



Anam de restaurants.

IB3 ràdio . 17 de juny de 2017.

Si una cosa caracteritza als dies d'estiu i/o temps de vacances , es que la gent surt més a passejar i a menjar a fora. Anar de restaurants és també , apart d'un acte gastronòmic, un acte social, d'oci, esbarjo.. i quasi be imprescindible si vols passar una bona vetllada.

Però per desgràcia lo que a priori podria ser una jornada especial , es pot transformar en una cadena de desastres i si més no , no assolir les nostres pretensions inicials

Per això avui parlarem “ d'anar de restaurants” i ho enfocarem tant de la part del comensal com de la del restaurador. Allò que hem de fer , com ens hem de comportar; i lo que mai ens hauríem de trobar en un restaurant o en definitiva : “fer ho be” .

Esper que aquestes directrius us ajudin a gaudir més de la experiència gastronòmica de menjar a fora.

A mi m'agrada molt anar de restaurants , però algunes vegades i segons el meu criteri , no tots haurien passat “ el sedàs”.

Això és lo que a mi m'agrada i lo que no m'agrada trobar en un restaurant:

- En primer lloc, agraeixo ser rebut (i posteriorment servit) amb un somriure. Pareix lo més bàsic del Mon, però el cert és que hi ha moltes bandes que no és així. No estic diguent que el cambrer es faci col·lega de mi, però a tothom li agrada que l'atenguin be. Cal a dir que això és un mal, bastant estes, i no sols dels restaurants. Són molts de comerços que el dependent, , o encarregat, ni tant sols et mira i moltes vegades ni alça la vista del mòbil o el diari mentre t'atén .
- M'agrada que em deixin l'opció de posar el meu abric al guarda-robes o no.
- No m'agrada esperar més de tres o cinc minuts en la distribució de menús. Després si hi ha feina puc esperar un poc més, però seure a un a taula i que ni tant sols et duguin la carta sembla que està relegat al més inhòspit dels deserts gastronòmics.
- M'agrada ser informat, al costat de l'entrega del Menú, de les explicacions de la carta, menús del dia, recomanacions del xef o la manca de disponibilitat d'alguns plats.



Durant el dinar o sopar

- Agraeixo que em reemplacin ràpidament un cobert que per error he deixat caure.
- També agraeixo que els cambrers recordin allò que hem demanat i que no comencin a voltar la taula repartint plats o begudes sense ordre ni concert
- No m'agrada que hem retirin els plat mentre encara mastego el menjar, o si no he deixat en forma evident els coberts al plat.
- En la mesura del possible, els comensals haurien de ser servits al mateix temps, o casi casi . Per descomptat, depenent del nombre de comensals i viatges a la cuina, es pot tolerar una mica més de temps, però si es perllonga massa, conduirà inevitablement al refredament del menjar
- M'agrada que el menjar calent sigui calent
- M'agrada que es presentin els aliments en grans plats , el que permet gaudir més del menjar.
- Els consells del sommelier (o del cambrer) , envers al vi; són sovint valuosos
- M'agrada que la botella de vi sigui destapada davant meu (el que és normalment obligatori).
- La temperatura del vi és un element molt important: entre un vi gelat i un vi a temperatura de cambra hi ha tota una gamma de temperatures diferents en funció del vi. El sommelier ha de garantir-la. Els restaurants tenen una cava intermèdia on emmagatzemar botelles a la temperatura adequada.
- M'agrada un petit regal a la carta: cafès inclosos, licors o algun bombonet

Del local:

- M'agrada que els banys estiguin nets i mantinguts cada curt interval de temps, però no m'agrada que es tanqui totalment l'accés durant la neteja.
- M'agrada que els banys estiguin proveïts de sabó, paper i tovalloles d'un sol ús.
- No m'agrada que la densitat de les taules instal·lades sigui tal que estiguem braç a braç amb el veí de la taula pròxima o que per aixecar-se de la cadira es requereixi una complicada mobilització general dels comensals.
- No m'agrada que el nivell de sorolls o de la música ambient l impedeixi mantenir una conversa normal.
- NO VULL TELEVISIÓ ALS BARS O RESTAURANTS
- No m'agrada que els llums siguin tan tènues que haguem endevinar pel gust si el que estem ingerint és aliment o un altre.



- No m'agrada trobar en el meu copa rastres de calç ni retxades. Ja ni parlam de trobar restes de sabó.
- M'agraden els torcaboques blancs i grans .

Coses que mai has de fer en un restaurant

- Demanar la carn molt feta. Es un qüestió personal. Però a un cuiner li sap molt de greu fer massa cuinat un entrecot excepcional.
- Si a la carta no hi ha truites franceses, no en demanis una amb l'excusa de voler una cosa fàcil i no complicar al cuiner. No hi ha res que faci més ràbia que tenir una miche en place preparada per a 10 a 15 plats dels servei i que et demanin lo únic que no tens preparat.
- Si ja és tard millor sopa a casa teva...i s'entén tard , més enllà de les 23 o les 23:30 hores. Pensa que els cuiners també tenim família.
- Ignorar les temporades: Tots ho hem fet alguna vegada, però no existeix via més directa al fracàs de triar un plat amb ingredients (sobretot verdures i fruites) que no estiguin en temporada. Amanida de tomàtiga l'hivern? . Carxofes a l'estiu? . Si el cuiner és un professional ja no ho programarà, però convé tenir-ho en compte.. Si es desconeix el calendari, el millor és preguntar si l'ingredient principal del plat és fresc i local, o guiar-se per un principi bàsic que gairebé sempre es compleix en les verdures: fulles, tardor-hivern; fruits, primavera-estiu.
- Ser toca-hores amb els ingredients: "pot ser sense la amanida d'alvocat , sense alvocat? La pizza de formatge , enlloc de mozzarella que sigui d'havarti? La pasta ben cuita, pot ser? Això sols són exemples, però si la raó no és prou raonable, millor tenir una actitud pro activa als restaurants .No només estàs irritant als altres comensals en allargar les peticions amb els teus dubtes. Si el cuiner accedeix a llevar-los, és més que possible que destrueixis l'equilibri que ell buscava en preparar la recepta. Quan no t'agrada alguna cosa del que porta un plat, millor demanar una altra cosa. I si no t'agraden moltes coses, queda't a casa teva, i demana comptes als teus pares per no haver-te ensenyat a menjar com Déu mana
- Anar a fumar a fora o anar al bany quan no toca . Les sortidetes a fumar o al bany s'han de fer sempre en moments en què no interrompin el ritme de la comanda o del servei. Si vas abans de començar a menjar, fes-ho després d'haver demanat perquè no es retardi el procés per culpa teva. Durant el dinar o sopar és de pèssima educació aixecar-se i obligar a la resta de la taula a esperar per al segon o per a les postres. No és una qüestió d'intolerància, sinó de respecte..



- Confondre al cambrer amb un amic . Gràcies a les seves indicacions, consells i amabilitat, els bons cambrers aconseguen que l'experiència de menjar fora sigui molt més plaent. Convé mantenir una relació cordial amb els que t'estan servint - mostrar-se mal educat acaba jugant en el teu contra.
- Demanar peix un dilluns. Normalment si aquest dia de la setmana menges alguna cosa en un restaurant que hagi sortit de la mar, serà congelat o de fa dies.
- No utilitzis el mòbil.
- No mirar el compte de forma com si estiguessis fent una inspecció d'hisenda. Sigues discret i si hi ha alguna errada ho dubte ho pots demanar al Maitre o l'encarregat sense cap problema.

Esper que amb aquest llistat pogueu gaudir de una bona jornada gastronòmica.

Per cert no suporto les cartes exteriors amb fotografies de plats de sardines, calamars o ensalada mixta i tampoc me pareix correcte que els restaurants ofereixen paelles congelades o preelaborades de les múltiples marques he hi ha. Tampoc entenc que la gent encara no sàpiga escriure correctament " Pa amb oli" .

.....va d'acord.....que voleu un recepta per a acabar amb un bon sabor de boca... doncs d'acord, aquí teniu una recepta senzilleta i saborosa:



Fetge d'ànec amb romaní.

Ingredients per a 6 persones.

- 1 fetge d'ànec.
- 1 cullerada de mel de romaní.
- 1 tassa de suc de carn concentrat
- Una branqueta de romaní.
- Un manat de flors de romaní.
- Sal i pebre bo negre.

Elaboració:

Netejau el fetge i tallau-lo a medallons (un poc de través) , d'uns 2-3cm de gruixa. Assaonar-los i marcau-los dins una pella amb oli ben calent . Reservar
Retirau de la pella l'excés de greix i afegiu-hi la branca de romaní i el suc de carn, juntament amb la mel. Deixau coure uns minuts i afegiu-hi el foie. Deixau que la salsa (per l'acció de la mel) s'espessi una mica, retirau la branca de romaní i emplatar . Espolvoretjau amb les flors de romaní abans de servir. O decorar amb una branqueta de romaní si no és temporada de flors.

Juan Antonio Fernández Vila.

parlemdecuina@hotmail.com