

NÁPOJE K JÍDLU

Iveta Hennesmairová



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Výukový materiál zpracován v rámci projektu
EU peníze školám**

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Iveta Hennesmairová, DiS.
Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785. Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské
poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).*

- Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0229
- Šablona: III/2
- Č. materiálu: VY_32_INOVACE_67
- Datum vytvoření: 18.3.2013
- Ročník: 2
- Předmět: Hotelnictví a stolničení
- Vzdělávací oblast: Odborné předměty
- Tematická oblast: nápoje

ANOTACE:

ŽÁCI SE NAUČÍ JAK KOMBINOVAT VHODNĚ NÁPOJE S RŮZNÝMI CHODY



NÁPOJE K JÍDLU

Aperitivy a jiné nápoje

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Iveta Hennemairová, DiS..

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz; ISSN 1802-4785.

Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).



ZÁSADY

- **bílá vína podávejte se světlým masem (ryby, drůbeží, telecí maso, světlé omáčky, čerstvé světlé sýry)**
- **červená vína s tmavými pokrmy**
- **víno se nehodí k jídlům okyseleným octem, čokoládovým polevám, zavařeninám, vajíčkům, červené víno k pokrmům nasáklým mořskou vodou**
- ***Pokud před hlavním jídlem máme připravený malý slaný zákusek, podáváme jej se sklenkou bílého, suchého šumivého vína, označeného na etiketě brut, které navoní a připraví smysly.***



APERITIVY

- Nápoje všeobecného druhu:
 - Likérová vína (suchá) – Sherry, portské
 - Šumivá vína (suchá) – čistá, nebo s pomerančovou šťávou, popř. Campari
 - S likérem z černého rybízu, Cassis (Kir Royal)



SHERRY A PORTSKÉ

- **Sherry** je posílené víno vyráběné z bílých hroznů pěstovaných ve španělské Andalusii na území vymezeném trojúhelníkem mezi městy Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda a El Puerto de Santa María.
- Toto vymezení původu (Denominación de Origen, zkratka D. O.) vzniklo už v roce 1933 a bylo tak prvním oficiálním denominación (označením původu) vína ve Španělsku.
- Přesný název denominace je „Jerez-Xeres-Sherry“.
- Všechna vína označená těmito názvy tedy musí podle zákona pocházet z tohoto regionu.
- **Portské víno**, portugalsky Vinho do Porto, dále také Oporto, Porto, česky hovorově „Portské“.
- Portské víno pochází ze severního Portugalska, z údolí řeky Douro.
- Portská vína jsou vína fortifikovaná a jejich výroba podléhá pravidlům, která jsou průběžně upravována.
- Obsah 19 – 22% alkoholu.



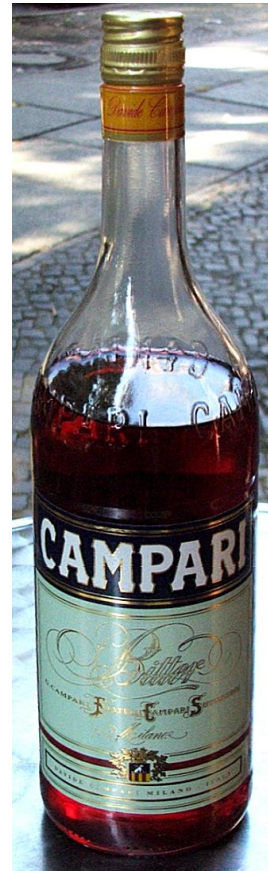
CAMPARI

- **Campari** je jeden z nejznámějších italských alkoholických nápojů, řadících se mezi kořeněné bittersy.
- **Bittersy** jsou hořké lihoviny, ke kterým též patří hořké vinné aperitivy či hořké likéry, jako jsou kořenové a bylinné pálenky.
- Jeho tajná receptura sestává z 86 různých bylin.
- Jeho typická rubínová barva je dána barvivem získaným z jednoho druhu červce.
- Obsahuje 25 % alkoholu.





Kir Royal
sparkling wine
Creme de Cassis



Sherry



SPECIÁLNÍ APERITIVY

- Vinné kořeněné –
 - Martini
 - Cinzano
 - Dubonnet
 - Becherovka
 - přidává se sodová voda, nebo minerálka
- Hořké aperitivy
 - Campari
 - Cynar
- Anýzové aperitivy
 - Pastis
 - Pernod
 - Ricard



DUBONNET

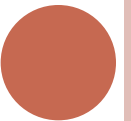
- Dubonnet je jedním z nejznámějších francouzských vín na bázi aperitivu, který pochází z bohatých vinic slunného Rousillonu v jižní Francii.
- K jeho výrobě se používá několika druhů vín, pocházejících z pečlivě vybraných hroznů, výrazné aróma mu dodává směs bylin a více než tříletý proces zrání ovlivňuje jeho konečnou výjimečně lahodnou chuť.



CYNAR

- **Cynar** je italský bylinný likér, alkoholický nápoj, řadících se mezi kořeněné bittersy.
- Má hořkou trpce sladkou chuť, kterou získal z listů artyčoku a z různých bylin.
- Obsahuje 16,5% alkoholu.





MÍCHANÉ NÁPOJE

○ Koktejly

- Manhattan (z italského vermutu Cinzano, whisky a dalších ingrediencí)
- Martini dry
- White Lady (z Lemon Curacao - *likér ochucený sušenými slupkami citrusového ovoce zvaného laraha, pěstovaného na ostrově Curaçao*, ginu a citrónové šťávy)
- Side Car

○ Dlouhé nápoje

- Gin Fizz (Gin, práškový cukr, citronová šťáva, sodová voda)
- Whiskey sour (whiskey, citronová šťáva, plátek pomeranče, třešeň maraschino)



Manhattan



Modré Curacao



White Lady



PASTIS A PERNOD

- **Pastis** je druh anýzového alkoholického nápoje francouzského původu.
- Tento francouzský národní nápoj uvedený na trh roku 1932 Paulem Ricardem měl nahradit v té době zakázaný absint.
- Pastis je obvykle čirý s jantarovou barvou, avšak smíchaný s vodou se stává mléčně bílým.
- Obsah alkoholu je 40%.
- **Absint** je tvrdý alkoholický nápoj, který se vyrábí z pelyňku, anýzu a fenyklu (tzv. svatá trojice).
- Často se využívají pro dochucení i další bylinky jako yzop lékařský, meduňka lékařská, badyán a jiné.
- Absint má charakteristickou přírodní zelenou barvu, ale může být taktéž bezbarvý.
- Nápoj je často označován jako „Zelená víla.“
- **Likér Pernod** nebo také anýzový likér se nazývá nápojem umělců.





Whiskey sour

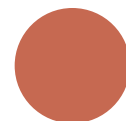


Gin Fizz



NÁPOJE K ZÁKUSKŮM A PŘEDKRMŮM

- ke sladkému zákusku sladké víno, např. výběrové víno **Tramín** či **Ryzlink rýnský**
- k předkrmu bez výraznější chuti nabídneme bílé víno s výraznějšími kyselinami, nejlépe víno přívlastkové - **Ryzlink rýnský** či **vlašský**
- je-li předkrm výraznější chuti, vybereme víno s jemnějšími aromatickými látkami či víno s kořenitými látkami, např. **Müller-Thurgau** nebo suché **Sylvánské**, vhodné jsou také klarety (*pokud se růžové víno vyrábí bez nakvašení, rovnou lisováním modrých hroznů, označuje se jako víno jako klaret*)
- rybu jako předkrm (kaviár) vhodně doplníme například odrudou **Chardonnay**
- ke koryšům (humrový, krevetový či krabí koktejl), bílá vína se sladěnou kyselinou - **Rulandské bílé** nebo **šedé** a **Veltlínské zelené**



- k zeleninovým salátům je vhodné bílé, lehké víno s jemným aroma - **Aurelius či Sauvignon**
- ke drůbežímu nářezu víno výraznější, bílé- **Neuburské , Sylvánské zelené**
- k předkrmům z hovězího masa, jako je např. carpaccio, nářez či rostbeef, pikantní klobásky,. podáváme mladší červená vína s vyšším obsahem kyselin - **André či Frankovka**
- vepřové maso (šunka,..) doplňujeme mladším červeným vínem s nižším obsahem kyselin



NÁPOJE K POLÉVKÁM:

- k polévkám lze také podávat víno
- zeleninové dobře doplňuje suchý **Müller-Thurgau** nebo růžové víno
- drůbeží, lehčí bílá vína - **Müller-Thurgau**
- rybí- **Rulandské bílé, Zweigeltrebe**
- zvěřinové- červená vína plnější, těžší - **Svatovavřínecké**
- hovězí- starší ročník zralého **Neuburského** či jiné zralé víno
- husté bílé polévky- podávejte kořenité **Sylvánské** či suché **Rulandské bílé**
- masité polévky (boršč,..) - lahvově zralé růžové víno, nebo plnější červené



NÁPOJE K LEHKÝM HLAVNÍM JÍDLŮM

○ pravidlo lehké k lehkému

○ u ryby , záleží na úpravě:

- čím je jemnější a méně mastná, tím vybereme lehčí víno
- k obalované, smažené na tuku víno plnější nebo lahvově zralé- **Rulandské bílé, Chardonnay**, vyzrálé víno **Ryzlink rýnský** - vždy suchá
- k mořským a dravým se hodí vína bílá zralá- **Chardonnay, Rulandské bílé či šedé, Ryzlink rýnský**
- ke sladkovodním vína bílá kořenitá- **Aurelius, Neuburské, Ryzlink vlašský či Sylvánské zelené**

○ bílé, drůbeží maso

- kuřecí či krutí doplní vhodně bílá plnější, mírně aromatická vína- **Müller-Thurgau** či **Pálava**
- u krocana, jehož maso může být jak bílé, tak tmavé, můžeme podávat víno červené - jakostní **Rulandské modré**, pokud jde o těžší úpravu tmavého masa



NÁPOJE K VYDATNÝM HLAVNÍM JÍDLŮM

○ telecí masa

- čím je pokrm méně tučný, tím k němu podáváme vína vychlazenější a naopak k jídlům tučným vína, která mají teplotu sahající k vyšší hranici, pro bílá vína- 11-12°C
- ke steaku se hodí vína bílá či rosé - **Veltlínské zelené, Sylvánské zelené či Zweigeltrebe**
- masa s jemnou omáčkou můžeme doplnit **Veltlínským červeným ranným s malým obsahem kyselin**

○ vepřová masa

- podáváme mladší, plnější červená vína - **Modrý Portugal**

○ hovězí masa

- ke steaku se hodí vyzrálější, plná červená vína - **Cabernet Sauvignon**



- **jehněčí masa**
 - **zralé červené s charakterem lesního ovoce - Rulandské modré, Svatovavřínecké**
- **tmavá masa nebo masa s kořenitou úpravou**
 - **pernatá zvěřina (bažant, koroptev, kachna), mladší, extraktivnější vína - Modrý Portugal či Rulandské modré**
 - **zvěřina (jelen, divočák, daněk,..), plná, zralá červená vína - Cabernet Sauvignon, Rulandské modré, Svatovavřínecké**
 - **čím je maso tmavší, tím vybíráme vína zralejší, plnější, výrazné ročníky - starší ročníky Frankovky**
 - **pokud je maso příliš tučné, je vhodné víno mladší červené s vysokým obsahem tříslovin**



NÁPOJE K DEZERTŮM

- k ovocným salátům je vhodné aromatické suché i polosuché víno - **Irsai Oliver, Muškát moravský, Muškát Ottonel, Sauvignon či Tramín**
- k sorbetům či zmrzlinám se hodí bílá vína, rosé sekt, demi sekt či brut ke krémovým (karamel, crème bruleé) vína ledová či slámová



POUŽITÉ ZDROJE A LITERATURA

- Metz Reinhold, Grüner Herman a Kessler Thomas. *Restaurace a host*, EUROPA – SOBOTÁLES CZ., Praha 2008, ISBN 978-80-86706-18-4
- Salač Gustav. *Stolničení*, Fortuna, Praha 2004, ISBN 80-7168-752-9
- AUTOR NEUVEDEN. *druhy vín* [online]. [cit. 30.4.2013]. Dostupný na WWW: <http://vino-radce.cz/druhy-vin/>
- AUTOR NEUVEDEN. *volba vína* [online]. [cit. 30.4.2013]. Dostupný na WWW: <http://vino-radce.cz/vino-radce.cz/vinarske-oblasti>

