

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_36
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 bílému vínu
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	9. 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 BÍLÉMU VÍNU

OBSAH

- ✓ **Obecná pravidla**
- ✓ **Doporučované kombinace**
- ✓ **Tichá bílá 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. Carpaccio z lososa - Bohemia Sekt Prestige brut
2. Kaviár - Chablis
3. Paštiky - Tramín červený
4. Vepřová paštika – Zweigeltrebe
5. Chřest - Sauvignon



DOPORUČENÉ KOMBINACE II.

6. Artyčok s máslem - Pinot Gris
7. Rybí polévka - Veltlínské červené
8. Pstruh na roštu – Ryzlink rýnský
9. Telecí hrudí plněné – Neuburské
10. Kachna na pomerančích - Chardonnay



DOPORUČENÉ KOMBINACE III.

11. Grilované kuře – Rulandské bílé
12. Zeleninové rizoto – Veltlínské zelené
13. Vepřové dušené se zeleninou – Rulandské bílé
14. Piškotové zákusky – Sekty demi sec
15. Pudinkové dezerty – Tokaje

TICHÁ BÍLÁ VÍNA

1. Pálava
2. Tramín červený
3. Müller Thurgau
4. Ryzlink rýnský
5. Ryzlink vlašský
6. Rulandské bílé
7. Rulandské šedé
8. Sylvánské zelené
9. Veltlínské zelené
10. Veltlínské červené rané
11. Lena
12. Děvín
13. Kerner
14. Aurelius
15. Irsai Oliver
16. Neuburské
17. Chardonnay
18. Sauvignon
19. Muškát Ottonel
20. Muškát moravský

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 bílých 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

Salač Gustav: *Stolničení*. Praha: nakladatelství Fortuna, 2006.
ISBN 80-7168-752-9

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

Internet:

Obrázky :. *Sada Microsof Office a web Office Online*