# Pravda na jídelním lístku

Já jsem na stránkách www.gastronews.cz , což jsou více méně stránky pro odborníky v pohostinství byl některými čtenáři mimo jiné kritizován proto, že jsem vše popisoval příliš podrobně a zdlouhavě, čímž jsem údajně podceňoval jejich inteligenci a některé dokonce i urážel. Na základě toho a několika nechutných invektiv jsem do Gastronews přestal psát, takže je již neurážím, ale tím pádem se více věnuji Hostovce a doufám jenom, že mé podrobné informace padnou na těchto stránkách na úrodnější půdu.

Nicméně chci mé studenty také upozornit na to že některá má témata jsou skutečně dlouhá, ale podle mě když ne důležitá, tak alespoň zajímavá a tak byste si je měli přečíst, protože vám to přijde vhod při návště některých restaurací. Ale jak víte výhoda internetu je, že to nemusíte vůbec otevírat a nebo to prostě můžete vymazat. Jedním takovým nikdy nekončícím tématem jsou jídelní lístky, lépe řečeno jejich tvorba.

ČS. Zákon č. 140/1995 Sb. přesně definuje povinnost podnikatelů při informování spotřebitele při značení jejich výrobků. V § 9 je zároveň stanovena povinnost řádně spotřebitele informovat o vlastnostech výrobků, tedy jejich složení.

Jako studentům Hostovky vám ale nemusím asi říkat, že někteří čeští restauratéři si z tohoto zákona dělají asi tak jako z loňského sněhu, ale jako hosté bychom k tomu tak laxní neměli být, protože se jak se já domnívám tak v mnoha případech nedostáváme to co nám za naše peníze patří a když nic jiného, tak jsme mylně informováni. Nevím jestli to může být omluva, ale v mnoha případech to není přímou vinou restauratéra, ale vinou toho, že po celá léta čeští restauratéři opisují jídelní lístky jeden od druhého.

Když se to tak vezme, tak od doby našeho gastronomického temna, není v Česku organizace která by nějakým způsobem tu českou gastronomii regulovala či kontrolovala což je při nejmenším velice smutné. Kdysi totiž po vyučení a po deseti letech praxe a případně 2-3 letech praxe v zahraničí se mnohý kuchař nemohl ještě vydávat za šéfkuchaře, ale dnes? Po úspěšném zakončení některé hotelové školy s maturitou a eventuálně po šestiměsíční praxi v nějaké zemi s bohatou gastronomickou tradicí jako je například Irsko, se takový kuchař může nazývat Exekutiv Chef a je pověřen tvorbou či opisováním jídelních lístků a tak co očekáváte.

Já jsem ten poslední kdo by nechtěl dát příležitost mladým lidem, a na štěstí mám tisíce důkazů že těm kteří o tu pomoc stojí, se snažím pomáhat jak jen mohu, ale na druhé straně abych z každého kuchaře který umí udělat jíšku šéfkuchaře hned nedělal. Já vím, že některým z vás jdu s tou Amerikou už na nervy, ale někdy je potřeba se podívat co a jak dělají jinde, i když to nemusíme akceptovat a nemusí to být zrovna Amerika. Pokud se ale součastného pohostinství týká, tak i ti, kteří Ameriku nemají moc rádi musí přiznat, že v mnoha případech to americké pohostinství je avantgardní. Proto se nemůžete divit, že americké pohostinství kopírují dnes po celém světě a dokonce v zemích které kdysi udávali gastronomii tón jako je například Francie a Švýcary. Prostě ať se vám to líbí nebo ne, tak dříve nebo později se každý dobrý nápad, ale i každá blbost objeví i v Česku.

V Americe se například sem tam objevuje v tisku požadavek, že všechna jídla v restauracích, tak jako je tomu u jídel průmyslově vyráběných, by měla být na jídelním lístku uváděna s přesným popisem použitých potravin a koření a dokonce i s jejich kalorickou hodnotu a to podle mě moc avantgardní není, ale to jestli je to blbost nebo ne ponechám na vás. V okamžiku kdy tyto články píši jedním okem hlídám televisi a vidím, že v Novém Yorku bude muset většina restaurací již letos uvádět kalorickou hodnotu u všech jídel a tak se i v Česku máme na co těšit. To je podle mě tak trochu přitažené za vlasy, ale určité zásady by se při psaní lístku měly dodržovat a jedna z takových zásad je pravda na jídelním lístku.

## Truth on the menu

Truth on the menu, česky "Pravda na jídelním lístku" je překlad názvu zmíněného amerického zákona na ochranu spotřebitele, podle kterého je trestné uvádět na jídelním lístku nepravdivé informace které by mohly hostům způsobit škodu na zdraví, nebo mentální případně duševní újmu. Tento zákon se vztahuje i na zneužití vžitých nebo obecně chápaných (třeba i cizích) názvů jídel jako je například Wiener Schnitzel, Beef Stroganoff, Goulash, hamburger, Kuře Kung Pao, a pod. V Americe je například trestné připravovat vídeňský řízek, který podle klasického receptu má být připraven z telecího masa, z masa vepřového, nebo připravovat hamburgr, guláš nebo Stroganof z jiného masa než hovězího, aniž bychom na to hosta upozornili.

## Náboženská nařízení nebo zábrany

Někteří lidé, jako například Muslimové nebo Židé nesmějí totiž z náboženských důvodů jíst vepřové maso, Indové nesmějí z náboženských důvodů hovězí, a je nesmírné množství lidí kteří se musí vyvarovat určitých potravin ze zdravotních důvodů, nemluvě o vegetariánech.

## Dietní jídla

Já jsem vždy měl jakousi nedůvěru k jídlům které v těch českých dietních jídelnách byly označovány jako dietní a ve kterých nebylo možné dostat místo ne proto, že by bylo tolik lidí na nějaké dietě, ale proto, že se tam podávalo relativně dobré a laciné jídlo. Také jsem zastával názor, že označit na jídelním lístku jídla jako dietní, je veliká zodpovědnost. Proto například si můžete na zahraničních leteckých linkách objednat jídla vegetariánská, bezmasá, rybí, případně i některá etnická, nebo dokonce jídla košerovaná, ale nemůžete si objednat žádnou dietu.

Jakou dietu má taková restaurace na mysli když uvádí nějaké jídlo na svém lístku jako dietní, když neuvede specificky o jakou dietu se jedná? Ví vůbec někdo v takové restauraci jaké diety existují a jak se mají připravit? Nakonec, i když některé takové jídlo je skutečně označeno specifickou dietou, kde je záruka, že bylo připraveno školeným personálem? Může si každá taková restaurace dovolit mít ve stavu zkušeného dietáře jen proto, že jednou za uherský rok bude někdo požadovat specifickou dietu?

V komerčních stravovacích podnicích, i když je to kupříkladu v lázeňském místě, hosté očekávají příjemné prostředí, hygienicky, chutně a odborně připravená jídla a až na nějaké výjimky ani nechtějí znát jejich obsah živin, vitamínů a ani jejich kalorickou hodnotu.

Obrat, tj. tržby, jsou základním předpokladem bytí a nebytí každého komerčního restauračního podniku. Restaurace (mimo těch dietních) která na svém jídelním lístku označuje jídla kalorickou hodnotou vědomě podepisují svůj ortel smrti.

## OZNAČOVÁNÍ ZVLÁŠTNÍCH NEBO MIMOŘÁDNÝCH JÍDEL NA LÍSTCÍCH

Tendence označovat jídla na jídelních lístcích speciálními znaky jako hvězdičkami u doporučených jídel, srdíčky jídla tak říkajíce zdravotně nezávadná, papričkami jídla ostrá a podobně, se čas od času také vrací a někteří restauratéři jídla takto označují.

Zastával jsem kdysi názor, že tato označení na jídelní lístky běžných restaurací nepatří a že každý restauratér který udělal dobře svůj průzkum by měl vědět, jaká klientela v jeho restauraci převládá, a podle toho jídla pro svůj jídelní lístek vybírat. Věřil jsem, že zásady správné výživy v provozech uzavřeného stravování jako jsou dietní jídelny, nemocnice, jesle, školní jídelny, menzy, domovy důchodců, závodní jídelny a případně i nápravná zařízení, by měly být vždy na prvém místě, ale že komerční restaurační provoz je něco jiného. Nakonec i většina návštěvníků lázeňských míst jak víme jsou úplně zdraví turisté a proto jsem se domníval, že restaurace v těchto místech by asi nebyly dlouho v provozu, pokud by nabízely jen jídla dietní a zdravotní, označená kalorickou hodnotou. Je kupříkladu notoricky známo, že lázeňští pacienti, kteří se stravují na dietní stravě lázeňského domu kde jsou ubytováni, pokud mají vycházky a pokud nejsou na přísné dietě, využijí každou vycházku k tomu, aby si zašli do některé restaurace, kde si objednají svoje oblíbené jídlo které mu v lázeňské restauraci nenabídnou. Nakonec co všechna ta jídla označená v restauracích jako zdravotní jsou? Znamená to, že jídla která nejsou označena jako zdravotní, jsou nezdravá?

Proto se stále držím jednoho přikázání mého náboženství které říká:

"Dát lidem to co chtějí!"

## Nikoho do ničeho nenuťte – případová studie

Během velké restaurační výstavy, která se koná každý rok na západním pobřeží Ameriky, jednou v Los Angeles a podruhé v San Francisku, probíhá vždy i seminář "Jak psát jídelní lístek". Já se tohoto semináře pokaždé zúčastňuji, protože se tam člověk dozví o novinkách a trendech ve psaní restauračních jídelních lístků. Při jednom tomto semináři byly mimo jiné diskutovány otázky jako, zda mají na jídelním lístku být označována jídla dietní, nebo jídla doporučená ze zdravotního hlediska a podobně. Některé restaurace kupříkladu čas od času označovaly malým srdíčkem jídla která jsou doporučována respektovanou americkou organizací ?American Heart Association?, ale jak je známo, v Americe soudí každý každého při té nejmenší příležitosti, a proto netrvalo dlouho než někteří lidé žalovali takovou restauraci s tím, že po požití srdíčkem označeného jídla se jejich zdravotní stav zhoršil. Je sice pravda, že to většinou skončilo mimo soudní dohodou, ale kdo už to má zapotřebí. Proto jsem zatleskal jednomu velice úspěšnému kalifornskému restauratérovi, který byl jedním z předsedajících, a který na otázku, zda mají být jídla doporučená jako zdravá nebo jako dietní, nějakým způsobem označena, odpověděl: ?Provozuji restaurační činnost již po několik let a úspěšně, lidé se do mé restaurace nechodí léčit, přicházejí k nám za dobrým jídlem, dobrým pitím, za dobrou pohodou a někdy i proto aby zapomněli na to, že mají nějaké gastronomické potíže. Tito lidé mají sami zodpovědnost za své zdraví a sami musí vědět co smí a nesmí jíst a já bych neměl být nucen k tomu, abych je něčemu učil a přebíral zodpovědnost za jejich zdraví?.

Dnes ale by se k tomu dalo říci: "Čo bolo, to bolo" a že dnes jsou lidé již unavení z těch neustálých změn. Low-carb neboli nízko-uhlovodanová jídla s nižším nebo žádným obsahem tuku, bohatá na bílkoviny apod., se ale objevují prakticky na jídelních lístcích všech typů restaurací po celém světě.

Tato jídla tvoří velké procento všech jídel na lístcích a téměř 50% nárůstu tržeb za poslední měsíce. Zda se jedná o fad (bláznivý nápad který časem zanikne) nebo dlouho trvající trend je více méně otázka. Jedno však musíme mít na mysli, a sice, že v pohostinství se vše neustále mnění a jediné co je stále jsou právě jen ty změny, kterým bychom se neměli bránit. Pokud se zásad správné výživy týká, tak dnešní české pohostinství zůstává být svým hostům hodně dlužno. Obávám se, že tak jak se věnuje málo pozornosti zbožíznalství tak i výuka v zásad správné výživy značně pokulhává za mezinárodním průměrem. Zákon truth on the menu také nedovoluje zneužívat výrazy jako "čerstvý", "domácí", "zdravotní", "organicky pěstované", "nezávadné", "dietní" a pod., pakliže to daná restaurace nemůže dokázat.

Někteří restauratéři, kteří uváděli na lístku, že všechny jejich ryby jsou čerstvé, a přitom používali ryby zmrazené, už byli za toto pokutováni. Američtí podnikatelé si ale vědí rady se vším, a proto není již nic neobvyklého, že se dnes na americkém jídelním lístku setkáte z výrazem jako "čerstvě zmrazené", což je pravdivé označení pokrmů z potravin které byly zmrazené.

Podobně označovat nějaké jídlo jako dietní bez udání pro jakou dietu se takové jídlo hodí je více méně nesmysl.

## Techniky přípravy jídel

Stejný zákon doporučuje aby restaurace na jídelním lístku pravdivě uváděly způsob přípravy jídel. Tudíž smažená jídla musí být označena jako smažená, u restovaných jídel se doporučuje uvádět jaký tuk byl použit a podobně. Uvádět na jídelním lístku, že některé jídlo bylo upravené na másle, a připravit ho na margarinu je přinejmenším šizení. Použité techniky ale musí být označeny názvy které jsou srozumitelné průměrnému návštěvníku restaurací aniž by museli studovat na některé hotelové škole. Na mezinárodních jídelních lístcích byly tyto techniky kdysi vyjadřovány francouzskými názvy, jak ale již asi víte, tak francouzské gastronomické terminologii ve světě již zvětší míry odzvonilo a tyto techniky jsou dnes většinou vyjádřeny v angličtině.

Přikládám překlad několika nejčastěji používaných technik v angličtině protože toto jsou dnes výrazy se kterými se na mezinárodních lístcích setkáte nejčastěji.

Podrobnosti o těchto technikách najdete ve většině kuchařských knih.

Jako studenti Hostovky byste o těchto technikách měli ale vědět něco více a proto se k nim eventuálně na těchto stránkách vrátíme.

## Buzzword

Již jsem se asi zmínil o tom, že se považuji za odborníka na tvorbu jídelních lístků, nicméně na stránkách www.gastronews.cz se najdou i takoví "odborníci" kteří se mně snaží zdiskreditovat. Napsal jsem ale na téma Tvorba jídelních lístků knihu a uveřejnil jsem v různých mediích několik článků, takže mám písemné důkazy o tom, že jsem se snažil pomoci. Měl jsem také jak v Česku tak i na Slovensku několik seminářů a přednášek, ale to vše bylo pro odborníky, a teď když čtu některé ty české jídelní lístky tak si říkám, že to všechno byla ztráta času, protože až na nějaké výjimky se naši restauratéři z toho všeho moc nepoučili. Když některé ty lístky čtu, tak mi vstávají vlasy hrůzou na hlavě a vidím, že já se mám také stále co učit, ale vy nemusíte mít obavy já vás na těchto stránkách tvorbu jídelních lístků učit nebudu, ale místo toho se pokusím vás naučit jak některé ty lístky číst. Jsem hodně namyšlený a proto si myslím, že díky mým snahám a díky mé kritice se na některých českých jídelních lístcích konečně setkáte a s popisem některých názvů jídel, ale ty popisy, až na nějaké výjimky, jsou podle mého názoru "Unter alle Kanonen"

Buzz word v překladu bzučák, od anglického buzz (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, lanýže, žampiony, chřest, steak a v neposlední řadě šampaňské, Campari, nebo cognac,ale například i čerstvá bazalka, shitake houby, balzamický oce, awabi, apod.

Jsou to tak zvané taháky. 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 třeba ani nevědí co lanýže jsou.

Buzz words neboli taháky jsou také 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. Ve skutečnosti ve vařeném jídle již nikdo vůbec nepozná jaká sůl byla vlastně použita, ale zní to exklusivně a tím pádem za takové jídlo mohou počítat více. Viz Psychologie prodeje.

Buzz words jsou také superlativy jako: genericky pěstované, vynikající, pikantní, čerstvý, domácí, speciální, jako od maminky, apod.

Na jídelních lístcích některých českých rádoby-francouzských restauracích se ale dnes čím dále tím častěji setkáte s jídly jako crusta, fond, wasabi, Carpacio, confit, Salmon Tartare, a dnes dokonce i Kapr tartar; Foie-Gras, pinie (což by měly být piniová jádra), a s bramborovým pyré místo obyčejné bramborové kaše.

Názvy kuchařských technik jako je například sortýrování se používaly už za mých mladých let a to je hodně dlouho, ale chtěl bych se přímo vsadit že dnes ani studenti mnohých hotelových škol s maturitou nevědí například co to je konfit nebo konfinování (česky konzervování).

Brasírování je další výraz který někteří naši kuchaři používají aniž by věděli jeno pravý výzam, ale který jak se obávám, většině hostů zatím stejně moc neříká.

Kde se to chudáci ti hosté měli naučit. A to je nakonec další raison d'être Hostovky protože jak doufám její studenti toho jednoho dne budou o ohostinství vědět více než ti kteří ho provozují. Já jsem totiž až donedávna význam některých odborných výrazů popisoval na stránkách www.gastronew.cz ale tam jsem za to sklízel jen invektiva a tak jsem tam přestal přispívat. Vy ale jako studenti Hostovky máte alespoň nějakou naději se na těchto stránkách s význam některých těch výrazů postupně seznámit. Já sice říkám, že pokud se týká pohostinství, že mám odpověď na všechno, ale to jak už asi víte, se jen tak rozcapuji, a proto to co píši musíte brát s reservou. Já totiž to co umím, jsem někde odposlouchal, okoukal nebo si přečetl a prodávám jak jsem koupil. Já jsem kdysi investoval velké peníze do kuchařských lexikonů jako například český Bittermanův lexikon; Karl Duch, Handlexicon Der Küche (Rakousko),chard Hering, Lexikon Der Küche (Německo); Jules Pernot, Hanndlexicon der moderen Kochkunst (Německo); Louis Saulnier, Le Repertoáre de La Cuisine (Francie); Walter Bickel, Garnitureen und Fremdwörter- (Švýcary); Prosper Minagné, Larousse Gastronomique (Francie); Carl Scheichelbauer, Gastronomishes Lexikon (Rakousko); Dr. Blühers, Rechtschreibung der Speisen und Getränke, a někdy do nich občas ještě nahlížím, ale vy se po nich neshánějte, protože dnes jsou to díky internetu vyhozené peníze.

Také vás mohu ubezpečit, že mnohá jídla nebo potraviny se kterými se dnes na některých českých jídelních lístcích setkáte v žádném z těchto lexikonu ani na internetu nenajdete. Fantazie a ingenuita některých českých kuchařů nemá mezí. Přikládám vám seznam několika málo výrazů se kterými se sice na dnešních jídelních lístcích setkáte, a jejichž pravý význam neznají mnohdy ani ti kteří je na ty lístky napsali:

* Artyčok krájený na klínky
* Brasírovaná filátka z parmice nachové
* Brasírované bažantí prso v polévce z divokých hub
* César salát s ančovičkovým drezinkem
* Citrónový confit
* Confit
* Confit z kachních stehen
* Černý kořen
* Červená cibule
* Čínské 5druhové koření
* Drůbeží mousseline s křupavými lístky bylinek
* Fond
* Glassé z divokých lesních hub
* Glazírovaná stehýnka v ?Foie gras? glassé,
* Grilovaný steak z husích jater
* Himalajská sůl
* Hora a moře (nespíš Surf and Turf)
* Hořkých a sladkých podzimních listů
* Hruškovo-zázvorové chutnej
* Jarní těsto
* Kabát
* Kardamon (což je nejspíše překlep)
* Konfitovaná treska v citrónovém másle
* Krusta

Toto je jen malá ukázka z několika českých jídelních lístků, ale nepřejte si vidět některé jejich překlady do jiných jazyků, to je doslova kabaret. Já jsem přesvědčen, že někteří ti cizinci se při jejich čtení prohýbají smíchy, ale musím se přiznat, že já mám také máslo na hlavě.

## Jáchymov – případová studie

Byl jsem kdysi vedoucím ruského hotelu v Jáchymově. Ruský hotel je ale dosti nepřesné označení protože to byl vlastně český hotel pro naše ruské přátele a osvoboditele kteří učili Čechy jak dolova uran. Ne že bych býval neuměl psát na psacím stroji, ale psaním jídelních lístků zde byla pověřena Nataša, moje ruská sekretářka protože na ruském psacím stroji přeci jenom psala rychleji než já. Jednoho dne ale Natašu odvolali zpět do Ruska a nastal problém se psaním jídelních lístků a musel je prostě psát někdo jiný. Můj sovětský zástupce (hlídací pes) Kapčuškin, přesto že jako každý správný ruský vzor byl inženýr, bohužel nerozeznal psací stroj od šicího stroje, a tak to prostě zbylo na mně.

Nebyl jsem nikdy žádný velký ruštinář, ale myslel jsem si, že to co jsem se naučil na Hotelové škole by mělo stačit alespoň k napsání jídelního lístku v ruštině a tak jsem se do toho jako správný geroj pustil. Nedávám vinu hotelové škole, a ani doktoru Rudolfovi, který skutečně dělal co mohl, aby tu ruštinu do mně natloukl, ale nemáte zdání co se dělo ten den v jídelně. Klientela byli samí Rusové, naši vzoři a samozřejmě samý inženýr, vždyť to znáte. Ale všichni ti inženýři, kteří se z nějakého důvodu nikdy moc nesmáli, jakmile ten den zasedli ku stolu, a vzali do ruky můj jídelní lístek, se nemohli udržet smíchy. Prostě těch směšných výrazů na tom lístku bylo tolik, že se to zřejmě nedalo ani číst. Nemusím vám ale ani říkat, že kdo se směje naposled, ten se směje nejlíp.

Ty překlady jídelního lístku do ruštiny jsem vzdal a pány inženýry přešel smích. Od té doby totiž byl šmitec s nějakou pestrostí jídelního lísku, protože kuchaři museli vařit podle starých jídelních lístků, které kdysi do ruštiny přeložila ještě Nataša, které jsem prostě opisoval.

Z výše uvedené historky vidíte, že překládat jídelní lístky do cizích jazyků není žádná legrace a že to nemůže dělat kde kdo a že někdy je to jen nutné zlo. Důležitost znalosti odborných gastronomických výrazů v každém jazyce jsem si ale velmi rychle uvědomil, a proto jsem využil každou příležitost se je naučit, ale do překladů lístků do jazyků ve kterých jsem neznal profesionální slang nebo hantýrku jsem se nikdy moc nehrnul.

V praxi jsem se setkal se spoustou překladů jídelních lístků, které byly dělány na slovo vzatými znalci daného jazyka, kteří bohužel o technikách psaní jídelních lístků v dané řeči toho moc nevěděli, a o odborných výrazech, odborné hantýrce nebo o pravdě na jídelních lístcích ještě méně, takže výsledek byl stejný, neboli takový jídelní lístek cizince buď pobavil a nebo odradil.

Proč vám to ale jako studentům Hostovky tak z dlouhavě popisuji?

Já vím že některým hostům, a hlavně těm snobům, všechny ty nehorázné nesmysle se kterými se na některých jídelních lístcích setkáváme nevadí, nebo že se stydí zeptat když některému výrazu nerozumí, ale vaši povinností jako studentů Hostovky je se zeptat na vše čemu nerozumíte a to nejenom proto abyste se poučili, ale také abyste se přesvědčili o tom, že mám pravdu když říkám, že mnozí studenti Hostovky toho o jídle a gastronomii budou vědět více než někteří ti diletanti kteří se dnes producírují na televi, a nebo někteří ti zahraniční dleletanti a promoteři kteří se to teď Čechy snaží naučit.