

* KUCHARĚ *



Jednou vymyslím ten nejskvělejší recept. Že by hrachovou kaši oživila lžička jahodové marmelády?

Mňau, nééé, zadrž!

KUCHARĚ JE TEN, KDO ZE VŠEHO NEJRADEJI PŘIPRAVUJE POKRMY. NAD PÁNVEMI, BUBLAJÍCÍMI HRNCI A TALÍŘI POLETUJE S GRACIÍ TANEČNÍKA. VAŘÍ, PEČE, GRILUJE A SMAŽÍ. TÁMHLE PŘISOLÍ, JINDE PŘIDÁ PEPŘE, NEBO ŽE BY ROVNOU ŠPETKU TOHO NEJPÁLIVĚJŠÍHO ČILI? VÝSLEDKEM JE TALÍŘ PLNÝ JÍDLA, KTERÉ NENÍ MOŽNÉ NESNÍST. TAK MOC JE TO DOBRÉ.

JÁ JSEM ŠÉF

Hlavou celé kuchyně je šéfkuchař! To on dává dohromady jídelní lístek, aby si i ti nejmlsnější hosté přišli na své, vymýšlí recepty a dohlíží na celý chod své kuchyně. Kontroluje své kuchaře a kuchařinky, aby během přípravy oběda či slavnostní večeře někde něco nepokazili. A samozřejmě jeho ostrážímú zraku neujde žádný talíř putující k hladovým hostům. Servírovaný pokrm musí přece nějak vypadat!



Nedělní oběd poslední dobou vaříš už jenom ty. Protože chceš, protože tě to baví, protože to všem chutná a protože dokážeš svůj pokrm ozvláštnit. Bublání polévky je pro tvé uši rajská hudba. Myslím, že máš o svém budoucím povolání docela jasno. Nebo ne?

VAŘÍM, ALE I POČÍTÁM

Takový šéfkuchař to musí umět i s čísly, o tom žádná. Je to právě on, kdo objednává suroviny do kuchyně a ručí za to, aby nikde nic nechybělo. Je to on, komu leží na bedrech nezávadnost potravin. Kromě toho by měl být dobrý šéfkuchař vzorem ostatním kuchařům, člověkem, od kterého se toho mohou hodně naučit. Právě ruce šéfkuchaře, jeho zástupci, se říká sous chef.



VAŘIT UMÍM, UČÍM SE ALE DÁL!

Jasně, šikovný kuchař vám uvaří všechno, na co si vzpomenete... on už všechno umí. Ale jde to vůbec umět všechno? Z toho důvodu se kuchaři i šéfkuchaři neustále dál vzdělávají na nejrůznějších školeních a seminářích. Poznávají novinky v úpravě jídel, objevují nové chutě a vůbec veškeré gastronomické trendy. Cesta k úspěchu v kuchyni je zkrátka dlouhá a trnitá.

Vášku, takhle jsem vařil, když mi bylo pět!



JÁ VAŘÍM, SMAŽÍM

Kuchaři pod vedením svého šéfkuchaře připravují všechny pokrmy, které restaurace nabízí. Vaří, smaží, grilují, pečou, restují, gratinují a samozřejmě že ochutnávají, aby měli jistotu, že se jejich dílo daří. A to prosím od časného rána až do pozdního večera.

ČISTOTA NADE VŠE

Nepředstavujte si, že kuchařiček stojí nad kuchyňskou linkou zavalenou hrnci, pánvemi, pekáčky, vařečkami a talíři. Takový kuchař musí udržovat svoji pracovní plochu v bezchybném pořádku. A tak všechno použité nádobí okamžitě umývá a uklízí. A nejenom nádobí. Kuchař udržuje i celou kuchyni. Ať se leskne čistotou.

