

# DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
<b>Název projektu:</b>	Škola budoucnosti s využitím IT
<b>Název materiálu:</b>	VY_8_INOVACE_STO_40
<b>Název školy:</b>	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
<b>Předmět:</b>	Stolničení
<b>Tematický okruh:</b>	Víno a servis
<b>Téma:</b>	Vhodné pokrmy k šumivému vínu
<b>Ročník:</b>	2.
<b>Jméno autora:</b>	Anna Hanáková
<b>Datum tvorby:</b>	11. 11. 2012
<b>Anotace:</b>	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 ŠUMIVÉMU VÍNU**

# OBSAH

- ✓ **Obecná pravidla**
- ✓ **Doporučované kombinace**
- ✓ **Šumivá 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. Kaviár – Champagne
2. Carpaccio lososové – Znovín de Lux brut
3. Kuřecí koktejl – Bohemia Regia brut
4. Broskev plněná třenou nivou  
Bohemia Sekt Chardonnay brut

# DOPORUČENÉ KOMBINACE II.

5. Jemné drůbeží ragú – Bohemia Sekt brut

6. Lín v papilotě – Chateau Bzenec, brut

7. Hovězí přírodní pečeně

Bohemia Sekt demi sec červené

8. Blue Stilton

Bohemia Sekt Blanc de Noir brut



# DOPORUČENÉ KOMBINACE III.

9. Caboc - Bohemia Sekt demi sec rosé



10. Čokoládový dort - Bohemia Sekt demi sec červené

11. Bezé roláda – Bohemia Sekt demi sec

12. Zmrzlinový pohár s ovocem - Bohemia Sekt Sec

# DOPORUČENÉ KOMBINACE IV.

K sektu podáváme zásadně:

**ČERSTVÉ ZRALÉ JAHODY**



# ŠUMIVÁ VÍNA

1. Sekt Pálffy brut
2. Bohemia Sekt brut
3. Chateau Bzenec brut
4. Znoví de Lux demi sec
5. Hubert L'Original brut
6. Sekt Alfons Mucha brut
7. Sekt Soare Elegance brut



# 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 šumivých 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/576007\\_617887931570303\\_966155799\\_n%208.58.36.jpg](http://chateauhotel.cz/galerie/thumb/576007_617887931570303_966155799_n%208.58.36.jpg)

[http://chateauhotel.cz/galerie/thumb/318322\\_602214029804360\\_643809414\\_n%208.58.36.jpg](http://chateauhotel.cz/galerie/thumb/318322_602214029804360_643809414_n%208.58.36.jpg)

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

<http://www.beauty.sk/obrazky/3/3169.jpg>