



MODERNÍ GASTRONOMIE

Národní ? kuchyně

- ❑ používáme a budeme používat
- ❑ národ – moderní pojem (19. století), územní, politický termín...
- ❑ typická, tradiční česká – podunajská
- ❑ Bavorsko, Horní a Dolní Rakousy, přihlíží se k maďarské (kuře na paprice, guláš)



Venkovská slavnostní kuchyně

- ❑ hovězí vývar se zavárkou (nudle, knedlíčky)
- ❑ hovězí maso, křenová omáčka, houskový kynutý knedlík nebo brambory
- ❑ vepřová pečeně, houskový knedlík, dušené zelí (kysané)



Měšťanská kuchyně

- ❑ hovězí vývar s vložkou (svítek, fridáty)
- ❑ svíčková pečeně na smetaně, žemlový knedlík
- ❑ smažený řízek, bramborový salát



Moderní gastronomie 20. století

- ❑ smažený ementál
- ❑ studená kuchyně: vlašský salát, chlebíček



50142 Vlašský salát. Uzeninový salát s vařenými brambory a zeleninou, spojený majonézou. Brambory a zelenina jsou v pravidelných tvarech nudliček nebo kostek, salám ve tvaru nudliček.
Výrobní postup: Uvařené a za tepla oloupané brambory necháme vychladnout. Vychladlé brambory nakrájíme na stejné nudličky nebo kostky, přidáme stejně tvarované okurky a vařenou zeleninu (mrkev, celer), šunkový salám nakrájený na nudličky, hrášek bez nálevu a vše spojíme majonézou, smíchanou s hořčicí a octem. Salát osolíme, osladíme, okořeníme ([worcester](#), pepř) a lehce promícháme.



Dezerty

- ❑ koláče – regionální lidové tradice
- ❑ vánoční cukroví – dědictví „vídeňské“ kuchyně
- ❑ zákusky – odkaz První republiky



České restaurace

- ❑ Velký počet
 - ❑ Spojené království – 850 na jednu restauraci
 - ❑ Německo – 550 na jednu restauraci
 - ❑ Česko – 250 na jednu restauraci
- ❑ Chybí koncepty
- ❑ Jaroslav Sapík – Klokočná u Prahy, od 1750, kuchyně z doby monarchie – česká klasika
 - ❑ koprovka
 - ❑ smažený květák
 - ❑ knedlík s vajíčkem
 - ❑ kuře na paprice



Moderní česká gastronomie

- ❑ čerstvost, jednoduchost, lokální suroviny
- ❑ respektování ročního období
- ❑ propagace českých výrobců
- ❑ jídlo musí být chutné a zároveň zdravé
- ❑ inspirace historií, hledání nových způsobů práce



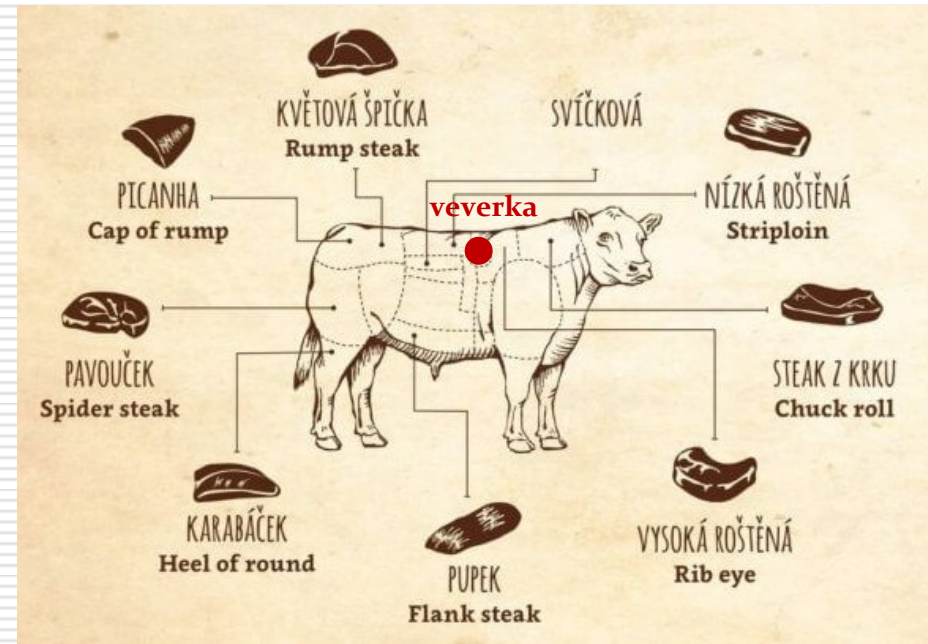
Nové restaurace

- ❑ Lokál, Kolkovna, Potrefená husa, Mincovna, Kozlovna, The Pub – franšizy
- ❑ U Matěje, The Eatery – nové, tradiční česká jídla, ale fine dining, nové suroviny



„Nové“ suroviny

- ❑ Pavouček (mramorováním připomíná pavoučí síť)
- ❑ Veverka (u páteře před špičkou svíčkové)
- ❑ Karabáček (mezi spodním šálem a kliškou)
- ❑ Zadělávané dršťky
- ❑ Líčka
- ❑ Pupek
- ❑ Ledvinky





DĚKUJI ZA POZORNOST