

# Trendy v gastronomii

---

# TRENDY V GASTRONOMII

---

- Gastronomické trendy se vyvíjí dle potřeb každé doby a sledují životní styl obyvatel.
- Gastronomie se zaměřuje na kvalitu, zdraví prospěšné složky pro udržení dobré kondice, racionálnost, čerstvé ingredience a redukuje se používání tzv. aditiv (stabilizátory, pojiva atd.).
- Efektivní a kratší doba přípravy je docílena využitím nových poznatků a nové techniky v gastronomii.

- 
- Klasická nabídka obědů o několika chodech se mění na nabídku menších jídel ze širokého volného výběru.
  - Projevuje se zájem o vegetariánský způsob stravování.
  - Od roku 1999 se v českých restauracích objevuje používání biopotravin při sestavování menu, které kromě kvality pozitivně ovlivňují chuť pokrmů. Pokrmy s obsahem účinných zdraví prospěšných látek nazýváme „Bio Food“ nebo také „Functional Food“.

# Zážitková gastronomie

---

- Cílem tzv. zážitkové gastronomie je prožitek z konzumace jídla, a to nejen prožitek zaměřený na chuťové buňky, ale i na další lidské smysly.
- Host může pozorovat přípravu svého objednaného pokrmu například formou flambování přímo u stolu, filetování a podobně.
- Často se sám host může i fyzicky podílet na přípravě, která je doprovázena například zvukovými efekty a nestandardním osvětlením

# „Fun Food“ a „Fancy Food“

---

- Jedná se o zábavnou formu gastronomie, která využívá tvořivosti kuchaře a obsluhy.
- Podobný význam má i pojem „Puzzle Food“, se kterým je možné se setkat zejména v kategorii cukrářských výrobků a atraktivních dezertů. Sladké lahůdky jsou sestaveny z drobných prvků s využitím kuchařovy kreativity s dokonalým aranžmá na talíři.
- Vyhledávané jsou podniky které se drží regionální gastronomie, avšak do popředí se stále silněji dostávají pokrmy z nejrůznějších národních kuchyní - „Ethno Food“.

# „Fusion Cuisine“

---

- Jedná se o gastronomický styl, při kterém je základem tradiční regionální kuchyně obohacená netradiční exotickou kuchyní. Zjednodušeně jde o směs pokrmů připravovaných pomocí vzájemně promíchaných tradičních postupů.
- Tento styl vyžaduje velké mistrovské schopnosti kuchaře

# „Fast Food“

---

- První provozovny tohoto typu se objevily kolem roku 1954 v USA. Ve vyspělých zemích jsou takové podniky nezbytnou součástí života obyvatel, ačkoli je nutno podotknout, že předností tohoto typu stravování je pouze rychlost a dostupnost.
- Příprava, servis a podávání probíhá téměř ve stejném čase.
- Nutriční hodnota pokrmů však značně zaostává. To vystihuje pojem „Junk Food“. Pokrmy tohoto typu nabízí podniky rychlého občerstvení v podobě smažených a sladkých pokrmů bez výživných hodnot, dokonce označované jako podřadné jídlo a prázdné kalorie.

# „Slow Food“,

---

- Představuje harmonické menu o více menších chodech.
- Výrobci a restaurace se spojili v hnutí za účelem protestu proti rychlému občerstvení.
- Hnutí vzniklo v Itálii v roce 1986 a do současné doby se zapojilo více než 850 míst ze 130 zemí. Cílem je zachovat kulturu stravování a stolování s ohledem na regionální tradice a zdraví, využívání organických a místních surovin bez chemického ošetření.



# Koncept systémové či účelové gastronomie

---

- se zakládá na centralizované kuchyni, ale existují možnosti, jak i pouhý výdej stravy v kantýně může být gastronomicky zajímavým aktem.
- Od 80. let minulého století se rozvíjí systém tabletového pásu, na který se postupně přidávají jednotlivé chody.
- Moderní podniky společného stravování jsou vybaveny technikou, která umožní kuchaři vyexpedovat 3 pokrmy za minutu, které se dohotovují dle přání hosta a před jeho zrakem, tzv. „Frontcooking“ .

# „Finger Food“

---

- Jde o pokrmy o velikosti jednoho až dvou soust, při jejichž konzumaci není potřeba jídelního náčiní, avšak servírované tak, aby si konzument neumazal ruce (v mušlích, ulitách, na špízkách apod.).
- Může se jednat o kanapky, minisendviče, suši, či polévky. Podobně se můžeme setkat s pojmem Amuse bouche – malé porce pokrmů pro povzbuzení chuti, ale i netradiční kombinace surovin a chutí.

# Molekulární gastronomie

---

Molekulární gastronomie vznikla ve Francii v polovině osmdesátých let. Zakladatelem je chemik Hervé This spolu se svým přítelem fyzikem Nicholasem Kurti.

Molekulární gastronomie je vědecká disciplína, která se nachází na pomezí kuchařského umění a potravinářské chemie.

Její pokračovatelem je molekulární mixologie, vývojový stupeň soustředující se na alkohol a míšení nápojů.

Příkladem může být aplikace tekutého dusíku při chlazení koktejlu až do dosažení pevného skupenství.

Cílem je determinovat složité fyzikálně-chemické děje odehrávající se při přípravě jídel, překvapit a uspokojit chuťové buňky například čokoládou a chilli, wasabi, nebo šafránem.

<https://www.youtube.com/watch?v=tBirb9aYXbg> 6 minut

# Taste Waste

---

- neboli vaření beze zbytků.
- V nedávných průzkumech se zjistilo, že jeden člověk vyhodí za rok více než 150 kg jídla, a to už je množství, nad kterým by se měl každý zamyslet.
- Nejen restaurace se tedy snaží o zpracování surovin podle známých přístupů root-to-leaf (od kořínků po lísteček) nebo nose-to-tail (od čumáčku po ocásek).
- Snaží se tak zpracovávat suroviny komplexně (například z mrkve se zpracují i slupky a nat’).

# Kvašení

---

## Konzervace potravin

- Jeho největším propagátorem je restaurace Eska v pražském Karlíně.
- Nechávací tu zkvasit červenou pšenici, brambory, houby, česnek nebo třeba ovesnou kaši.

# Brinner

---

- Jedná se o spojení dvou anglických slov breakfast a dinner (Breakfast for Dinner).
- Jde o to, že jsou snídaňové pokrmy servírovány po celý den. Brinner si můžete vychutnat například v Café Savoy

# Pastrami

---

- jedná se o hovězí hrudí, které se naloží do láku s kořením a nechá se odležet. Poté se vyudí a následně uvaří v páře doměkka. Je to opravdu dlouhý proces.

# Trendy

---

- 1. Lokálnost

Lokálnost, nebo dokonce „**hyperlokálnost**“, „**locavores**“ (ti co „jedí svou lokalitu“), „**farm-to-table**“ (koncept přímého zásobitelství) či **vlastnoručně vypěstované plodiny na střechách restaurací** nebo **hydroponicky přímo v jejich prostorách**.

To jsou trendy, které vyjadřují jasné sdělení – jak šéfkuchaři, tak hosté v restauracích si jasně uvědomují, že čím blíže našim talířům je jídlo vypěstováno, tím čerstvější, chutnější a často také kvalitnější je.

Už dávno se nejedná o výsadu těch nejlepších nebo nejuvědomělejších.

Z lokálnosti se stává základní atribut dobrého menu.

Dát přednost vlastnímu, místnímu a zpravidla menšímu dodavateli či pěstiteli a vybudovat si s ním dlouhodobý obchodní vztah, se navíc vyplatí nejen z hlediska kvality, **přímé dodávky často znamenají mnohem nižší cenu a větší možnost výběru**.



## 2. Maso

---

- Také u masa je zásadní znát jeho **původ a způsob, jakým bylo dané zvíře chováno, krmeno, zabito a zpracováno.**
- Důraz na lokální, ohleduplně a šetrně chovaná a přirozenou stravou krmená zvířata už je v lepších restauracích naprosto přirozený. Stejně tak začíná kuchaře i spotřebitele ve větší míře zajímat environmentální dopad masa, které kupují. Jeho snižování jde ruku v ruce právě s lokálností a šetrností chovu a zpracování.
- Minulému roku dominovaly nové a dosud málo využívané části, jako například prasečí ouška či kravské oháňky.
- Zatímco nyní se tento trend dostává mírně do pozadí, **pozornosti se dostává novým plemenům**, jako je například mangalica – maďarské plemeno prasete se srstí podobnou té ovčí a schopností pást se venku po celou zimu.

- 
- Dalším trendem, ve kterém mnoho gastronomických expertů vidí budoucnost, je **hmyz jako zdroj nezbytných proteinů**. Křoupání kobylek k snídani zní možná mnohým jako nechutnost, kterou by nikdy v životě nepodstoupili, mnoho inovativních firem však již přichází s nápady, jak hmyz využít a zároveň odpor spotřebitelů překonat – vyrábí hmyzí mouku, proteinové tyčinky a další potraviny, u nichž by jejich hlavní ingredienci málokdo uhádl.
  - <https://www.youtube.com/watch?v=LC0c8GQcCBg> 2 min.
  - <https://www.youtube.com/watch?v=XACedz2ogQI> 11.min.

- Mnohem konzervativnější předpovědí pro rok 2017 je naopak očekávaný **růst popularity tradičního a poctivého řeznického řemesla**.
- Mluví se dokonce o novém trendu „**butcher-to-table**“ neboli od řezníka rovnou na stůl. Tento styl zpracování masa ctí jeho dobrý původ a ohleduplnost k životu zvířat, zpracování „od čumáčku po ocásek“, tedy do posledního kousku, vyznačuje se vysokou kvalitou a rovněž skvělými chuťovými vlastnostmi.
- V tomto duchu jde také další očekávaný trend – **domácí výroba uzenin a masových produktů**, která pomáhá řezníkům i kuchařům zpracovat mnohé jinak nepoužívané kousky masa a odřezky a přetvořit je ve vyhledávané pochoutky.
- Budoucnost chovu zvířat přinese, zdá se, ještě jeden nový pojem – tzv. „**regenerative grazing**“ neboli regenerativní způsob pasení dobytka. Ten s využitím zvířat napomáhá k obnovování půdy, která je intenzivními způsoby hospodaření plošně ničena, a ztrácí tak ve velkém měřítku svou úrodnost. Právě zvířata a jejich přirozený vliv mohou půdě značně pomoci a důraz na získávání masa z těchto chovů by mohl být dalším krokem k odpovědnější spotřebě.

# Top 10 Hospitality Industry Trends in 2023

---

- <https://www.youtube.com/watch?v=8aQvwbYB3Aw> 1 m.

# 3. Jednoduchost

---

- Vyznávání jednoduchosti a tzv. filosofie „**zpátky ke kořenům**“ se těší velké popularitě v mnoha oborech a gastronomie není žádnou výjimkou.
- **nekomplikované recepty postavené na menším množství vysoce kvalitních surovin.**
- Očividně však pravidlo jednoduchosti neplatí na 100 %.
- Jedním z předpovídaných trendů pro příští rok jsou totiž „**tekuté chutě**“, které využívají zejména barmani.
- Tekutá chuť vzniká extrakcí ve speciální odstředivce – velmi sofistikované a drahé technologii, s jejíž pomocí je možné získat chuť ve formě tekutiny, a přidávat tak nečekaná chuťová překvapení do drinků i pokrmů, či je například sprejovat na talíře.

## 4. Zdraví a nutriční hodnota

---

- Spotřebitelé již dávno nevybírají jen podle chuťových preferencí, ale vyžadují rovněž, aby mělo jejich jídlo **vysokou nutriční hodnotu a pozitivní vliv na jejich tělo.**
- Mnozí špičkoví šéfkuchaři rovněž začínají věnovat velkou pozornost dětem a snaží se vytvářet vyvážená jídla, která malým strávníkům chutnají, poskytují jim všechny potřebné živiny a učí je správným stravovacím návykům.

## 5. Plýtvání potravinami

---

- Plýtvání potravinami je již u nás i ve světě poměrně velkým tématem a ani restaurace nezůstávají pozadu.
- Šéfkuchaři si tento problém začínají uvědomovat a **snaží se množství vyhozeného jídla cíleně snižovat.**
- Kroků, které se v tomto směru dají podniknout, je spousta, od jednoduchých změn až po velké inovativní nápady a plány.
- Mezi ty nejzákladnější patří **zmenšování porcí, využívání surovin do posledního kousku** (tzv. od kořínku po lísteček a od čumáčku po ocásek), **darování přebytečného jídla charitám, recyklování a kompostování či vzdělávání samotných zákazníků.**

## 6. Udržitelnost v gastronomii

---

- Téměř všechny výše zmíněné trendy, které jsou v gastronomii na nadcházející rok předpovídány, je možné shrnout jedním slovem – **udržitelnost**.
- Dávno už se nejedná jen o přístup několika málo ekologů. Z udržitelnosti v gastronomii se pomalu stává mainstream a všichni experti, vizionáři a udavatelé trendů o tom dobře ví.
- Také spotřebitele (zejména ty z generace mileniálů) zajímá, jaké hodnoty vyznávají podniky, do kterých chodí, a jak odpovědně se restaurace a kavárny chovají.
- A šéfkuchaři, kteří si přidanou hodnotu udržitelnějšího přístupu jasně uvědomují, jim jdou naproti. Prospívají tak nejen životnímu prostředí, ale také budoucnosti svého byznysu.



# 7. Čisté a přírodní ingredience a menu

---

- Čistota, kvalita a dobrý původ ingrediencí, se kterými šéfkuchaři pracují, jsou jasným předpokladem dobré gastronomie – a bude tomu tak i nadále.
- Využívají se hlavně **primární ingredience** (ty, které zatím nebyly nijak zpracovány) a oceňuje se vlastní výroba všech potenciálně průmyslově zpracovaných surovin – od omáček, koření a dochucovadel až po sýry či uzeniny.
- Zajímavým trendem, kterému mnozí experti předpovídají nárůst popularity, je **pokles senzacechtivosti a hladu po všem novém**.
- Spíše než na vymýšlení a hledání nových receptů, postupů a ingrediencí by se prý měli šéfkuchaři **soustředit na děláni běžných věcí dobře a ještě lépe**.
- Osvědčené recepty fungují a často je větším uměním připravit skvěle všeobecně známý pokrm, než v dnešním světě nekonečných možností vymyslet novinku.

## 8. Zelenina

---

- I ve světě zeleniny se však dají najít vzestupy a pády.
- Posledním rokům dominoval u nadšenců do zdravého stravování (zejména v USA) kadeřávek.
- Ten je prý momentálně pomalu, ale jistě nahrazován jinou superpotravinou – **mořskými řasami**.
- Větší oblíbenosti se těší také další rostlinné druhy, zejména ty, které jdou ruku v ruce s filosofií neplýtvání. Jedná se například o **různé druhy natí nebo listů**, které se dodnes používaly jen zřídka – například ty z mrkví či řepy.

## 9. Flexitariánství

---

- Vegetariánství a veganství, které zažívaly v posledních letech obrovský boom, už prý pomalu odcházejí ze své síně slávy.
- A to navzdory tomu, že obliba zeleniny narůstá a konzumace masa klesá ve prospěch toho kvalitnějšího. Vytlačuje je totiž jiný způsob stravování – **flexitariánství**.
- **Flexitariáni nejdou cestou extrémů.** Uvědomují si negativní důsledky zvyšující se konzumace masa na životní prostředí i zdraví, zároveň se ho však nechtějí vzdát.
- Rozhodli se proto **množství masa ve svém jídelníčku podstatně snížit** a ve chvíli, kdy si ho dopřejí, **volí vysokou kvalitu** a původ, který maximálně respektuje jak život daného zvířete, tak planetu. Flexitariáni jsou tudíž flexibilními vegetariány.

- 
- Flexitariánskou vlnu však doplňuje ještě jeden trend, který jde snižující se konzumaci masa naproti a pro mnoho firem se stal velkým byznysem.
  - **Rostlinné napodobeniny masa** se, zejména díky technologickým inovacím v potravinářském průmyslu a nemalé finanční podpoře investorů, kteří v nich vidí jasnou budoucnost, zdokonalují obrovským tempem.
  - <https://www.youtube.com/watch?v=ljpgR1dHwzg> 8 minut.
  - V dnešní době už seženete rostlinnou variantu téměř jakéhokoli masového produktu a autentičnost jejich zpracování a zvládnutí takových detailů, jako je například „krvavost“ burgeru, je v mnoha případech až děsivá.

# 10. Fast-casual koncept

---

- Tzv. „**fast-casual**“ koncept je obrovsky rostoucím trendem, který spojuje to nejlepší ze dvou tradičních způsobů stravování – fast foodu a klasických restaurací – a ani do budoucna mu pravděpodobně nebude konce.
- Díky tomu spatřily světlo světa **fine-dinigové verze burgerů, pizzy, hotdogů, sendvičů** a mnohých dalších, doposud nepříliš zdravých a na poctivé ingredience chudých jídlech. Stejně tak se na bělostné ubrusy těch nejlepších restaurací dostávají tradiční jídla ulic – **street food** je stále nehasnoucím trendem a stal se obrovskou studnicí inspirace mnohých šéfkuchařů.

# 11. Nová generace „globálních chutí“

---

- Globalizace postupuje neskutečným tempem – a ve světě gastronomie možná ještě rychleji.
- Stále oblíbenější se těší jihovýchodní Asie, přibývají však nové země, jako například **Filipíny** či **Laos**. Největší pozornost se však upírá směrem k **Blízkému východu** a hlavně ještě více na jih – **do Afriky**.
- Globální chutě zkrátka vyžadují globální menu.
- Jedním z příkladů kombinace zemí a jejich kulinářských specifik je **Nikkei** – pravděpodobně jedna z nejmladších světových kuchyní, kterou v roce 2017 čeká velký boom. **Nikkei je spojením toho nejlepšího z japonské a peruánské kuchyně**. Je založena na využití latinskoamerických ingrediencí zpracovaných s precizností japonských kulinářských technik a s využitím všech znalostí moderní gastronomie. Dostane se Nikkei i k nám?

# 13. Miskování

---

- **Servírování jídla do misek** místo na velké bílé talíře má mnoho výhod. Lidem se z nich lépe jí, kuchařům šetří práci, protože do nich nemusí dlouze a pečlivě aranžovat, pojmu bez problémů salát i polévku a jsou základem mnoha oblíbených (nejen) asijských jídel.

# 14. Chutě domácích mazlíčků

---

- Domácí mazlíčci jsou nedílnou součástí našich rodin a životů a nezapomíná se na ně ani ve světě jídla.
- Je bio? Nutričně vyvážené? Z kvalitních surovin? Udržitelné? **Obyčejným granulím a konzervám, zdá se, odzvonilo.**
- Vznikají zvířecí pekárny, kavárny a restaurace zařazují speciální psí menu, pečou se narozeninové dorty mazlíčkům na míru... A podle znalců je to teprve začátek.



# 15. Restaurace bez židlí a židle bez restaurací

---

- Tradiční restaurace, tedy místa, kam host přijde, objedná si, jídlo se v kuchyni kousek od něj připraví, host se nají, zaplatí a odejde, začínají doplňovat, a v některých případech i mírně vytlačovat, nové koncepty, které tyto po dlouhá léta zažité pořádky nerespektují.
- Rozvozové služby procházejí evolucí a dávno již nejsou jen prostředníkem mezi restaurací a zákazníkem. Vznikají samostatné služby, které si zachovaly většinu vlastností restaurace, **chybí jim však jedna zásadní věc – židle a samotné jídelní prostory.**

- 
- Místo toho vaří ve finančně výhodnějších a často zastrčených kuchyních a jídlo vozí svým zákazníkům až pod nos. Jedná se o oboustranně výhodný obchod.  
**„Restaurace“ se může plně soustředit pouze na chut’ a kvalitu jídla**, zákazník se nemusí pohnout z místa a pomocí aplikace a často za rekordní čas dostane jídlo v kvalitě s běžnou restaurací srovnatelnou – a někdy i vyšší.
  - Protipólem tohoto trendu jsou židle (a kuchaři) bez restaurací. Rozvíjí se služby, aplikace a start-upy, založené na tzv. **„home cooks“**, tedy domácích, většinou amatérských kuchařích, kteří **vaří ve vlastní (nebo přímo vaší) kuchyni**, a nabízí tak své kuchařské služby a dovednosti. Jak si tito kuchařští nadšenci rozumí se zákony a hygienou, už je věc druhá...

# 16. Snídaně? Brunch? Brunchfast!

---

- Snídaně po celý den a brunche mají již dávno zajištěné své teplé místo na slunci a není důvod, aby jejich popularita klesala.
- Tradiční snídaňová nabídka však začíná procházet obměnou a, navzdory všem trendům zdravého stravování, získává mnohem těžší, až „agresivnější“, podobu.
- **Smažené kuře, sriracha, klobása, chimichurri, trhané vepřové, smažená vejce, skořicový šnek se slaninou, snídaňové sendviče s vejci, slaninou a křenem, nebo třeba snídaňové tacos.**

- 
- **Poke** tvoří syrová ryba, marinovaná v limetkové šťávě, sezamovém oleji a sójové omáčce. K polynéskému základu se tak v tomto receptu připojil jasný vliv japonské kuchyně.
  - “**freakshake**”, australský mléčný koktejl se zmrzlinou, který se vrství šlehačkou s množstvím dalších ingrediencí – od sušenek přes polevy a donuty až po gumové medvídky – do neskutečných výšin.
  - **zeleninové jogurty**

# úkol

---

- Rozdělte se do dvojic/trojic a nalezněte významné gastrofestivaly v ČR.
- Pro jednotlivé kraje – losování
- Napište : název, termín konání, zaměření, vstupné atd...

# Děkuji za pozornost

---

- <https://www.youtube.com/watch?v=lfe9OnpQWXE> trendy ve službách 4 m. 2023
- <https://www.youtube.com/watch?v=KTvWkejl714> 2024 5. m