

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_2014
----------	-------	---------------	--------------------

Jméno autora:	Jana Štrossová
Třída/ročník:	IV.
Datum vytvoření:	2. 9. 2013

Tematická oblast:	Hotelnictví
Předmět:	Hotelový provoz
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Učební list umístěný na internetových stránkách školy, který nahrazuje učebnici
Klíčová slova:	Trendy v gastronomii - pokrmy
Druh učebního materiálu:	Učební list

Trendy v gastronomii

Pokrm

České restaurace začínají lákat na čerstvé domácí potraviny, exotické kombinace i netradiční přípravu.

Po vpádu cizokrajných kuchyní, jako třeba japonských, mexických či vietnamských, se české restaurace snaží nalákat na novější trendy v podobě Slow Food nebo Fusion Cuisine.

Nejsou však jedinou novinkou. Na český trh v poslední době proniká molekulární gastronomie. S uměním dokonalého připravování pokrmů se řadí mezi atrakce, které se jen tak nevidí.

1. Slow FOOD

Ačkoli název Slow Food evokuje představu jídla, na které se čeká hodiny, není tomu tak. Jde o hnutí odsuzující fast-food kulturu a prosazující domácí výrobky bez chemických přísad a použití polotovarů.

Jde o výrobky, které jsou bez umělých příchutí, bez barviv a nepřekonávají kontinenty kvůli tomu, aby se dostaly na náš stůl.

O certifikaci Slow Food restaurací, které se mohou pyšnit logem šneka, se starají sdružení členů, která se nazývají Convivia.

Aby si jakákoli provozovna zasloužila doporučení Slow Food, nesmí v první řadě používat polotovary a pokrmy musejí být alespoň z 50 procent připravovány čistě ze surovin českého původu.

Personál, který restaurace posuzuje, bere v potaz skladbu, kvalitu a chuť pokrmů. Hodnotí se i schopnost spolupracovat s domácími dodavateli sezonních surovin.

Restaurace jsou kontrolovány náhodně. »Kontrola je prováděna minimálně dvakrát ročně

Cena Slow Food pokrmu by se neměla od jídla v ostatních restauracích lišit. Benefit podle nich pro restauraci nemá být v tom, že na jídle více vydělá, ale že bude mít spokojené klienty, kteří kvalitní jídlo dokážou ocenit.

2. Fusion Cuisine

Někteří majitelé restaurací si ovšem stěžují, že je náročné vždy zajistit dodávku nejvyšší kvality místních potravin do té míry, aby tvořily padesát procent jídelníčku a jejich podnik mohl získat značku Slow Food.

Vydali se proto jinou cestou a vsadili na Fusion Cuisine. Ta kombinuje dvě a více tradičních kuchyní a dělá z nich nové, na pohled a chuť zajímavé pokrmy.

Nejde jen o používání surovin netypických pro danou kuchyni, ale i o využití různých druhů technik přípravy, jako vaření v páře, sousvidování či přípravu jídla ve vakuu, což je jeden z nejmodernějších způsobů. Spočívá ve vysátí vzduchu z nádoby s marinádou, čímž se roztáhnou tkáně masa a marináda se tak lépe vstřebá.

Nejčastěji se kombinují jídla východní - takzvaná asijská - a západní, převážně evropská. Je to proto, že v Asii existuje více než šestnáct druhů kuchyní a Asijci tolik nebojují za tradici. Například italská či francouzská kuchyně je o jasných pravidlech, která jsou velmi striktní.

Asijská kuchyně je pestrá na suroviny a jednoduchá na přípravu. Používá mnoho zeleniny, bylin a ovoce výraznějších chutí. Avšak chybí v ní třeba mléčné suroviny nebo víno, tolik typické pro evropskou kuchyni. Proto se často obě kombinují.

Obliba Fusion Cuisine je vysvětlena tím, že lidé hodně cestují, zahraniční jídla už dobře znají, a proto rádi vyzkoušejí něco nového, a to jim tento trend dokáže nabídnout.

Fantazii se meze nekladou, jde jen o to, aby byl pokrm chutný a také atraktivní. Existuje jen jediné pravidlo, a to vařit z čerstvých surovin.

Mohlo by se proto zdát, že je Fusion Cuisine zdravější než jiná, ale nemusí to tak být. Záleží na kuchaři, co do jídla přidá.

Můžete třeba vyměnit tofu za mozzarellu nebo místo olivového oleje použít sezamový, med vystřídat palmovým cukrem a podobně. Nicméně už sama asijská kuchyně je plná čerstvé zeleniny a ryb, které jsou člověku rozhodně prospěšné.

Ve Fusion Cuisine jde jen a pouze o to, na co si kuchař troufne, jídlo však nesmí být překombinované. Nelze proto zaměňovat příliš mnoho ingrediencí, neboť se to může odrazit na kvalitě jídla. Nakonec, jen málokdo by si nejspíše ke krvavému steaku dal třeba jasmínovou rýži a omáčku z wasabi.

Varování je na místě před tím, aby se do Fusion Cuisine zařazovaly tradiční národní pokrmy, jako třeba vepřo-knedlo-zelo nebo španělská paella.

Nikdo neví, kam se tento trend dostane za několik let. Může se klidně stát, že se vyprofiluje některými pokrmy, a změní se v jednu z mnoha klasických kuchyní.

Fusion Cuisine je již za jistý druh kuchyně považován. Mezi tradičnější pokrmy se řadí ryby smažené v těstíčku nebo zprudka opečeného tuňáka.

3. Molekulární gastronomie

Oproti Slow Food a Fusion Cuisine - trendům rozmáhajícím se po Česku - je opravdovou raritou molekulární gastronomie, kterou se zatím zabývá jen malá hrstka kuchařů experimentátorů.

Výsledky jejich práce jsou třeba zmrzlina z olivového oleje, okurkový želé salát nebo melounový drink chlazený dusíkem. To je výčet jen některých z těch »normálnějších« jidel molekulární gastronomie.

Podstata tohoto trendu posledních let spočívá v servírování jídla velmi netradičními způsoby. Je možné tedy ochutnat svičkovou v podobě pěny, hlávkový salát v pilulce či lanýžový sirup.

Nejčastěji se při přípravě pokrmů používá kapalný dusík, který jídlo nejen zchladí, ale také našlehá. Využívá se převážně k výrobě zmrzlin, majonéz, sorbetů nebo ovocných mražených fondue, navíc minimalizuje pravděpodobnost, že se v jídle uchytí nějaké bakterie či jiné škodlivé mikroorganismy.

Téměř nezbytnou surovinou jsou pak želírovací prostředky, jako je želatina. Například na kaviár jakékoli chuti je zase třeba viskózní guma z mořských řas, která se smíchá s ovocnou či zeleninovou šťávou.

Ačkoli se může zdát, že některé pokrmy nebudou zrovna zdravé, propagátor molekulární kuchyně Zbyněk Metelka přesvědčuje o opaku. Podle něho jsou jídla po užití některých postupů pro lidi dokonce lépe stravitelná a neztrácejí živiny. Zdůrazňuje, že pro přípravu jídel se také velmi často používají Bio a Fair-trade suroviny.

Jeho slova potvrzuje i výživová poradkyně, lékařka Hana Mojžíšová.

V molekulární gastronomii se používají kvalitní a čerstvé suroviny, zejména ovoce, zelenina či maso, a technologie, které zachovávají maximum živin. Používaná barviva jsou přírodní, chemikálie slouží jen k přípravě neobvyklých forem pokrmů, nejsou jejich součástí, říká.

Připouští však, že jde hlavně o zážitek a překvapení: restaurace s molekulární gastronomií se navštěvují jen výjimečně.

Ze své vlastní zkušenosti Hana Mojžíšová doporučuje lehce se před molekulárně upraveným pokrmem najíst, aby si ho člověk nejen náležitě vychutnal, ale i se kochal a obdivoval kuchařské umění na talíři.

Molekulární gastronomie je v zahraničí velkým hitem, avšak u nás je stále v začátcích.

Přesto není těžké se s ní seznámit. Například stačí zaplatit 550 korun za tříchodové menu v hotelu Majestic Plaza v Praze, navštívit čtvrtěční nahlédnutí do molekulární kuchyně v restauraci Fama

Grand nebo zajít na molekulární show, na které se připravuje zmrzlina a ovoce v tekutém dusíku přímo před hosty.

Zdroj: www.ihned.cz