



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Název projektu	Rozvoj vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě
Registrační číslo projektu	CZ.02.2.69/0.0./0.0/16_015/0002400

Prezentace předmětu:
MEZINÁRODNÍ GASTRONOMIE

Vyučující:
Ing. Miroslava Kostková, Ph.D.



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Nápojová kultura a servis

Mezinárodní gastronomie



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**

**OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ**

Ing. Miroslava Kostková Ph.D.

Obsah přednášky:

**Druhy nápojů podle obsahu
alkoholu**

**Alkoholické a nealkoholické
nápoje**

Teplé a studené nápoje

Pivo

Víno

Čaj

Teplota servisu

Druhy používaného skla



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Význam nápojů



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Nápoje dodávají našemu organismu vodu, která zabezpečuje v lidském organismu průběh nutných biochemických reakcí, které jsou základem látkové výměny v našem organismu. Neustálá látková výměna a u některých nápojů i dodávání živin, jsou podstatou činnosti lidského organismu, tedy života vůbec.

Nápoje ovšem přináší lidstvu nejen základ života, ale mají mnohem širší význam. Od počátku existence lidské společnosti známe jejich kultovní význam, poznáváme symboliku, jejich konzumace je spjata s mnoha zažitými tradicemi i historií národů. Vodou křtíme novorozence, něčím silnějším si připijíme na zdraví, šumivým vínem vítáme obvykle nový rok, přejeme šťastnou plavbu či let dopravním prostředkům. Některé národy mají i své tradiční nápoje, na jejichž původ nelze v navštívené zemi vznášet příliš otevřenou kritiku, byť sebelépe míněnou.



Alkohol vzniká v přírodě samovolně. Destilované alkoholické nápoje jsou již výsledkem zvláštního regulovaného výrobního procesu.

Alkohol vzniká kvašením (nebo-li fermentací) organických látek za přítomnosti kvasinek, živících se jednoduchými sacharidy (cukry), v těchto látkách obsažených. Při lihovém kvašení se uplatňují četné druhy kvasinek, přičemž dominují zejména kvasinky druhu *Saccharomyces*, s dobrými fermentačními vlastnostmi. Vzniká alkohol, jako vedlejší produkt CO₂ a teplo.

Destilace



Při procesu destilace je využíváno rozdílného stupně varu látek obsažených ve výchozí surovině, kterou destilujeme.

Bod varu vody je cca 98 °C., bod varu etanolu (alkohol) je cca 78 °C, bod varu metanolu (škodlivá složka) cca 60 °C. Tímto rozlišením se jednotlivé složky dají při destilaci oddělit a zůstat může jen žádoucí alkohol. Vzniklé páry při destilaci se ochlazují a získají znovu kapalnou konzistenci. Takto vzniklý alkoholický nápoje se nazývá terminologicky *lutr*. Při této fázi výroby je stupeň koncentrace alkoholu v lutru přibližně 20-30 %.

Pro další žádoucí zvýšení koncentrace alkoholu je nutno provést další destilaci lutru, tzv. ***rektifikaci***.

Rektifikace



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVÍNĚ

- Při této druhé destilaci se výsledný nápoj dostává do kvalitativně vyšší úrovně, vhodné již pro další zušlechťování produktu a následnou konzumaci. Technologicky má rektifikace tři důležité fáze, označované odborně jako:
 - úkap – obsahuje nežádoucí látky a nutně se odděluje od ostatních částí produktu
 - prokap – nejkvalitnější část, charakterizuje vzniklý produkt organolepticky,
 - dokap – není již kvalitní částí a rovněž se od prokapu oddělí.

Takto vzniklý destilát je ovšem ještě nutno obyčejně upravit naředěním na vhodnou koncentraci (40-50%), přefiltrováním ev. zákalu, přečerpáním do vhodných nádob k dozrání a uležení nápoje apod.. Teprve po těchto závěrečných úpravách je možno vzniklý alkoholický nápoj kvalitativně hodnotit.

Z hlediska kvality výsledného produktu je nejdůležitější částí kvalita zpracovávané výchozí suroviny (např. ovoce) které by mělo být co nejvyšší jakosti již před fermentací – jinak nelze ani dosáhnout požadovaného tržního úspěchu vzniklého destilátu a celý složitý proces výroby i náklady s ním spojené nebudou mít úspěšný ekonomický efekt.

Aperitivy



- Aperitivy mají v gastronomii své nezastupitelné místo, zejména při uplatňování složitějšího servisu, společenských událostech, při slavnostních formách obsluhy i degustačních menu – tento pojem se užívá však i v běžné lidové konverzaci.
- překlad z italštiny – podporující trávení.

V gastronomii je možno na význam podávání aperitivů pohlížet z těchto hledisek:

- společenského,
 - gastronomického,
 - ekonomického.
-

- Jsou založeny na rozdíl od bitterů na **bázi vína**.
 - Slovo vermut nejspíše pochází ze staroněmeckého *vermud* – nebo-li pelyněk. Jeho zdravotní účinky jsou popsány jako silně čistící pro střevní trakt (někdy označován jako červí dřevo). Jako lék je ovšem extrémně hořký, proto se začalo kvůli lepší konzumaci s jeho mícháním s vínem ochuceným bylinkami a kořením.
-

Rozdělení vermutů

Vermuty mají toto základní složení:

- víno (nejčastěji suché bílé),
- alkohol (konečná směs má 12-18 % alkoholu),
- byliny (mají povzbuzující účinky na tvorbu žaludečních šťáv),
- cukr (zjemňuje hořkou chuť a při karamelizaci nápoj barví),
- voda (ne více než 15 % objemu nápoje).

Spotřebitelsky rozlišujeme dva základní druhy vermutů:

- italské (převažují sladší vermuty),
 - francouzské (většinou suché vermuty).
-

- Tradice těchto destilátů sahá do doby téměř 1500 let před n.l. Původně měly tyto nápoje sloužit jako léky na střevní zažívací potíže. Jsou založeny na výtažku z bylin anýz, badyán a fenykl, hojně rostoucích na území středozezemních států. Bylinky vyžadují slunné, velmi teplé a chráněné polohy, které v tomto podnebním pásmu ideálně nachází. Mají intenzivní aroma a sladce kořeněnou chuť, kterou způsobuje aromatický ether *Anethol*, obsažený v těchto bylinách (extrahovaný je 13x sladší, než cukr).
 - Výroba: různé druhy zkvašeného ovoce (hrozny, moruše, aj) se destilují, poté se přidá alkohol a extrakty z různých bylin.
 - Zvláštnost je dosažení tzv. *louche efektu* – silně vychlazený nápoj, nebo zředěný vodou se mléčně zakalí.
-

Korn



- Tyto nápoje jsou oblíbeny tradičně v Německu, kde se o jejich konzumaci zmiňujeme již do roku 1507. Jedná se o pálenky z obilovin, hlavně pšenice (dodává lahodnou chuť) a žita (vznikne silná a kořeněná pálenka). Původně lékárenský výrobek se v Německu podává pod označením „klarer“, je možno jej pít jako aperitiv nebo jako nápoj během večera. V těchto zemích oblíbený doplněk jídla a třeba i piva, nejen tedy jako aperitiv.
 - Výrobců kornů i značek je celá řada: Strothmann Weizen, Doornkaat, Fürst Bismarck, Hardenberg, Berentzen Traditions Korn. V Německu se setkáte při pití kornu s mnoha zvyky – např. „U--Boot“ (ponorka) je sklenička kornu pomalu ponořená do sklenice piva a vzápětí se vše vypije.
 - Obsah alkoholu je 32-40 %, servis chlazený 3-8 °C. Často se také při servisu používá vymražená sklenička.
-

Šumivá vína



- Šumivá vína podávaná jako aperitiv dodávají akci zvláštní atmosféru, vytvářejí pocit výjimečnosti a neobyčejnosti příležitosti. Tento dojem je znám již z ne příliš vzdálené minulosti, euforie evropských královských domů z porážky císaře Napoleona (připomeňme např. Vídeňský kongres v roce 1814) byla po stránce gastronomické oslavou právě šampaňského vína a v této době se začíná i vítězné tažení tohoto šumivého vína světem.
 - Výjimečné víno s bublinkami je přítomno během našeho života velmi často – oslavujeme jím významné dny v soukromí (svatby, narozeniny), společně jím připijíme při přelomu roků, zkrápíme jím i boky luxusních lodí při jejich křtu, vítězové závodů jej rozmařile rozstříkují fanouškům – zkrátka málokterý nápoj nás takto všestranně provází životem. V souhrnu můžeme tedy tato vína použít jako: aperitivní nápoje,
 - uvítací drinky,
 - sváteční a přípitkové nápoje,
 - k moučnickům a zmrzlině,
 - je možno je konzumovat jako hlavní nápoj večera.
-

Vína z oblasti Champagne



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Výrobní suroviny

- Používají se nejvhodnější 3 druhy odrůd:
- bílé Chardonnay, propůjčuje vínu svou lehkost, svěžest, eleganci a jemnost,
- modré Pinot Noir (u nás označené jako Rulandské modré), dává vínu svou plnost, sílu,
- modré Pinot Meunier, předává vínu své aroma a navinulou chuť ovoce.
- Protože vzniklé šampaňské víno je vždy výsledkem kupáže (tedy míšení vín) vín rozličného původu, z různých poloh v oblasti a nakonec i různých ročníků, je výsledný produkt značně závislý na umění, znalostech, zkušenostech a hodnocení výchozí suroviny místních vinařů a sklep mistrů.

Výrobní postup šampaňského vína

- V zásadě se používají tři základní výrobní postupy:
- klasická metoda kvašení v láhvi (označení jako méthode classique, traditionnelle, champeloise),
- transvazální metoda (méthode transvals, tvoří určitý mezičlánek prvního a třetího výrobního postupu), někdy také označena jako transferní metoda,
- Charmantova metoda (pojmenovaná podle francouzského vědce Eugena Charmanta).

Rozdělení francouzských šumivých vín



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- vína pouze z oblasti Champagne (ochranná známka EU),
- vína vyrobená ve Francii mimo oblast Champagne, jsou označena jako Crémant,
- vína vyrobená různými metodami ve Francii – označení Vins Mousseux.

Rozdělení šumivých vín podle obsahu cukru:

- brut nature – přírodní suché, do 3 g/l cukru,
 - extra brut, – velmi suché, do 6,6 g,
 - brut – suché, do 15 g,
 - extra dry, extra sec – středně suché, 12-26 g,
 - sec, středně sladké, 17-35 g,
 - demi-sec, polosladké, 33-50 g,
 - doux, sladké, více než 50 g.
-

Servis šumivých vín

- Chlazené na 3-8 °C.
- Vychutnání je ovšem závislé na předchozím správném skladování lahví, vychlazení před podáváním, odborném otevření láhve a volbou správné sklenice na šumivé víno.

Moravská šumivá vína

- Bohemia Sekt demi sec a rosé,
 - Bohemia Regia brut, sec a demi-sec,
 - Bohemia Sekt Prestige,
 - Luis Girardot – exkluzivní kolekce šumivého vína Bohemia Sekt,
 - Sekt Chateau Radyně,
 - Sekt Chateau Bzenec.
-

Nealkoholické aperitivy



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Hlavním producentem je Itálie se svými nealkoholickými aperitivy značek:
 - CRODINO – vyráběn od roku 1964 firmou Campari
 - SANBITTER – v sortimentu bílý, oranžový a červený.
 - Oba produkty jsou plněny do firemních lahviček o obsahu 1 dcl.
 - SANPELLEGRINO Chinotto (láhev 2 dcl)
 - CARL JUNG nealko vermut (láhev 0,75 l – Německo) tato firma vyrábí rovněž dealkoholizovaná vína a sekty.
-

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE PRO VŠEOBECNÉ POUŽITÍ



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KÁRVINĚ

- Takto poněkud nezvykle jako celek označené nápoje je možno použít jako aperitivy nebo na závěr menu jako digestivy.
 - Konzumace těchto nápojů není vyloučena ani během jídla, nebo je možno je použít jako tzv. celovečerní nápoje.
 - V každém případě se nebráníme přáním hosta a to ani v případě poněkud nezvyklé kombinace s jídlem.
 - Proto se zdá i zvláštní pojmenování této kapitoly a zařazení uvedených alkoholických nápojů docela logické. Inu, náš zákazník, náš pán – tomuto je potřeba se podřídít, i když odborně můžeme mít jiné doporučení.
-

Doalkoholizovaná vína (fortifikovaná)



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Sherry a portské víno
- MADEIRA
- MALAGA
- MARSALA

Tradiční dělení portských vín je podle barvy:

- bílá portská,
 - červená portská (ruby a tawny).
-

Vodka



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Základní surovinou pro výrobu vodky jsou obilniny, zejména žito. Dále se vodka vyrábí z méně kvalitních surovin – brambor (vybrané odrůdy), červené řepy, ovoce a jiných surovin. Zákvas se u tradiční vodky destiluje dvakrát, ta zaručuje objem cca 60 % alkoholu. Důležitou složkou výroby je filtrování surového destilátu v kolonách naplněných aktivním uhlím, kde se zbaví nežádoucích příchutí. Vodka nezraje, skladuje se ve skle a je připravena ihned k lahvování a následnému rychlému obchodování.
- Kvalita je závislá na kvalitě suroviny, ředí se co nejčistší vodou. Destilace může být i vícenásobná, vodka je poté velmi silná.

Komerční rozdělení výroby vodky.

- západní – charakter je aromatická vodka,
- severní – velmi čisté a jemné vodky,
- východní – těžší vodky s obilným aroma.

Vodky obsahují jen kolem 30 miligramů ochucujících látek (např. koňak 2600 miligramů v litru). Proto je vodka v chuti i aromatu čistá a neutrální – proto také velmi oblíbená.

Servis vodky

- Chlazená na nízké teploty 3-5 °C, často do vymrazených skleniček (tumbler) též přelítá přes kostku ledu (nikdy se led nevhazuje do vodky!). Nedílná součást mnoha míchaných nápojů, vhodná k flambování. Obsah alkoholu 40 – 70 %.
-

- **Výroba ginu**

- Gin se vyrábí v podstatě destilací zkvašeného rmutu, ve složení 75 % procent pšenice, 15 % sladu a 10 % žita – tedy z obilného lihu. Anglický gin používá hlavní součást kukuřici. Výrobní způsoby přidání tzv. botanicals jsou různé – většinou se tato směs bylin a koření mnoha zemí světa (jalovec z Itálie, koriandr z Bulharska, citronová kůra ze Španělska, kardamom ze Srí Lanky) macerují až v destilátu. Gin nezraje a je bezbarvý.

V barmanském provozu je možno gin dělit do tří základních kategorií:

- gin holanského typu (těžší, někdy sladově nasládlý),
- Plymouth gin (se zemitě kořeněnou příchutí a ovocnou dochutí),
- London Dry Gin (suchý, jen 88 kalorií ve 4 cl).

Servis ginu

- Podává se tradičně vychlazený v tumbleru na 3-8 st. °C, nebo přelévá se přes kostku ledu. Výborný v kombinaci s nealko nápoji, klasický je např. gin--tonic, široce využitelný v barovém provozu.
-

Rum



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Dva základní druhy rumu:

- rum vyrobený ze šťávy cukrové třtiny (tzv. zemědělský rum),
- rum vyrobený z černé melasy (někdy označovaný jako průmyslový).

Výroba:

Cukrová třtina se rychle sklízí a ihned drtí mezi válci. Vylisovaná šťáva se poté několikrát povaří v kotlech, po částečném vychladnutí se na povrchu usadí vrstva hnědého třtinového cukru, který se od šťávy (melasy) oddělí. Do melasy se přidají kvasinky, které rychle přemění cukr v alkohol. Následuje destilace. Vzniklý destilát je bezbarvý – bílý rum. Svou barvu získá až zráním (min. 3 roky) v sudech. Samotný výrobek určený k distribuci však vzniká až v procesu tzv. *blendingu* – smíchání několika druhů rumu rozdílného stáří. Naprostá většina rumů jsou tedy směsi různých druhů a ročníků, podobně jako koňaky.

Servis

- Znalci upřednostňují nechlazený rum, jinak se může servírovat na ledu.
 - Doporučená teplota 3-18 °C. Cena od cca 300 Kč až po exkluzivní rum za několik tisíc Kč v aukcích.
-

Tequila



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Tequila se vyrábí pouze z modré agáve odrůdy „tequilana Weber“, která dle zákona musí být pěstována pouze ve státě Jalisco a čtyřech těsně přilehlých oblastech.

Výrobní postup tequil

- Modrá agáve zraje na plantážích 8-12 let. Pro výrobu se používá tzv. srdce agáve, plod vážící až 70 kg. Plody se rozpůlí a vaří se v parních pecích. (mezcal – udí se). Uvařená plodina se rozdrťí a vzniklá šťáva se nechá až 96 hodin kvasit ve fermentačních tancích. Poté následuje destilace (2-3x). Tequila dozrává v sudech minimálně 2 měsíce – añejo tequila pak minimálně rok.

Sortiment

- Tequila Blanco – Silver Je ihned plněna do lahví, je čirá a typické chuti agáve.
 - Tequila Oro (Gold) – Joven Apocado, zlatá tequila, obarvena karamellem.
 - Tequila Reposado – mladá tequila zraje v dubovém sudu 3-12 měsíců, zlatavá barva.
 - Tequila Añejo – zraje v dubových sudech o obsahu 600 l. min. 1 rok, častěji však 3 roky.
 - Podle kvality suroviny rozdělujeme tequila na čistou (100 % cukru agáve) a tzv. tequila mixto – 51 % cukru agáve a zbytek cukr třtinový.
 - **Servis**
 - Obsah alkoholu 38 – 50 %, chlazená 3-8 °C, nebo nechlazená.
-

NÁPOJE DIGESTIVNÍHO CHARAKTERU



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Jako *digestivy* označujeme nápoje, podávané po jídle. Jejich význam spočívá v tom, že:

- podporují trávení, díky vyššímu obsahu alkoholu,
- podporují gastronomický zážitek na závěr menu,
- doplňují závěrečnou část menu o nápoj, uzavírající skladbu menu a mnohdy, svým charakterem navazují na moučník.
- Zejména u vícebodových menu umocňuje závěrem podávaný digestiv celkový gastronomický zážitek, zejména je-li nabídnut v odpovídající kvalitě.

ROZDĚLENÍ DIGESTIVŮ

- Hlavním kritériem rozdělení digestivů je v tomto materiálu druh výchozí suroviny, ze které je nápoj vyroben.
 - Vínovice (koňaky)
 - Bylinné likéry
 - Obilné pálenky (whisky)
 - Ovocné pálenky (slivovice)
 - Ovocné likéry
 - Emulzní likéry
 - Atypické digestivy
-

Speciální digestivy



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Absinth – Je lihovina obsahující značné množství silic (např. anýzové, fenyklové, pelyňkové), nazenelené barvy způsobené výtažkem pelyňku a chlorofylu.

Přestože výroba této lihoviny je ve většině zemích světa zakázána, v ČR byla jeho produkce povolena státními orgány (výrobce firma Fruco-Schulz Jindřichův Hradec ovšem snížila obsah škodlivého thujonu na minimální možnou hranici). Jako první zakázali výrobu absintu v roce 1910 ve Švýcarsku. Závislost na tomto nápoji způsobuje obsah jedovatého oleje thujonu (tenaceton), který se louhuje do lihoviny z vermutového koření *Artemisia absinthiana* (složka pelyňku). Tato závislost se lékařsky nazývá absithismus (někdy také jako „zelená hodina“ nebo „zelená můza“) což je v podstatě otrava nervového systému způsobující křeče, ochromení, epilepsii a degeneraci organismu. Jeho obsah v nejsilnější koncentraci je 35 mg/1 litr, obvykle však se pohybuje v množství 10 mg/1 litr. Obsah alkoholu je poměrně vysoký a pohybuje se od 50% do 72%. Proto se doporučuje podávat tuto lihovinu v kombinaci s nealkoholickými nápoji.

ČESKÉ NÁRODNÍ NÁPOJE



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Pivo je alkoholický nápoj vyrobený z mladiny lihovým kvašením za použití spodních várečných kvasnic (*Saccharomyces cerevisiae*). Jedná se o nízkoalkoholický (nebo také nealkoholický) nápoj sycený kvasným oxidem uhličitým (vzniká při kvašení mladiny). Základními složkami při výrobě piva jsou: voda, sladový ječmen, chmel (chmelový extrakt), kvasnice.

Hlavní fáze výroby piva:

- Rmutování
- Scezování a čištění rmutu
- Vaření sladiny
- Filtrace mladiny
- Přidání kvasnic
- Dozrávání mladého piva
- Filtrace piva
- Pasterizace piva

Hlavní druhy vyráběného piva - pivo se v zásadě vyrábí ve třech druzích světlé, polotmavé a tmavé (černé).

Stupňovitost piva



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVÍNĚ

Udávané stupně u piva udávají odborně vlastně množství chmelového extraktu a maltózy v nakvašené mladině před filtrací (bod.4.). Tento údaj je nutno neplést si se stupni alkoholu v pivu! Pro informaci je obsah alkoholu u světlých piv asi 1/3 údaje o stupňovitosti (tedy např. u 10° piva je obsah alkoholu asi 3,3 %) u tmavých piva pak asi 1/4 (např. tmavá 10 má asi 2,5 % alkoholu).

Obchodní rozdělení piva:

- Lehká piva – obyčejně do 8 % a energetického obsahu do 1300 kJ/l.,
 - Výčepní piva – obsahu 8 až 11 % původního obsahu mladiny,
 - Ležácká piva – obsahu 11 až 13 %,
 - Piva speciální – více než 13 % obsahu mladiny,
 - Piva nealkoholická
-

Rozdělení vín podle obsahu zbytkového cukru:

- Vína suchá – obsahují maximálně 4 g zbytkového cukru v 1 l.
- Vína polosuchá – obsahují 4 až 12 g zbytkového cukru v 1 l..
- Vína polosladká – obsahují 12 až 45 g zbytkového cukru v 1 l..
- Vína sladká – všechna vína s obsahem cukru vyšším než 45 g na 1 l.

Rozdělení vín podle jakosti

- **Vína stolní.**
 - **Vína zemská.**
 - **Vína jakostní – odrůdová.**
 - **Vína jakostní – známková.**
 - **Vína jakostní odrůdová s přívlastkem.**
-

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE STUDENÉ



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Základní rozdělení nealkoholických nápojů:

- pitná voda:
 - stolní vody,
 - sodová voda sycená;
 - minerální vody:
 - stolní minerální vody:
 - bez příchuti,
 - s příchutí;
 - léčivé minerální vody,
 - ovocné limonády sycené CO₂,
 - neovocné nápoje sycené CO₂,
 - ovocné a zeleninové šťávy a džusy,
 - sirupy,
-
- speciální nápoje (diabetické, energetické).

TEPLÉ NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Káva je nápoj připravený z plodů rostliny kávovníku.

Kávovník roste do výše 2-3 m, ideální je nadmořská výška asi 2000 m, potřebuje teplé a vlhké podnebí. První plody je možno sklízet až po 5 letech od vysazení.

Kávovník kvete bílými květy, po odkvětu vytvoří zelené bobulky, které dozrávají několik měsíců v tmavočervené až fialové plody, podobné třešním.

Plody obsahují dvě oválná zrna s podélnou rýhou, která se stýkají rovnou plochou a jsou obalena tenkou slupkou podobnou pergamenu.

Sklízí se setřásáním do plachet, nebo ručním sběrem do košů.

Domovem kávovníku je dnešní Etiopie, odkud se později rozšířil do světa, nejdříve na Arabský poloostrov a do Egypta.

Skutečný rozvoj v pěstování nastal až v 17. století, kdy se rozšířilo pěstování do jižní a střední Ameriky a dalších zemí. Název zřejmě pochází od jména etiopské provincie Kaffa. Existuje přes 60 druhů kávovníku.

Výrobní postup kávy



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KÁVÍNĚ

Kávová zrna se po sklizni máčí a tím zbaví dužniny. Poté se usuší a třídí podle kvality. Vlastní chuť se získá pražením zrn při teplotě kolem 200 °C. Pražení kávy je složitý proces a každý výrobce postup pečlivě střeží. Pražená káva je dostupná v druzích, častěji se však mísí do směsí vyvážené chuti.

Na trh se dodává káva jako zrnková a mletá, jednodruhovává nebo ve směsi a to ve čtyřech jakostních stupních, označených jako A, B, C a D. V obchodní praxi se setkáme s názvem **espresso**. Jedná se o směs káv z odrůdy Arabica, kvůli příjemnému napěnění nápoje v šálku se přidává se směsi menší množství Robusty. Dalším druhem je **mocca**, takto se označuje káva původem z Jemenu a Etiopie. Samotné označení mocca je odvozeno od názvu jemenského města Al Mukah na břehu Rudého moře, kdysi významného překladiště kávy.

Servis kávy

- Důležité jsou zásady dodržované při její přípravě. Klasické presso je v poměru 7 gr. kávy na 30 cl vody. Voda musí být měkká a má mít teplotu 95 °C. Šálky používáme vždy nahřáté, nutná je důsledná čistota zařízení a vlastního procesu přípravy kávy. Po kávě proti částečné dehydrataci organismu je vhodné podávat skleničku vody. Doporučuje se i minidesert (např. čokoládový lanýž, minioplatek), z nápojů doplní vhodně kávu i koňak, portské, sherry nebo likéry.
- Servis kávy je fenoménem mnoha kaváren, často je i předmětem mnoha odborných soutěží. Laicky zdánlivě jednoduchá příprava tohoto nápoje skrývá ovšem mnoho problémů. Trendem je sledování celého procesu vzniku nápoje – od pěstování, sklizně, nákupu u pěstitelů (např. uplatňování zásad Fair--Trade), distribuce, technologie pražení, míchání, hodnocení vzniklého produktu, výběru dodavatelů, technologii přípravy nápoje a použité gastrotechniky až po spokojeného hosta.

- Původem je čajovník zřejmě z Číny, volně roste vždy na hranicích Indie a Číny. Rovněž i slovo čaj má svůj původ v čínštině a mnoha světových jazycích zní podobně. Nejlépe se čajovníku daří v tropickém a subtropickém pásmu, v nížinách až po vysokohorské polohy kolem 2500 m.n. Příkladem jsou vysokohorské polohy v Nepálu, kde čaj dosahuje velmi vysoké kvality. Samotný čaj je nápoj z listů čajovníku, které se přelívají horkou vodou a nechají se několik minut vyluhovat. Z botanického hlediska je čajovník vlastně strom, dorůstající výšky až 15-20 m.. Z důvodů pohodlnější sklizně a kvality se pěstuje jako keř o výšce přibližně 1 metr. Z rostlinného hlediska rozeznáváme:
 - čajovník čínský (*camellia sinensis*), keřovitá rostlina s malými listy, snášející spíše chlad a dorůstající výše asi 4 metrů,
 - čajovník asamský (*camellia assamica*), stromovitá rostlina vysokého vzrůstu byla objevena v indickém Ásámu v roce 1830, vyžadující teplé podnebí.
 - Hlavní pěstitelé oblasti jsou Čína (střed a jih země), Indie (Ásám, Darjeeling, Sikkim), Srí Lanka, Nepál, některé africké země a jižní Amerika se zařadily mezi producenty až ve 20. století.

- Základním rozlišovacím prvkem čajů je stupeň oxidace (nesprávně se říká fermentace) lístků po sklizni, tedy stupeň okysličení základní čajové suroviny, zde rozlišujeme:
 - Bílé čaje – lístky se rovnou suší na slunci, oxidace neprobíhá.
 - Čaje zelené – rovněž bez oxidace, enzymy způsobující oxidaci jsou zničeny teplem, suší se na pánvích, nebo se napařují.
 - Čaje polozelené (tzv. oolong) projdou krátkou oxidací.
 - Černé čaje – lístky se mechanicky naruší a nechají asi týden plně zoxidovat. Zavadlé listy se svíjejí a suší cirkulací horkého vzduchu, zde mění barvu na hnědočervenou až načernalou.
-

DOPORUČENÉ TEPLoty NÁPOJŮ PŘI PODÁVÁNÍ



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KÁRVINĚ

Pod hodnotou 10 °C se servírují tyto nápoje:

- nápoje, určené zejména pro osvěžení (minerálky, ovocné šťávy), které neobsahují téměř žádné aromatické látky a jejichž chuť není touto teplotou ovlivňována,
- nápoje s vysokým obsahem CO₂ – tyto velmi rychle vyprchají a zvětrají a rovněž silně pění (např. pivo, sycené nápoje, šumivé víno).

Nad hodnotou 10 °C se servírují zejména:

- nápoje, jejichž chuť a buket je z velké části závislý na uvolňování druhově specifických aromatických látek, v nich obsažených,
- např. je to vzestupná stupnice bílé víno – červené víno – brandy – cognac.

Příklady teploty podávaných základních druhů nápojů:

- 0-4 °C Alkoholické nápoje jako žitná, gin, enzian, vodka, anýzovky.
 - 5-7 °C Šumivá červená vína, silnější aromatické alkoholické nápoje jako meruňkovice a další ovocné pálenky, whisky.
 - 6-9 °C Světlá piva, šumivá bílá a růžová vína.
 - 8-10 °C Osvěžující nápoje, minerálky, ovocné limonády a nealko.
 - 9-11 °C Tmavá piva, bílá lehká i těžší vína, růžová vína.
 - 10-12 °C Bílá těžká vína, suchá likérová vína, všeobecně téměř všechny likéry.
 - 12-14 °C Lehká červená vína.
 - 16-18 °C Těžká červená vína, sladká likérová vína, žaludeční likéry, kvalitní ovocné pálenky jako např. Marc, Grappa, Brandy, Cognac, Armagnac.
-

ZÁKLADNÍ PRAVIDLA PRO POUŽÍVÁNÍ NÁPOJOVÉHO SKLA

Doporučené objemy u nápojového skla při servisu:

- Víno – 1 dcl, 2,5 dcl,
- Šumivá vína – 1 dcl, zředka 2,5 dcl,
- Aperitivy – 5 cl, zředka 1 dcl,
- Lihoviny – 2 cl, 4 cl, zředka 5 cl,
- Pivo – 2 dcl, 3 dcl, 4 dcl, 0,5 l, 1 l.

V gastronomických provozech (samozřejmě se těmito doporučeními můžete v určité míře řídit i u různých privátních gastronomických příležitostí) uplatňujeme u nápojového skla tyto základní funkce:

- účelovost použití,
 - kultivovanost servisu,
 - podpora prodeje,
 - efektivní a hospodárný provoz,
 - dodržování hygieny.
-

Děkuji za pozornost



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ
