Americká kuchyně z pohledu českého studenta



Jak se stravují Američané?

K snídani jedí jako Češi. Pijí mléko a kávu, jedí vajíčka (míchaná, volská, natvrdo) a i u nás stále populárnější cereálie. Jedí ale také pokrmy, které v Čechách až tak běžné nejsou – např. “hashbrowns” (nastrouhané a osmažené brambory) nebo omelety (které se u nás spíše jedí k obědu či večeři). Na oběd Američané obvykle chodí do restaurací rychlého občerstvení. Večeře bývá největší jídlo za celý den, přičemž rodina večeří pohromadě buď doma, anebo opět v nějaké restauraci.

Jak tedy charakterizovat americkou kuchyni?

Kromě již v úvodu naznačené různorodosti se nelze nezmínit o hamburgrech. Toto ogrilované maso je základ typické americké stravy a spočívá v tom, že se plátek smaženého mletého masa vloží mezi dvě půlky sladké housky. Asi žádný jiný národ na světě nesní tolik hamburgrů jako Američané. Ti dále konzumují ve velkém hotdogy, steaky, pizzu, žebírka, kuřecí křidélka a mnoho dalších pokrmů z oblasti mezinárodní kuchyně. Jako přílohu můžeme na amerických talířích najít cokoli smaženého (hranolky, kousky cibule), i když místní lidé rovněž rádi konzumují saláty s různými druhy dresinku. Jako dezert si Američané dají rádi zmrzlinu, koláče a sušenky slané (crackers) či sladké (cookies). To vše zapíjí převážně sladkými nápoji, což nepřispívá jejich zdraví, natož pak váze.

Spropitné a bezedná sklenička

Návštěvník restaurace v USA by se měl připravit na dotěrnou obsluhu. Ta ho bude obletovat až do chvíle, dokud nespolkne poslední sousto. Poté mu na stole s největší pravděpodobností přistane účet, i když si o něj nezažádal. Je tedy na čase se rozhodnout, jak vysoké spropitné (a jestli vůbec) si servírující zaslouží. Ale pozor – nejsme v Čechách.

Spropitné se v USA považuje za samozřejmost. Obvyklá částka se pohybuje kolem 10 až 15 procent z celkové sumy.

Zákazník restaurace by také neměl být překvapen, když je jeho nápoj do poloviny naplněn ledem. Jinak se totiž např. voda ani kola v Americe nepije. Výhodou je však to, že sklenička je bezedná. Jinými slovy: zákazník zaplatí pouze za jeden nápoj a zbytek mu je zdarma doléván. Rovněž se v amerických restauracích neplatí za kečup nebo tatarskou omáčku.Také se nemohu nezmínit o speciálních nabídkách, které můžeme najít v jídelním lístku ve většině restaurací. Jelikož jsou restaurace poměrně drahé, nabízejí v určitých hodinách levnější pokrmy. Tato doba slev je nazývána happy hour a trvá jen omezenou dobu, např. od 15 hodin do 18 hodin odpoledne. V žádném případě však nemějte strach, že byste se nanajedli třeba v půl jedenácté večer – americké restaurace jsou totiž zpravidla otevřené pozdě do noci.

Tradiční restaurace, fast food a bufety

V americe se nachází tři hlavní typy restaurací: tradiční, rychlé občerstvení a bufety. Všechny mohou být zaměřeny na kuchyni italskou, mexickou, čínskou nebo určité konkrétní typy jídla, jako jsou např. mořské plody nebo americké steaky.

Tradiční restaurace jsou nejdražší, ale poskytují nejkvalitnější služby. Prakticky všechny jsou součástí nějakého řetězce – z našeho hlavního města známe např. řetězec Friday´s.

Restaurace rychlého občerstvení (neboli fastfood) jsou podstatně levnější než klasická stravovací místa. Tento typ restaurací zná asi již každé malé dítě v Čechách a dobře tak ví, že se jedná o McDonald´s, KFC nebo Burger King. Mezi u nás méně známé fast food patří Taco Bell (nabízí mexické speciality) nebo Subway (připravuje a prodává výborné sendviče). Zde bych upozornil na jednu věc: když si v Americe objednáte Big Mac Menu, podívají se na vás podivně. V angličtině totiž menu znamená jídelní lístek a ne jídlo. Pokud tedy stále trváte na tom, že si dáte kombinaci hamburgeru a hranolek, musíte u okénka nahlásit Big Mac Meal.

Třetí typ – **bufety** – jsou nejlepším způsobem, jak zahnat velký hlad za co nejméně peněz. Bufety v americkém slova smyslu u nás zatím žádné nenajdeme.

Tři naše jídla – tradičně netradiční

Mohlo by se zdát, že Američané neznají a nejedí jídla, která jsou obvyklá a tradiční i v Čechách. Ale opak je pravdou. Za všechny možné pokrmy bych rád připomněl tři: štrůdl, smažený sýr a topinky s česnekem. Musím ovšem uznat, že chuť je někdy vzdálená od té, na kterou jsme z domova zvyklí.

Pokud se nám za oceánem zasteskne po domácím štrúdlu, nemusíme zoufat. Stačí když si dáme apple pie. Pravda je, že to štrúdl úplně není, jde spíše o jablečný koláč. Ale s troškou shovívavosti jsou si tyto dva

moučníky podobné.

Druhé jídlo, kvůli kterému nemusíme do USA létat, je smažený sýr. V Americe ho najdeme, když si objednáme mozzarella sticks. Jde o sýr mozzarella, který je osmažen (fritován). Jeho chuť je sice úplně jiná, ale kdo si chce připomenout vůni české kuchyně, má možnost.

Pokud jde o topinky s česnekem, tak jde jen o shodný název pokrmu, který nemá s chutí pravých českých topinek nic společného. Nazývá se zde garlic bread a Američané ho jedí například s rajčatovou omáčkou či ke špagetám.

Jídlo do domu a do auta

Delivery je anglický výraz pro donášku. Nechat si dovézt jídlo až do domu je v Americe poměrně častá záležitost. Jelikož je Amerika země služeb, tak si můžeme objednat jídlo domů – podle momentální chuti od mexické kuchyně, přes italskou až třeba po čínskou. Američané všude jezdí autem a tato jejich závislost se promítla i do způsobu stravování. I u nás jsou již na mnoha místech k vidění okénka restaurací rychlého občerstvení, kam můžeme s autem zajet a jídlo si objednat, aniž bychom museli z vozu vystupovat. To, co tedy známe v malém měřítku u nás, je v USA velmi rozšířený jev. Skoro každá restaurace má okénko, kde může řidič ukojit svůj hlad.

Fenomén McDonald´s

Roku 1954 se Ray Kroc, syn českého emigranta a rodáka ze Stupna u Plzně, v San Bernardinu ve státě Kalifornie setkal s bratry McDonaldovými. Ti měli restauraci, v níž dokázali dobře a rychle obsluhovat velké množství zákazníků a to tak, že omezili jídelní lístek, snížili ceny a systematizovali postupy přípravy jídel v kuchyni. Jejich restaurace se Krocovi moc líbila a rozhodl se proto tuto myšlenku rozšířit dál. Dnes tak díky jemu existuje zhruba 30 000 těchto restaurací rozmístěných ve více než 100 zemích světa, přičemž principy, na kterých byla založena první restaurace, se po více než 50 let nijak nezměnily. Téměř jedno procento světové populace, které se dnes a denně v restauracích McDonald´s stravuje, tak dokazuje správnost podnikatelského úsudku podnikatele s českými kořeny Raye Kroce.

Americkou kuchyni si každý zamiluje, protože si v ní může najít přesně to, co mu chutná. Musíme si jen dávat pozor na množství spořádaného jídla, abychom nedopadli jako mnozí Američané.

Pálivá kuřecí křídla s bagetou po americku

Kuřecí křídla:*16 kuřecích křídel, 3 lžíce rajčatového protlaku, 1 lžíce medu, 1 lžíce vinného octa, 3 lžíce cukru, chilli, sůl, olej, zelený salát (např. ledový), rajčata, okurky, pórek*

Bageta:*200 g másla, 3 stroužky česneku, sůl, čerstvé bylinky – oregano, pažitka, zelená petrželka, meduňka, šalvěj, bazalka, 2 lžičky citronové šťávy, sůl, čerstvě mletý pepř, bagety*

V mističce si smícháme rajčatový protlak, cukr, ocet, med, olej, česnek, sůl a chilli a touto marinádou potíráme kuřecí křídla. Rozložíme je na plech nebo gril a křidýlka pečeme asi 5 minut, potom je obrátíme a pečeme znovu 5 až 7 minut (mezitím stále potíráme marinádou). Hotová křidélka pokládeme na talíř vyložený zeleným salátem a doplníme nakrájenými rajčaty, okurkou a pórkem.Máslo necháme změknout a

poté do něj vmícháme utřený česnek s trochou soli a bylinky nasekané najemno. Necháme vychladit a mažeme na grilované či opečené bagety.

Hovězí steak s americkým bramborem

Steak: *600 g hovězí svíčkové, olivový olej, 2 stroužky česneku, drcený barevný pepř, zelená petrželka, rozmarýn, sůl*

Americké brambory: *6 velkých brambor, 5 lžic oleje, lučina, bílý jogurt, kysaná smetana, sůl, pepř, křen, pažitka*

Nakrájené steaky obalíme v barevném pepři a naložíme na několik hodin do olivového oleje s česnekem, trochou soli, rozmarýnem a nadrobno pokrájenou zelenou petrželkou. Uleželé maso opečeme na grilu dorůžova (grilujeme zhruba 10 minut).Brambory pečlivě očistíme a každou zvlášť zabalíme do alobalu. Naskládáme je do pekáčku nebo na gril a pečeme asi 40 minut. Mezitím rozmícháme kysanou smetanu, jogurt, lučinu a strouhaný křen. Podle chuti osolíme a opepříme. Upečené brambory rozbalíme, nakrojíme na čtyři díly a zalijeme dresinkem. Na závěr posypeme pažitkou.