

Světové kuchyně, aktuální stav ve světě a u nás

Ing. et Bc. Michal Motyčka, DiS., Ph.D., Drhc.

Světové kuchyně

■ Spojené státy

S americkým jídlem se setkávají někteří z nás skoro každý den. Přitom většina populárních amerických pokrmů pochází původně z jiné země, hranolky jsou z Belgie, hamburgery a párky pravděpodobně z Německa, pizza z Itálie... V USA však udělali to, že nejrůznější kuchyně spojili a udělali z nich globální "ikony". A co je po Američany typické? Přece cheeseburgery, cookies a fast foody.

■ Mexico

Kuchyně této části Ameriky má od všeho trochu, takže se podle CNN nad jejími pokrmy rozhodně nebudete nudit. Bohatá je na avokáda, rajčata, česnek, fazole, chilli, ale taky typické tacos, burritos, nachos a quesadillas. Vyznačuje se používáním papriky a zejména chilli papriček.

■ Španělsko

Vášniví Španělé jedí podle turistických příruček celý den a užívají si velká jídla. Hlavně u pobřeží používají hodně plody z moře, jinde šafrán a kmín a není pro ně problém dát si vynikající tapas (Adriá Ferran) či churros v deset hodin večer. Pokud jim to tedy krize dovolí. Znáte gazpacho? Pokud ne, určitě stojí za ochutnání.

■ Francie

V Paříži každý věří v důležitost jídla. Dvuhodinové přestávky na oběd o třech chodech jsou i dnes podle CNN na denním pořádku. A co dělat o dovolené? Můžete degustovat vína a sýry po celé zemi. První i poslední věcí, kterou budete ve Francii chtít jíst je prý bageta. Určitě ochutnejte místní slizkou delikatesu - šneky a zajděte do cukrárny na makronky. Země, která je rodištěm michelinského průvodce, má co nabídnout. Šílená káva ☺



Světové kuchyně

■ Itálie

To, co dělají Italové s pšeničnou moukou, nedokáže nikdo jiný. Smetanové dezerty, pikantní omáčky z rajčat, nudle, olivový olej, trochu česneku, plátek slaniny... Zní to tak jednoduše. Italská kuchyně potěší skoro každého. Svět bez pizzy, boloňských špaget, mozzarely a kávy je snad již nemyslitelný. Nebo máte jiný názor?

■ Řecko

Stejně jako modré moře a bílé budovy jsou pro tento stát důležité olivy, "balkánský" sýr, barevné saláty a pečené maso zvané gyros. A tajemství zdejší kuchyně? Kvalitní olivový olej jako základ téměř všeho. Tento produkt napomohl podle CNN tomu, proč lidé po celém světě více přemýšlejí o jídle a zdraví. Jíst v Řecku je zároveň způsob, jak konzumovat kousek významné historie.

■ Indie

Když kuchaři používají koření v takovém množství, že necítíte chuť masa či zeleniny, poznáte, že jíte indické jídlo. Neexistují tu žádná pravidla pro vaření a tato asijská země zapříčinila, že vegetariánská strava chutná tolika lidem i na jiných kontinentech. A za to by zasloužila snad i Nobelovu cenu. Nebo ne?

Světové kuchyně

■ Japonsko

Oproti Indii Japonsko sází na přesnost. Jídla bývají dokonalá jako zdejší výrobky (no, také už to není, co bývalo). Japonsko je místem, kde vzniklo nepřeberně druhů známého sushi. Kdo by věřil, že se syrové ryby na rýži stanou tak populární. Každopádně v zemi je možné zariskovat kvůli jídlu i život a Japonci oblíbená jedovatá fugu zabila nedávno hosta i v Egyptě. (Giro – konec Michelin)

■ Čína

Kdo nezná pekingskou kachnu či kuře ve sladkokyselé omáčce? Číňané jsou podle CNN pravděpodobně nejvíce posedlími jídlem na světě. Čínský podnikatelský duch sází na levné, ale kvalitní potraviny. Hlavně to musí skvěle chutnat. Čínská regionální kuchyně jsou tak rozmanité, že je těžké uvěřit, že to je ze stejného národa.

■ Thajsko

Kombinace mnoha bylin a koření, které dohromady tvoří komplexní chuť. Pro Thajsko ovlivněné Čínou, Malajsií a Indonésií jsou charakteristické pikantní, pálivé, sladké, ale i slané chutě smíchané v jedné misce. Nejlepší je pak samozřejmě jíst thajské jídlo v Thajsku, na pláži zalité sluncem. A která světová kuchyně tedy chutná nejvíce vám?

Která kuchyně je podle vás nejchutnější?

- Česká. 22 %, Italská. 21 %, Asijská. 20 %, Americká. 18 %, Jiná. 19 %

Aktuální trendy ve světě a u nás

- Fusion
- Makromolekulární kuchyně
- Skandinávská kuchyně
- Vegetariánská, Veganská
- Raw
- Bezlepková
- Alergie
- Moderní technologie



Situace v ČR

- Po spuštění EET se narovnal pokřivený tržní prostředí, věří Asociace hotelů a restaurací ČR. Nesouhlasí však s výjimkami a dále s plošným zákazem kouření.
- Za rok po zavedení elektronické evidence tržeb (EET) a následném zákazu kouření zaniklo v Česku zhruba 3000 restaurací, což je necelá desetina z odhadovaného počtu 35 000 restaurací. Na výroční konferenci Asociace hotelů a restaurací ČR to v Olomouci řekl její prezident Václav Stárek, podle kterého počet restaurací ubýval rychlejším tempem než v předešlých letech.
- "Běžně tady už v minulých letech pravidelně ubývalo zhruba pět procent restaurací ročně. Teď se tempo trochu zrychlilo, nevidím to ale jako nic dramatického," uvedl Stárek.
- Krizová situace je ale podle něj u pivnic či venkovských restaurací, jejichž provozovatelé se s novou regulací hůře vyrovnávají. "Hospoda na venkově se dnes opravdu dělá jako srdcová záležitost. Není to živnost k tomu, aby někoho uživila," upozornil Stárek.
- Hotely a restaurace elektronicky evidují tržby od loňského prosince. Zákaz kouření platí v restauracích od konce května. "Říkali jsme to dopředu. Zavede se EET, do toho se zavede zákaz kouření a dojde k tomu, že se zvýší ceny v restauracích, což je celkem logický ekonomický model. A že dojde k tomu, že část restaurací ukončí provoz," podotkl Stárek. Dodal, že v uplynulém roce byly v Česku na druhou stranu otevřeny nové restaurace.
- Podle Stárka by stát měl usnadnit podnikání v tomto oboru. "My říkáme, že by byla potřeba rozumně se zamyslet nad tím, proč máme jedno z nejvyšších DPH v Evropě. My jsme podpořili EET a počítáme, že se více vybere a bude efektivnější výběr daní, ale pak by bylo fér se zamyslet i nad výší daní celkově. Také Po spuštění EET se podle asociace narovnal pokřivený tržní prostředí. Pokud s něčím nesouhlasí, jsou to podle Stárka výjimky nejen z povinnosti elektronicky evidovat tržby, ale i ze zákona zakazujícího kouřit v restauracích. Ten se nedotýká různých klubů a provozů provozovaných spolky, například hasiči. Takovéto podniky přitom zejména na malých městech a vesnicích představují významnou konkurenci místním restauracím.
- "Je třeba narovnat prostředí a snažit se maximálně deregulovat," uvedl Stárek, podle kterého by například malé venkovské hospody mohly podpořit obecní úřady.
- EET začala loni 1. prosince pro hotely a restaurace. Řada restaurací, které po zavedení EET zdražily, to zdůvodňovala vyššími náklady za pokladny, software a poplatky. Restauracím se zároveň snížila sazba daně z přidané hodnoty pro stravovací služby z 21 na 15 procent.

Situace v ČR

- Mnoho restaurací a stravovacích zařízení z důvodu legislativy (UK 850 osob na restauraci, Německo 550 osob na restauraci, ČR 250 osob na restauraci)
- Chybí zpravidla koncepty
- Unikátní postavení Prahy (světové kuchyně, špičkoví kuchaři, 2 restaurace s hvězdami)
- Regionální kuchyně
- Moderní česká gastronomie a její renesance
- Tradiční recepty (Expo 58), kuchyně z doby monarchie
- Hygiena na skvělé úrovni (toalety, příprava pokrmů, skladování)
- Náročnější klientela (cestování, pořady, přehled a vyšší ekonomická úroveň obyvatelstva)
- Aktuální trendy (bistra, české hospody, grily, easy servis, neformálnost)
- Chybí často koncepce

Děkuji všem za pozornost.
Otevírám diskuzi a
očekávám případné otázky.

Michal Motyčka
Krčmářovská 233/53, Praha 9
tel. 603 37 85 15
e-mail: michal.motycka@goldenwell.cz