

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
Název projektu:	Škola budoucnosti s využitím IT
Název materiálu:	VY_8_INOVACE_STO_38
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Víno a servis
Téma:	Vhodné pokrmy k červenému vínu
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	11. 11. 2012
Anotace:	Prezentace seznamuje žáky s historií vinařství u nás, zároveň je seznamuje s odrůdovými víny a správným servisem a kombinací s pokrmy v praxi. Materiál je určen pro žáky 2. ročníku (opakování pro žáky 3. ročníku) obor kuchař, číšník do předmětu „Stolničení“. Slouží k výkladu a procvičení učiva na interaktivní tabuli.

VHODNÉ POKRMY K ČERVENÉMU VÍNU

OBSAH

- ✓ **Obecná pravidla**
- ✓ **Doporučované kombinace**
- ✓ **Tichá červená odrůdová vína**
- ✓ **Zdroje**

OBEČNÁ PRAVIDLA

1. Neexistují žádná normativní pravidla
2. Máme však již ověřené a prověřené kombinace, které oslovují větší množství lidí
3. Každý pokrm můžeme kombinovat s několika druhy vín záleží na:
 - a) Na době podávání
 - b) Ročním období
 - c) Druhu příležitosti
 - d) Zdravotním stavu
 - e) Momentální náladě a chuti

DOPORUČENÉ KOMBINACE I.

1. Hovězí pečeně – Frankovka
2. Vídeňská roštěná – Modrý Portugal
3. Steaky – Cabernet Moravia
4. Zvěřina – Merlot
5. Jehněčí - Cabernet Sauvignon



DOPORUČENÉ KOMBINACE II.

6. Grilovaná masa – André
7. Studená masa – Modrý Portugal
8. Houbové pokrmy - Rulandské modré
9. Zvěřinový guláš – Zweigeltrebe
10. Tučné vepřové maso - Merlot



DOPORUČENÉ KOMBINACE III.

11. Bažant – Svatovavřinecké

12. Zajíc - Zweigeltrebe

13. Srnčí ragú – Merlot

14. Sýry holandského typu- Cabernet Moravia

15. Sýry s modrou plísní – Cabernet Sauvignon



ODRŮDOVÁ ČERVENÁ VÍNA

1. Agni
2. André
3. Merlot
4. Ariadna
5. Neronet
6. Frankovka
7. Zweigeltrebe
8. Svatovavřinecké
9. Modrý Portugal
10. Rulandské Modré
11. Laurot
12. Fratava
13. Cerason
14. Domina
15. Rubinet
16. Alibernet
17. Dornfelder
18. Blauburger
19. Cabernet Moravia
20. Cabernet Sauvignon

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Co musíme zohlednit při kombinaci pokrmů a nápojů?
2. Napište tři kombinace pokrmů a nápojů, které vás zaujaly.
3. Napište pět odrůdových červených vín.

Zdroje

Literatura:

Burešová Pavla: *Sommelier v současné české gastronomii*
Praha: vydavatel Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o.
2007, ISBN 978-80-86578-72-9

Ševčík L., Dvořák I.: *Sommelierství umění podávat víno*, Praha:
nakladatelství Grada Publishing 2003, ISBN 80-247-0188-X

Internet:

Obrázky :.

http://chateauhotel.cz/galerie/thumb/525143_608638989161864_10937298_n%208.58.36.jpg

http://chateauhotel.cz/galerie/533089_10151089025397225_372670981_n.jpg

<http://www.gastrotrend.cz/files/files/ruzne-syry-detail-720.jpg>