadle, na Queen Mary nebo na Titaniku.

K tomu byste totiž museli vědět jak to v některých zemích v zahraničí chodí. Pokud ten český kuchař třeba i s maturitou nebo dokonce i doktorátem neovládá plynně místní jazyk, tak se nevypracuje ani na místo suchefa (zástupce šéfkuchaře), i kdyby měl třeba deset medailí z různých mezinárodních soutěží. Takový kuchař, až na nějaké výjimky nejspíše pracuje jako line-cook, neboli že ve výdejní vydával nějaká jídla, a v tom lepším případě po nějakém zaškolení pracuje jako station-cook, neboli jako fry-cook, sauté-cook, grillman, gardemanger, apod.

No, mně to po více než 40 leté praxi v různých zemích v zahraničí můžete věřit, že ani v jedné této funkci mu nebude dána možnost demonstrovat svoji kreativitu nebo fantazii. Buďto dělá svoji práci podle podnikových zásad a receptur nebo ho hodí přes palubu.

Několikrát zmíněný nový trend pohostinství který se bude vyznačovat hlavně rychlostí, ekonomikou a jednoduchostí zcela změní v mnoha zemích, včetně České republiky strukturu celého pohostinského průmyslu a jedním důležitým faktorem budou právě polotovary a konvenience.

Tak zvané luxusní nebo rádoby francouzské restaurace budou existovat ještě hodně dlouho, ale po několika letech si doufám vzpomenete na mé proroctví, že budou vznikat nové formy podniků rychlého občerstvení typu fast food, které již tak jako tak tvoří větší část celého průmyslu, které uspokojí i některé gurmány.

Tak zvané c-stores, (Convenient Stores), které rostou jako houby po dešti, a které dnes nesmí chybět téměř u žádné benzinové pumpy, rozšířily sféru své působnosti do supermarketů a velkých obchodních středisek.

Konvenience se však nevyhne ani klasickým restauracím se stolovým zařízením a obsluhou a i do těch budou zaváděny nové jednoduché koncepty, takže můžeme čekávat ještě celou řadu recipientů plakety Jaroslava Vašaty za nový koncept.

Před necelým rokem jsem byl požádán jedním českým podnikatelem, abych mu pomohl otevřít restauraci. Netajím se tím, že jsem mu vyhověl jedině proto, že mi řekl, že mimo jeho zkušeností častého návštěvníka restaurací o pohostinství nemá vůbec ani ahnung, což není nakonec žádná ostuda.

Nakonec i nový rektor vysoké školy hotelové v Praze doc. Ing. Štěpán Miller ve svém rozhovoru se šéfredaktorem HotelRevue Jaroslavem Holoubkem, přiznává to samé.

Proto jsem se s ním do toho pustil, ale s podmínkou, že bude dodržovat mé receptury, můj koncept a moji techniku Assembly Cooking.

Celý můj koncept, na kterém již několik let pracuji, je totiž v mnoha směrech unikátní a je založen na mých čtyřicetiletých mezinárodních zkušenostech s nevyučenými zaměstnanci a na sloganu: "Dejte lidem to co chtějí a co jim za jejich peníze patří!"

Vypracoval jsem na všechno podrobné manuály při jejichž dodržování a po krátkém tréninku může kteroukoliv funkci vykonávat kdokoliv bez vyučení. Tato restaurace je již několik měsíců úspěšně v provozu takže se ukázalo, že moje teorie je správná.

Je sice pravda, že jsem s ním zatím téměř denně ve styku po Skypu, ale jsem téměř přesvědčen že by se dnes již obešel i bez mých rad. Ono totiž když máte to správné know how, a dobře vyškolené zaměstnance tak na řízení takové restaurace v zásadě nic není.

Jediné tajemství je přípravě, v organizaci, prvotřídních potravinách a ve využívání polotovarů a jejich odborného sestavení (assembly) do jídel podávaných za přijatelné ceny příjemným a usměvavým personálem.

Hosté oceňuji konstantní kvalitu a velikost porcí, za odpovídající ceny, což by bylo asi těžko možné dodržet kdyby se kuchařům dávala možnost vlastní fantazie a kreativity.

Nechci aby tento můj příspěvek vyzněl jako znevážení snah našich mladých kuchařů přicházet s novými kreacemi jídel nebo technikami které je eventuelně proslaví na mezinárodních kolbištích, ale chtěl bych opět zdůraznit že při honbě za těmi medailemi nesmí zapomenout že pohostinství zahrnuje i rodinné neboli lidové restaurace někdejších třetích a čtvrtých cenových skupin a že tam to české pohostinství má ty největší slabiny.

Tento příspěvek je určen studentům Hostovky a jsem téměř přesvědčen že někteří odborníci s mými názory nesouhlasí, ale spolu s Voltérem považuji za své právo říkat co si myslím, ale do smrti budu obhajovat jejich právo mi odporovat, nebo hledat pravdu někde jinde.

Za používání anglických či jiných cizích odborných výrazů se neomlouvám, a naopak si myslím, že dnes po vstupu do EU by mi měli být vděčni hlavně mladí pracovníci v pohostinství, kteří se bez některých těchto výrazů za nějaký čas v EU asi již neobejdou.

Také se neomlouvám za mé případné gramatické chyby, i když se za ně velice stydím a snažím se polepšit. Když se ale podíváte na všechny ty mé několikastránkové příspěvky které do těchto stránek píši, a porovnáte je s těmi krátkými dotazy mých čtenářů, tak uvidíte, že na to, že v Česku již téměř 40 let nežiji si nepočínám tak špatně.