

Asket priručnik

Jelo se piše kao jednačina.

[T] TERRA —ARS—► An₁₀ Fu₆ Iu₄ Ac₂ Cr₁ Au / Sa

Jedan zakon · Osam simbola · Jedanaest uslova · Jedna kuhinja

ZAKON • MODUS

Oduzmi do suštine.

U svemu postoji mera.

Asketa se ne odriče uživanja. Odriče se buke da bi čuo ukus.

U kuhinji to znači da se ništa ne dodaje iz navike, ništa ne baca bez razloga i svaki broj ima izvor.

Iz te tačnosti rađa se sloboda: da se improvizuje kad treba, jer sve ostalo stoji čvrsto.

01 • PET REČENICA

I	Modus	U svemu postoji mera. Oduzmi do suštine.
II	Prava mera DEFINICIJA	Mera je prava kada dodatak više ne poboljšava, a oduzimanje već kvari. Ispod te tačke jelu nešto fali; iznad nje je buka.
III	Istina namirnice	Sidro jela ima ukus onoga što jeste. Sve ostalo na tanjiru postoji da ga pojača ili da mu odgovori.
IV	Smisao	Jelo postoji samo ako može da se kaže jednom rečenicom, i ako bi bez njega meni bio siromašniji.
V	Održanje	Ništa ne nestaje bez traga: svaki gram namirnice ima određište, na tanjiru, u drugoj komponenti ili na stolu osoblja.

Druga rečenica je definicija koja ceo sistem čini merljivim. Proverava se dvema probama za stolom, M8 dodavanje i M9 oduzimanje: kad obe prođu, jelo je na pravoj meri.

KAKO KORISTITI PRIRUČNIK

Zapišite jedno jelo koje već kuvate kao formulu (odeljci 02–03), izvagajte ga i proverite ga prema jedanaest uslova. Kopirajte praznu kartu jela sa kraja za svako jelo na meniju. Dodelite svakom delu jednačine tačno jedno ime u timu i odštamajte ritam i okačite ga na pasu.

02 • JEDNAČINA

Namirnica levo, preobražaj iznad strelice.

[T] TERRA —ARS→ $An_{10} Fu_6 Iu_4 Ac_2 Cr_1 Au / Sa$

TERRA	Terra • namirnica	Reaktanti, levo od strelice: namirnice i gotove osnove iz ostave.
ARS	Ars • preobražaj	Uslovi iznad strelice, uvek sa brojem: °C, minuti, %, mm.
An...Au	Tanjir • proizvod	Desno od strelice: jelo zapisano simbolima mesta, sa indeksom mase u odnosu na sidro.
MODUS	Modus • mera	Zakon ravnoteže: jedanaest uslova koje jelo mora da prođe.

Tri formata

OZNAKA	FORMAT	KO SKLAPA ZALOGAJ	KAKO SE BROJI MODUS
[T]	tanjir	kuvar	ceo tanjir
[V]	varijacije: jedna namirnica na više načina	kuvar, u nekoliko zalogaja	svaka varijacija kao svoj mali tanjir
[P]	paleta: završava se pred gostom	gost	po zalogaju koji gost može da složi

Osam pravila zapisa

- Format ide prvi: [T], [V] ili [P].
- Simbol je mesto na tanjiru (periodni sistem).
- Indeks je masa u odnosu na sidro, kad je $An = 10$. Za sidro od 60 g, Fu_6 je 36 g.
- Indeks je ceo broj, najmanje 1, zaokružen od polovine naviše ($2,5 \rightarrow 3$). Komponenta lakša od 1 g po porciji je trag i piše se bez indeksa (Au).
- Tačka spaja mesta koja nosi ista komponenta: $An \cdot Cr$ (sidro je i kora), $Ac \cdot Cr$ (relish).
- Broj ispred simbola je broj komponenti na istom mestu: $2Ac_2$ su dve kisele komponente, zajedno 2 dela.
- Prazno mesto je nula, sa razlogom u karti jela: Fu_0 .
- Iza kose crte je nosilac začina, akcenat u zagradi: / Sa (Me) za slano, / Me (Sa) za desert. Komponenta bez mesta piše se X i u ispravnoj formuli ne postoji.

Osnovne formule

VRSTA	FORMULA	ZA SIDRO OD 60 G
Slano jelo	[T] $An_{10} Fu_6 Iu_4 Ac_2 Cr_1 Au / Sa (Me)$	osnova 36 g, sos 24 g, oštrina 12 g, kora 6 g
Desert	[T] $An_{10} Fu_5 Iu_2 Ac_3 Cr_2 Au / Me (Sa)$	osnova 30 g, sos 12 g, oštrina 18 g, kora 12 g

Sidro od 40–60 g za sled degustacije potvrđeno je u knjizi (halibut 60 g, foie gras i brancin po 40 g). Ostali indeksi su i dalje polazna hipoteza: konačno ih postavljamo vagom, na našim tanjirima.

03 • PERIODNI SISTEM JELA

Šest mesta na tanjiru. Dva nosioca začina.

SIMBOL	ŠTA JE	SLANO • DESERT	MERA	U KUHINJI
An Ancora • sidro	Ono o čemu je jelo i prema čemu se meri sve ostalo. Uvek tačno jedno.	škamp, juneći obraz, kotur celera čokolada, šljiva, sir	An = 10. U sledu degustacije 40–60 g.	Stanica sidra: meso ili riba
Fu Fundus • osnova	Nosi sidro i daje telo zalogaju.	pire, krem od pasulja, palenta testo, biskvit, krem	Fu ₆ . Pire 1,0–1,5 % soli gotove mase.	Topla stanica: prilozi (entremetier)
Iu Ius • sos	Spaja, nosi mast i sjaj.	jus, demiglas, emulzija, glazura coulis, karamel, anglez, sladoled	Iu ₄ . Temeljac bez soli; sos 0,8–1,2 % posle redukcije.	Topla stanica: sosovi (saucier)
Ac Acor • oštrina	Seče mast i slatko, budi nepce.	sirće, citrus, turšija, relish, fermentisano kiselo voće, sorbet, kiselo mleko	Ac ₂ . Dvapat: u sosu i kao svoja komponenta.	Hladna stanica i ostava (garde manger)
Cr Crusta • kora	Zvuk i otpor koje jelo nema samo po sebi.	kora, čips, krambl, slama, sveže hrskavo povrće krambl, tuile, karamel, orah	Cr ₁ . Ide na tanjir poslednja.	Hladna stanica; u desertu poslastičarnica
Au Aura • dah	Miris koji stiže pre ukusa.	bilje, ulje bilja, korica, dim vanila, korica, menta, kafa	Trag. Ulje: bilje 1 : ulje 2–3.	Hladna stanica: bilje, ulja, dim
Sa Sal • so i umami	Nosi slano jelo; u desertu je akcenat.	so, plus umami: suvi vrganj, riblji sos, soja, kombu, fermentisano pahuljica soli na kraju	Zalogaj 0,8–1,0 %. Desert 0,3–0,6 %.	Pas: so po tablici mera
Me Mel • slatko	Nosi desert; u slanom jelu je akcenat.	pečeno voće, med, karamelizacija šećer, med, glukoza	Krem oko 9 %, sladoled 15–17 %, sorbet 25–30 %.	Poslastičarnica (pâtissier)

Mast i gorko nemaju svoj simbol: to su osobine komponenti, ne mesta. Mast živi u Fu i Iu, gorko u Iu i Au.

Hladno je stanje, ne mesto: sladoled na bazi angleza je Iu koji stiže hladan, voćni sorbet je Ac.

Umami je pridružen soli jer radi isto: pojačava sve ostalo. Glutamat (kombu, paradajz, sir) i nukleotidi (meso, riba, suve pečurke) zajedno daju više umamija nego svaki posebno, pa se u ostavi kombinuju.

04 · ARS I OSTAVA

Svaka komponenta je jedna reakcija.

USLOV	UPISUJE SE	NAJČEŠĆE DAJE
vatra	°C i vreme	An, Cr, Iu
hladnoća	°C i vreme	forma An, kontrast
vreme	sati ili dani	Ac, Iu
so i šećer	% i vreme	Sa u An, tekstura
kiselina	% i vreme	Ac
ruka	mm, brzina, vreme	Fu, Iu
vazduh i dim	°C i vreme	Cr, Au
pritisak	vakuum, presa ili sifon: ciklusi, minuti, kg, punjenja	Ac (brzo kiseljenje), tekstura

Uslov bez broja nije uslov nego želja.

Asket ostava · prve osnove

Osnova je reagens poznate koncentracije: jedan recept, jedan broj, ista u svakom jelu u koje uđe. Ostava je uređena po mestima formule, a ne po tehnikama.

MESTO	OSNOVA	MERA
Ac	Tečnost za kiseljenje, šljivovo sirće	sirće 10 : voda 4 : šećer 4 : so 1
Ac	Tečnost za kiseljenje, jabukovo sirće	isti odnos
Ac	Kiselo zrno senfa	seme 1 : vreća tečnost 1,8, preko noći
Ac	Rasol i fermentisano povrće	2 % soli
Ac · Cr	Relish, obrazac	povrće 6 : glazura 2,5 : zrno senfa 1
Cr	Čips od heljde i pirinča	1 mm · 70 °C 6 h · 205 °C
Cr	Krambl od čvaraka, krambl od heljde	so 0,5–1 %
Fu	Pirei: pasulj, celer, paškanat, bundeva	so 1,0–1,5 % gotove mase
Iu	Pileći temeljac, jus, braon puter	bez soli; so tek u sosu
Iu	Demiglas i umami sos a la Asket	bez soli i bez kiseline; oboje ulazi tek u sos jela
Au	Ulja: peršun, vlasac, korica jabuke, glave škampa	bilje 1 : ulje 2–3
Sa	Salamura za ribu, suvo soljenje mesa	7 % / 20 min; 0,7–1,5 % / 12–24 h
Sa	Umami: prah suvog vrganja	po trostrukoj probi

Obrazac relisha (povrće, kiselo zrno, glazura) uzet je iz knjige, gde se ponavlja u 15 jela; srazmera je izračunata iz njihovog relisha od rotkve.

05 • TABLICA MERA

Svaki broj ima izvor.

Procenat je uvek od ukupne mase sastojaka komponente, osim gde piše drugo. Tri izvora: EMP (izračunato iz svih recepata knjige Eleven Madison Park), nauka (Harold McGee, On Food and Cooking, i studije) i standardi stručnih kuća.

SO	ASKET	IZVORI
Zalogaj, bilans soli	0,8–1,0 %	R supa: najprijetnije 0,6–0,9 %, optimum oko 0,85 % (studije čula)
Temeljac, jus	0 %; so tek u sosu	H EMP: 11 temeljaca i jus bez dodate soli
Sos	0,8–1,2 % posle redukcije	H EMP: 0,66 % pre redukcije
Pire	1,0–1,5 % gotove mase	H EMP: 0,9 % sirovine, 1,2–2,0 % gotovo
Prilozi: vinegret, majonez, relish	1,5–3 %	H EMP: vinegret 1,6–3 %, majonez 1,6–2,3 %
Salamura, riba	6–7 % · 15–20 min	S EMP 7 % / 20 min; ATK 6 % / 15 min
Salamura, meso	5–6 % · sati do 2 dana, po debljini	S McGee 3–6 %, meso dobije 10 % mase ili više; EMP 5,7 % / 6 h
Suvo soljenje mesa	0,7–1,5 % · 12–24 h	R ATK; naši recepti u Labu 1,0–1,2 %
Desert: krem i sos	0,3–0,6 %	H EMP: medijana 0,46 %, sosovi 0,50 %
Desert: sladoled	0,3–0,4 %	H EMP: 0,29–0,37 %
Desert: krambl	0,5–1,0 %	H EMP: medijana oko 0,8 %
KISELINA	ASKET	IZVORI
Kiselina u jelu	dva puta: u sosu i kao svoja komponenta	S EMP: u 62 od 69 slanih jela, oko 2 komponente po jelu; kiselina se podešava probom (Nosrat)
Tečnost za kiseljenje	sirće 5 % : voda : šećer : so = 10 : 4 : 4 : 1	R EMP: 8 tečnosti, so 4,8–6,7 %; gotova turšija oko 0,5 % kiseline (McGee)
Jačina sirćeta	odnosi važe za 5 %; jače sirće razblažiti	S standard 5 %; McGee: vinsko često 7 %, pirinčano 4 %
Bezbednost	za čuvanje van frižidera pH 4,6 ili niži	S NCHFP, Penn State
Vinegret	ulje 2 : kiselina 1	R EMP 2 : 1; klasično 3 : 1 (Gisslen)
Završna kiselina u sosu	polazno 1 % mase sosa, pa proba	H nema brojčanog izvora
ŠEĆER	ASKET	IZVORI
Krem, anglez	oko 9 %	R EMP 8,6 %; klasično oko 17 % (Gisslen)
Sladoled, šećer	15–17 %	S McGee oko 15 %; Goff 14–19 %; EMP 11,5–19,5 %
Sladoled, mast	8–10 %, svesno lakše	R McGee 10–20 %; EMP 7–9 %
Sorbet	25–30 % ukupnog šećera, kiselina oko 0,5 %	S McGee 25–35 % i 0,5 %; suva materija 30–33 % (Pastry Arts)
Krambl	20–30 %	H EMP 18–39 %

FERMENTACIJA	ASKET	IZVORI
Laktofermentacija	2 % soli na ukupnu masu	S Noma 2 %, 28 °C, 4–5 dana; McGee: kupus 1–2 %, kimči 3 %
Kura mesa	so 2–3 %, šećer 1–1,5 %	R EMP 3 % + 1,5 %; Ruhlman 2 %
TEKSTURE	ASKET	IZVORI
Majonez	vodena faza najmanje trećina ulja	S McGee; EMP 110 g na 300 g ulja
Ulje od bilja	bilje 1 : ulje 2–3, u frižideru	R EMP 1 : 2,2–2,7; GBC 1 : 1–2; McGee (botulizam)
Agar	0,5 % čvrst · 1 % za blendiranje	S Lersch 0,2–0,5 %; EMP gelovi za blendiranje 0,96–1,39 %
Želatin	oko 1 % za gel	S McGee: topi se oko 40 °C; Lersch 0,6–1,7 %
Ksantan	0,1–0,3 % tanak · 0,8 % glazura	S Logsdon; EMP 0,85 %
Umami	glutamat i nukleotid zajedno	S McGee; Umami Information Center
VATRA	ASKET	IZVORI
Riba	tuna i losos 50 °C; bela riba 55–60 °C	S McGee; EMP halibut 62 °C / 7 min
Mekano meso	jezgro do 55–60 °C	S McGee
Tvrdo meso	dugo na 70 °C i više ili sous vide 62–68 °C mnogo duže	R McGee; naš obraz 68 °C / 36 h
Krem od jaja	79–83 °C, nikad preko	S McGee
Kora i boja	Maillard brzo od 115–120 °C; karamel od 165 °C	S McGee

S standard: priznat izvor ili bar dva izvora koja se slažu; koristi se bez rasprave R raspon: izvori se razlikuju; u rasponu bira trostruka proba H hipoteza: jedan izvor ili naš predlog; važi dok ga vaga ne potvrdi ili obori

Bilans soli

$$s = \Sigma(m \cdot s) / \Sigma m$$

Bilans soli. So se ne meri po komponenti nego po zalogaju. Sidro je blago, pire jači, prilozi su koncentrat, a ceo zalogaj treba da stoji između 0,8 i 1,0 %. m je masa komponente na tanjiru, s njen procenat soli.

Trostruka proba

Ista komponenta u tri koncentracije, naslepo, jedna pored druge. Pobeđuje ona za koju važi definicija: više ne donosi ništa, manje već fali. Ako pobedi neka druga, broj u tablici se pomera i proba se ponavlja.

–20 %	Manje	Ako je ova najbolja, mera iz tablice je previsoka.
mera	Po tablici	Pobeđuje kada je manje već prazno, a više ništa ne dodaje.
+20 %	Više	Ako je ova najbolja, mera iz tablice je preniska.

Kalibracija: po jedan tanjir pet slanih jela i tri deserta izvaga se komponentu po komponentu, a so i šećer prepisu se iz recepta. Iz toga dobijamo naše indekse i naš bilans soli; tek tada osnovne formule prestaju da budu hipoteza.

06 • ZAKON MODUS

Jedanaest uslova ravnoteže.

Sedam se proverava na papiru i vagi, pre servisa. Četiri za stolom. Dodavanje i oduzimanje zajedno su definicija prave mere.

#	USLOV	PROLAZI KADA	GDE
M1	Smisao	Jelo ima rečenicu od najviše 12 reči; za stolom je svako napiše sam i rečenice se poklapaju.	papir
M2	Jedno sidro	Tačno jedno sidro (An), bez broja ispred.	papir
M3	Broj komponenti	[T] najviše pet, ne računajući Sa i Me; [V] i [P] najviše pet u jednom zalogaju. Asket pravilo, strožije od EMP, gde većina slanih tanjira ima više od pet elemenata.	papir
M4	Kiselina i kora	Kiselina je u lu i u svojoj komponenti; Cr postoji. Nula samo sa zapisanim razlogom.	papir
M5	Sidro nosi	$An \geq Fu + lu$.	papir
M6	Bilans soli	Slano: zalogaj 0,8–1,0 %. Desert: so 0,3–0,6 %, šećer po tablici.	vaga
M7	Održanje	Svaki gram reaktanta ima odredište; otpad bez razloga je nula.	karta jela
M8	Dodavanje	Posle prvog zalogaja niko ne bi ništa dodao; jedan zalogaj viljuškom nosi An, Fu, lu i bar jedan akcenat.	sto
M9	Oduzimanje	Kad se skine bilo koja komponenta, jelo je gore.	sto
M10	Okolo	Tanjir je lep bez ukrasa; svaki vidljivi element ima mesto u formuli; praznina je namerna.	sto
M11	Novo	Bar jedno iznenađenje (tekstura, temperatura, forma ili spoj) koje gost može da imenuje.	sto

Jelo koje prolazi papir, a pada za stolom, vraća se na tablicu mera: najčešće je problem u kiselini ili soli, i rešava se trostrukom probom.

07 • OD FORMULE DO RECEPTA

Deset koraka od formule do recepta.

- 01 Sidro u gramima.** Počinje se od sidra po porciji: 40–60 g u sledu degustacije, više za glavno jelo. Sve ostalo se meri prema njemu.
- 02 Indeksi u grame.** Grami na tanjiru = indeks ÷ 10 × sidro. Osnovna formula sa sidrom od 60 g daje osnovu 36 g, sos 24 g, oštrinu 12 g, koru 6 g; posle ispravlja vaga.
- 03 Jedna komponenta, jedna reakcija.** Sastojci levo, uslovi iznad strelice redom kojim se izvode, svaki sa brojem, mesto desno.
- 04 So po tablici.** Sidro blago (suvo soljenje 0,7–1,5 % ili salamura za ribu 6–7 % na 15–20 min); pire 1,0–1,5 %; sos 0,8–1,2 % posle redukcije, prvo izmeren ako je tečnost već slana; priloži 1,5–3 %; kora 0,5–1 %. Zalogaj staje na 0,8–1,0 %, desert na 0,3–0,6 %.
- 05 Kiselina dvaput.** Svaki sos se završava sa 1 % svoje mase sirćeta od 5 % ili limuna, pa proba. I jedna komponenta je kisela sama, najčešće iz ostave: tečnost za kiseljenje 10 : 4 : 4 : 1, kiselo zrno senfa.
- 06 Najviše pet komponenti.** Kad tanjir ima više, ništa se ne izbacuje: sastojci koji rade isti posao postaju jedna komponenta. Na paleti Modus broji po zalogaju.
- 07 Vatra po tablici.** Mekano meso do 55–60 °C u jezgru, tvrdo dugo na 62–68 °C ili pirjano, bela riba 55–60 °C, krem od jaja 79–83 °C, kora od 115–120 °C. Iznutrice i školjke do bezbednog jezgra, mereno sondom.
- 08 Ostava pre jela.** Temeljci, demiglas i umami sos a la Asket idu u ostavu bez soli i bez kiseline; oboje ulazi tek u sos jela.
- 09 Svaki gram ima odredište.** Obrezi, kosti, voda i kora idu negde imenovano: u sos, ulje, namaz, na sto osoblja (M7).
- 10 Izvođenje.** Količine za 10 porcija, sa zapisanim prinosom; po danima (D-2, D-1, pre servisa, servis), stanica po mestu, jedna kontrolna tačka po redu.

PRIMER • KVARNER

Škamp • paradajz i komorač • praziluk • čeri • vongole

Kvarner na tanjiru: škamp sa grila, paradajz i vongole na buzaru.

FORMULA • IZRAČUNATA IZ GRAMA

[T] An·Cr₁₀ Fu·Iu₆ Fu₂ Ac₁ Au / Sa

MESTO	KOMPONENTA	G	REAKCIJA	SO %
An·Cr	Škamp sa grila, mrvice buzare	90	ruka: raseći uzduž, očistiti crevo ► so: salamura 7 % / 15 min ► hladnoća: na ledu ► vatra: žar ili ploča 250 °C, 40 s na oklopu + 20 s na mesu ► vreme: odmor 30 s ► vatra: mrvice 160 °C / 6 min sa belim lukom ► ruka: peršun i mrvice preko u poslednjoj sekundi	0,7
Fu·Iu	Redukcija soka od paradajza, ljubičastog luka i komorača	50	vatra: luk i komorač dinstati 10 min ► vatra: paradajz 30 min ► ruka: procediti kroz gazu, bez pritiskanja ► vatra: redukovati na trećinu ► kiselina: 1 % belog vinskog sirćeta, pa proba ► so: 1,0 %	1,0
Fu	Konfitirani praziluk	15	vatra: konfitirati u ulju 90 °C / 40 min ► ruka: seći valjke 4 cm ► vatra: zapeći na žaru 30 s	1,0
Ac	Paljeni čeri paradajz	12	vatra: brener ili žar 250 °C dok kora ne pukne, 60 s ► so: krupna so 1,5 % ► kiselina: kap sirćeta	1,5
Au	Ulje od dimljenog praziluka	trag	vazduh i dim: hladni dim 20 min ► vatra: zapeći do crnog ► ruka: blendovati sa uljem 1 : 2 na 60 °C ► vreme: cediti preko noći	—
Sa	Vongole sa penom od buzare	20	hladnoća: čistiti 1 h u slanoj vodi ► vatra: otvoriti poklopljeno sa vinom i belim lukom dok se sve ne otvore, ≈ 3–4 min; zatvorene baciti ► ruka: sok procediti, 0,5 % lecitina, penasti štapnim mikserom ► ruka: meso školjki u penu u poslednjem minutu	—
Zalogaj		167		0,87

Težine su procena iz radnog recepta; procenti soli su ciljevi iz tablice, pa M6 čeka vagu. Svih trinaest jela je na asketcuisine.org/asket_lab.html.

08 • KUHINJA

Ista jednačina, kao raspored rada.

Formula je i raspored rada. Levo od strelice su nabavka i ostava, iznad strelice stanice, desno pas, a zakon je proba. Svaki deo jednačine ima tačno jedno ime u timu.

Terra NAMIRNICA I OSTAVA

Pripada li ova namirnica ovde i sada, i ima li svaki gram odredište?

U FORMULI Levo od strelice: namirnice i osnove koje ulaze u reakciju.	U KUHINJI Nabavka, prijem, sezona, ostava sa osnovama poznate koncentracije, bilans mase.
MERA Otpad bez razloga (cilj nula); cena po gramu na tanjiru; udeo sezonskih namirnica.	RITUAL Prijem robe na vagi; svaka osnova u ostavi označena imenom, merom i datumom; nedeljni razgovor sa proizvođačima.

Sirovina postavlja plafon svemu što kuhinja može da postigne, pa je njen izbor prvi kreativni čin. Ostava je druga polovina Terre: osnove sa jednim receptom i jednim brojem, iste u svakom jelu. Bilans mase i cena po gramu su ista računica: gram bez odredišta plaćaju i gost i kuhinja.

ZAVET III Cela namirnica.

ZAVET IV Poštena cena.

ZAVET VII Teritorija je arhiva.

Ars STANICE

Može li ovo identično i sutra, sa istim brojem?

U FORMULI Iznad strelice: vatra, hladnoća, vreme, so i šećer, kiselina, ruka, vazduh i dim, pritisak.	U KUHINJI Svako mesto na tanjiru ima svoju stanicu: sidro, topla stanica (Fu, lu), hladna stanica (Ac, Cr, Au), poslastičarnica (Me).
MERA Odstupanje od ciljne temperature i vremena; tanjiri vraćeni zbog pečenja.	RITUAL Jutarnja kalibracija rerni, vaga i termometara; probni tanjir pre line checka.

Uslov bez broja nije uslov nego želja. Stanica izvodi reakcije sa karte jela redom kojim su zapisane, sa brojem iznad svake strelice. Jelo koje uspe jednom je eksperiment; jelo koje uspe sto puta je standard.

ZAVET II Tehnika služi namirnici, ne egu.

Modus PROBA

Da li bi ovde iko išta dodao ili oduzeo?

U FORMULI Zakon ravnoteže: jedanaest uslova, sedam na papiru i vagi, četiri za stolom.	U KUHINJI Line check, bilans soli po zalogaju, trostruka proba, povratna informacija posle servisa.
MERA Komponente koje padaju na line checku; jela koja padaju na M6 (so).	RITUAL Line check pre servisa: svaka komponenta, so po tablici. Deset minuta posle servisa: koji uslov je pao.

Svaka kuhinja polako klizi. Modus meri današnji tanjir prema karti, a ne prema jučerašnjoj navici: mirno, redovno i o tanjiru, nikad o čoveku. Ko kuva tanjir, ne proverava ga.

ZAVET I Oduzmi pre nego što dodaš.

ZAVET V Standard bez straha.

Mensa STO

Šta gost oseća u ovom trenutku?

U FORMULI Poslednja četiri uslova, M8 do M11, proveravaju se tek za stolom.	U KUHINJI Pas, tempo hodova, veza sa salom; rečenica jela (M1) koju sala izgovara.
MERA Vreme između hodova; zastoji na pasu; šta se vraća netaknuto.	RITUAL Brifing sa salom pre servisa: rečenica svakog jela, alergije, tempo. Rad na pasu.

Jelo nije gotovo kad napusti pas, nego kad stigne do gosta u pravom trenutku. Ono što se vrati netaknuto je najpošteniji odgovor na M9: ta komponenta nije bila potrebna.

ZAVET VI Gost je razlog, ne publika.

Svako mesto na tanjiru ima stanicu

An	Sidro	stanica za meso ili ribu (rôtisseur, poissonnier)
Fu · Iu	Topla stanica	prilozi i sosovi (entremetier, saucier)
Ac · Cr · Au	Hladna stanica	turšija, čips, bilje, ulja, dim (garde manger)
Me	Poslastičarnica	desert i kora u desertu (pâtissier)
Sa	Pas	so po tablici, poslednja proba (Modus)

Karta jela

Kartu jela piše šef. Ona spaja sva četiri dela: formula je Terra i Ars na papiru, tabela ravnoteže je Modus, rečenica je Mensa. Jelo bez karte ne ulazi u meni. Kad je karta dobra, drugi kuvar može da napravi isto jelo: to je uspeh.

09 • RITAM

Svaki deo jednačine zna kada je na redu.

Ritam pretvara metodu u logistiku. Šest trenutaka u danu i dve duže petlje. Trajanja su polazna tačka i podešavaju se za svaku kuhinju.

KADA	ŠTA SE RADI	VODI	OSTALI
Veče pre	Prep lista iz karata jela (redovi D-2 i D-1), po trajanju, sa količinama iz rezervacija	Ars	Terra naručuje prema ostavi
Prijem	Roba na vagu: kvalitet, težina, cena po kilogramu; zapis odstupanja	Terra	Ostava: šta ističe ide u prep listu
Priprema	Reakcije po karti, svaka sa brojem; kalibracija rerni i termometara; probni tanjir	Ars	—
Line check	Svaka stanica, svaka komponenta, proba; so po tablici mera	Modus	Mensa: brifing sa salom, rečenice, alergije, tempo
Servis	Rad na pasu i tempo; stanice izvode servisne reakcije	Mensa	Modus proba prvi tanjir svakog jela
Posle servisa	10 minuta: koji uslov je pao, šta se vratilo netaknuto, šta se menja sutra	Modus	Terra upisuje otpad u bilans mase; Ars piše novu prep listu
Nedeljno	Cena po gramu i prinosi; razgovor sa proizvođačima; jedno jelo na trostruku probu	Terra	sa Modusom
Sezonski	Meni kao mreža: stalna mesta i stalna sidra, sezona menja satelite; nove karte jela; razgovor sa svakim članom tima	Karta	sva četiri dela

I Čim tim ima više od pet ljudi, ko piše karte ne vodi servis. Posmatra i beleži: tako se proverava da li kuhinja radi i bez njega.

II Posle servisa se govori o uslovu koji je pao, nikad o čoveku.

III Svaka greška ide u sutrašnju prep listu ili u tablicu mera. Petlja se zatvara za jedan dan, a ne za jednu sezonu.

10 • VAŠA KUHINJA

Jedna jednačina, bilo koja veličina tima.

DEO	1-2 OSOBE Chef's Table, Street Asket	3-5 OSOBA Bistro	6-12 OSOBA Fine dining, degustacioni meni	20+ OSOBA Hotel
Terra nabavka i ostava	Šef	Šef	Sous chef, sa commisom na ostavi	Veza kuhinje sa nabavkom; commis na ostavi
Ars • An sidro	Šef	Kuvar tople stanice	Šef stanice za meso ili ribu	Chef de partie (rôtisseur, poissonnier)
Ars • Fu • Iu topla stanica	Pomoćnik	Kuvar tople stanice	Saucier i entremetier	Chef de partie (saucier, entremetier)
Ars • Ac • Cr • Au hladna stanica	Pomoćnik	Kuvar hladne stanice	Garde manger	Garde manger i poslastičarnica
Modus proba i line check	Svako proverava drugog	Sous chef	Sous chef	Executive sous chef
Mensa pas i sala	Šef	Sous chef	Sous chef na pasu	Sous chef za svaki restoran u hotelu
Karta autor jela	Šef	Šef	Executive chef	Executive chef

— Svaki deo jednačine ima tačno jedno ime. Kad su svi odgovorni, niko nije.

- Modus nikad ne proverava svoj tanjir. U timu od dvoje proveravaju jedan drugog.
- Čim tim ima više od pet ljudi, autor karata ne vodi pas. Ko vodi pas, ne vidi celinu.

11 • UČENJE

Pet stepeni, a ne lestvica titula.

STEPEN	VEŽBA	SPREMAN KADA	TRAJE
1 Čula	So u četiri koraka (0,6 / 0,8 / 1,0 / 1,2 %) i trostruka proba šećera u istom kremu; kuvar zapisuje šta oseti.	Naslepo razlikuje 0,8 i 1,0 % soli.	1 dan
2 Ostava	Napraviti pet osnova iz ostave po meri i proveriti ih vagom i probom.	Pet osnova prolazi vagu i probu bez ispravke.	1 nedelja
3 Čitanje	Izvagati pet poznatih jela i napisati im formule; naći X, nule i bilans soli.	Napiše formulu tuđeg tanjira i nađe ono što nema mesto.	1 nedelja
4 Ravnoteža	Uzeti jelo sa svog menija, zapisati mu formulu i dovesti ga do M1–M11.	Dovede jelo do M1–M7 na papiru i vagi, i M8–M9 za stolom.	1 dan po jelu
5 Sinteza	Novo jelo iz osnovne formule: sidro, indeksi, reakcije, karta, tri verzije.	Drugi kuvar napravi jelo po karti i ono prolazi svih jedanaest uslova.	1 mesec

Stepen je ono što kuvar ume; mesto u tabeli tima je ono što danas nosi. Rast je novi stepen, a ne nova titula: commis na drugom stepenu vodi ostavu, a na četvrtom može da bude Modus susedne stanice.

12 • SEDAM ZAVETA

I	Oduzmi pre nego što dodaš. Često je najbolja odluka da nešto ne uđe na tanjir.	MODUS
II	Tehnika služi namirnici, ne egu. Tačna temperatura je oblik poštovanja. Ponavljanjem jelo postaje standard.	ARS
III	Cela namirnica. Koža postaje čips, mast postaje hrskavica, talog postaje desert. Sezona određuje red, a otpad obično znači da nam je ponestalo ideja.	TERRA
IV	Poštena cena. Jelo koje ne pokriva svoj trošak laže i gosta i tim. Ekonomija je deo etike, ne njena suprotnost.	TERRA
V	Standard bez straha. Kvalitet se čuva jasn timerilima, ne vikanjem, a metoda je otvorena svakome na proveru. Kuhinja koja iscrpljuje ljude nije precizna, nego samo skupa.	MODUS
VI	Gost je razlog, ne publika. Pauze su namerne kao toplota i so. Meri se ono što gost pamti tri meseca kasnije.	MENSA
VII	Teritorija je arhiva. Kajmak, kiselo mleko, rtanjski čaj, traminac, srdela. Ono što je blizu ima vrednost. Skromnu domaću namirnicu ne treba opravdavati, treba je dobro uraditi.	TERRA

KARTA JELA • KOPIRAJTE ZA SVAKO JELO

Karta je formula ispisana do kraja, kao što hemičar uz formulu piše i postupak sinteze. Sedam delova, uvek istim redom. Gotova je kada su svi delovi popunjeni i svih jedanaest uslova prolazi: tada drugi kuvar može da napravi isto jelo.

1 • Zaglavlje

IME	FORMAT	DATUM • VERZIJA
REČENICA (M1, NAJVIŠE 12 REČI)		

2 • Formula

[] An ₁₀ / Sa ()

3 • Reakcije

MESTO	REAKTANTI	USLOVI SA BROJEVIMA (ARS)

4 • Bilans soli i šećera

KOMPONENTA	MESTO	G NA TANJIRU	SO %	ŠEĆER %
Zalogaj • Σ			0,8–1,0 %	

5 • Bilans mase (M7)

REAKTANT	ULAZ G	TANJIR	DRUGA KOMP.	STO OSOBLJA	OTPAD • RAZLOG	CENA/G

6 • Ravnoteža

M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	DATUM
ŠTA JE ODUZETO											

7 • Izvođenje

DAN	REAKCIJA	KO	KONTROLNA TAČKA
D-2			
D-1			
Servis			

IZVORI

Merenja iz knjige (izračunata programom iz svih 82 jela i 172 osnove): Daniel Humm, Eleven Madison Park: The Next Chapter (Ten Speed Press, revidirano izdanje 2019).

Nauka: Harold McGee, On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen, revidirano izdanje (Scribner, 2004).

So u supi: Hayabuchi i sar., Hypertension Research 2020; Carter, Monsivais, Drewnowski, Food Quality and Preference 2011.

Salamure i suvo soljenje: America's Test Kitchen; Modernist Cuisine. Kura: Ruhlman. Fermentacija: Noma Projects; NCHFP. Kiselenje i bezbednost: NCHFP; Penn State Extension.

Emulzije i ulja: Gisslen, Professional Cooking; Great British Chefs. Desert: Goff, Ice Cream Technology (Univerzitet Guelph); Gisslen, Professional Baking; King Arthur. Gelovi i zgušnjivači: Lersch, Texture; Logsdon. Umami: Umami Information Center.

SLEDEĆI KORAK

Jedan audit kuhinje: šta u vašoj kuhinji radi, šta ne radi i šta prvo popraviti. Pišite na nenad.zivkovic@asketcuisine.org ili WhatsApp +381 69 199 0603.