

GASTRONOMIE, TECHNOLOGIE A KULINÁŘSKÉ TECHNIKY, ENOGASTRONOMIE.

ГАСТРОНОМІЯ, ТЕХНОЛОГІЇ ТА КУЛІНАРНІ ТЕХНІКИ, ЕНОГАСТРОНОМІЯ

Autor publikace: Pavla Burešová a Katarína Mrkvová



Co-funded by
the European Union



This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+
Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s
ohľadom na digitalizáciu výučby

INGUPS | 2022-1-SK01-KA220-HED-000087766

I. GASTRONOMIE
II. TECHNOLOGIE A KULINÁŘSKÉ TECHNIKY
III. ENOGASTRONOMIE

Pavla Burešová a Katarína Mrkvová

AMBIS VŠ
2023

I. ГАСТРОНОМІЯ
II. ТЕХНОЛОГІЇ ТА КУЛІНАРНІ ТЕХНІКИ
III. ЕНОГАСТРОНОМІЯ

Павла Бурешова та Катаріна Мрквова

УНІВЕРСИТЕТ АМБІС
2023

Obsah

1. ÚVOD DO GASTRONOMIE	5
1.1. Gastronomie	5
1.2. Vývoj gastronomických služeb	6
1.3. Význam gastronomických služeb	8
1.4. Funkce gastronomických služeb	8
2. PROVOZOVÁNÍ GASTRONOMICKÝCH SLUŽEB	9
2.1. Provozovny stravovacích služeb	10
2.2. Charakteristika jednotlivých kategorií hostinských provozoven	11
3. PRINCIPY ŘÍZENÍ NABÍDKY V GASTRONOMII	13
3.1. Nabídka jídel – jídelní lístek	14
3.2. Nabídka nápojů – nápojový lístek	17
3.3. Menu	18
4. ŘÍZENÍ CATERINGOVÝCH SLUŽEB	22
4.1. Gastronomické společenské akce	25
4.1.1. Bankety – slavnostní obědy a gala večere	26
4.1.2. Společenské hostiny s bufetovými stoly	29
4.1.3. Recepce	30
4.1.4. Gala recepce	32
4.1.5. Brunch	32
4.1.6. Zahradní slavnost	33
4.1.7. Cocktail party	33
5. TRENDY V GASTRONOMII	34
5.1. Vybrané trendy 2023	35
6. VÝVOJ PŘÍPRAVY STRAVY	38
6.1. První tepelně zpracované pokrmy	38
7. PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA SUROVIN A POTRAVIN V KULINÁŘSKÉ VÝROBNÍ PRAXI	40
7.1. Předběžná úprava potravin rostlinného původu	40
7.2. Předběžná úprava potravin živočišného původu	41
7.3. Předběžná úprava ryb	43
7.4. Předběžná úprava koryšů a měkkýšů	43
7.5. Předběžná úprava drůbeže	44
7.6. Předběžná úprava zvěřiny	44
8. KULINÁŘSKÉ METODY VYUŽÍVANÉ PŘI TEPELNÉM ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN	46
8.1. Metody tepelného zpracování pokrmů	46
8.2. Vybrané techniky a technologie	49

Зміст

1. ВСТУП ДО ГАСТРОНОМІЇ	5
1.1. Гастрономія	5
1.2. Розвиток гастрономічних послуг	6
1.3. Важливість гастрономічних послуг	8
1.4. Функції гастрономічних послуг	8
2. ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	9
2.1. Заклади громадського харчування	10
2.2. Характеристика різних категорій закладів громадського харчування	11
3. ПРИНЦИПИ УПРАВЛІННЯ ПРОПОЗИЦІЄЮ В ГАСТРОНОМІЇ	13
3.1. Пропозиція харчування - меню	14
3.2. Пропозиція напоїв - меню напоїв	17
3.3. Меню	18
4. УПРАВЛІННЯ ПОСЛУГАМИ ХАРЧУВАННЯ	22
4.1. Гастрономічні соціальні заходи	25
4.1.1. Банкети - офіційні обіди та гала-вечері	26
4.1.2. Світські банкети з фуршетом	29
4.1.3. Прийом	30
4.1.4. Урочистий прийом	32
4.1.5. Бранч	32
4.1.6. Урочистість в саду	33
4.1.7. Коктейльна вечірка	33
5. ТРЕНДИ В ГАСТРОНОМІЇ	34
5.1. Деякі тренди 2023	35
6. РОЗВИТОК ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ	38
6.1. 6.1. Перші термічно оброблені страви	38
7. ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У КУЛІНАРНІЙ ВИРОБНИЧІЙ ПРАКТИЦІ	40
7.1. 7.1. Попередня обробка продуктів рослинного походження	40
7.2. 7.2. Попередня обробка продуктів тваринного походження	41
7.3. 7.3. Попередня обробка риби	43
7.4. 7.4. Попередня обробка ракоподібних та молюсків	43
7.5. 7.5. Попереднє оброблення птиці	44
7.6. 7.6. Попередня обробка дичини	44
8. КУЛІНАРНІ МЕТОДИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ПРИ ТЕРМІЧНІЙ ОБРОБЦІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	46

9.	TECHNOLOGIE VYUŽÍVANÉ PŘI PŘÍPRAVĚ POKRMŮ	52
9.1.	Zařízení pro zásobování a skladování	53
9.2.	Zařízení pro rychle zchlazení nebo zmrazení.....	54
9.3.	Stroje a zařízení pro mechanickou úpravu potravin	55
9.4.	Varná zařízení	55
10.	Technologie využívané v nápojové gastronomii	58
10.1.	Techniky a technologie pro přípravu kávy	58
10.2.	Pivo v gastronomii	61
10.3.	Mixologie.....	62
11.	ORGANIZACE A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ KUCHYNÍ.....	64
11.1.	Pracovní rozdělení výrobních prostor	64
11.2.	Podmínky pro vytvoření vhodného pracovní prostředí v kuchyni	66
12.	NÁKUP POTRAVIN, SUROVIN A ZBOŽÍ.....	68
12.1.	Výběr dodavatelů	68
12.2.	Skladování zboží a surovin a příjem na sklad	69
13.	POŽADAVKY NA PRACOVNÍKY V KUCHYNI	71
13.1.	Základní povinnosti výrobních a expedičních zaměstnanců	72
13.2.	Pracovní povinnosti pracovníků v kulinářské výrobě	72
13.3.	Pracovníci na úseku nákupu, skladování a výdeje zboží a surovin.....	74
14.	VYUŽITÍ POLÉVEK V NABÍDCE	75
15.	VYUŽITÍ OMÁČEK V NABÍDCE	79
16.	VYUŽITÍ BEZMASÝCH POKRMŮ A PŘÍLOH V NABÍDCE.....	82
16.1.	Těsta	84
16.2.	Přílohy.....	85
17.	VYUŽITÍ MASA A MASITÝCH POKRMŮ V NABÍDCE	86
18.	VYUŽITÍ RYB A MOŘSKÝCH PLODŮ V NABÍDCE	91
19.	VYUŽITÍ MOUČNÍKŮ A DEZERTŮ V NABÍDCE	95
	Zdroje a doporučená literatura	99
20.	ÚVOD DO ENOGASTRONOMIE – PÁROVÁNÍ VÍN A POKRMŮ	102
20.1.	Využití vína při přípravě pokrmů	104
21.	Réva vinná a víno.....	106
21.1.	Vývoj vinařství	106
21.2.	Vinifikace – výroba vína.....	107
21.3.	Vína a terroir (víno s původem)	109
21.4.	Víno originální certifikace (VOC) odráží jedinečné terroir	109
22.	ŠUMIVÁ VÍNA	112

8.1.	8.1.Методи теплової обробки харчових продуктів.....	46
8.2.	8.2.Окремі прийоми та технології	49
9.	ТЕХНОЛОГІЇ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ПРИ ПРИГОТУВАННІ ЇЖИ	52
9.1.	9.1.Устаткування для постачання та зберігання.....	53
9.2.	9.2.Устаткування для швидкого охолодження або заморожування.....	54
9.3.	9.3.Машини та обладнання для механічної обробки харчових продуктів.....	55
9.4.	9.4.Кухонне обладнання	55
10.	Технології, що використовуються в гастрономії напоїв	58
10.1.	Техніка та технології приготування кави.....	58
10.2.	Пиво в гастрономії.....	61
10.3.	Міксологія.....	62
11.	ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ПЛАНУВАННЯ КУХОНЬ.....	64
11.1.	Робочий розподіл виробничих зон.....	64
11.2.	Умови для створення сприятливого робочого середовища на кухні	66
12.	ЗАКУПІВЛЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ, СИРОВИНИ ТА ТОВАРІВ	68
12.1.	Вибір постачальників	68
12.2.	Зберігання товарів та сировини та приймання на зберігання.....	69
13.	ВИМОГИ ДО ПЕРСОНАЛУ КУХНІ	71
13.1.	Основні обов'язки працівників виробництва та відвантаження	72
13.2.	Посадові обов'язки працівників кулінарного виробництва	72
13.3.	Працівники відділу закупівлі, зберігання та доставки товарів та сировини	74
14.	ВИКОРИСТАННЯ СУПІВ У МЕНЮ	75
15.	ВИКОРИСТАННЯ СОУСІВ У МЕНЮ	79
16.	ВИКОРИСТАННЯ ПІСНИХ СТРАВ ТА ГАРНІРІВ У МЕНЮ	82
16.1.	Тісто.....	84
16.2.	Гарніри.....	85
17.	ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ СТРАВ У МЕНЮ	86
18.	ВИКОРИСТАННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ У МЕНЮ	91
19.	ВИКОРИСТАННЯ ВИПІЧКИ І ДЕСЕРТІВ У МЕНЮ	95
	Джерела та рекомендована література.....	99
20.	ВСТУП ДО ЕНОГАСТРОНОМІЇ - ПОЄДНАННЯ ВИНА ТА ЇЖИ	102
20.1.	Використання вина у приготуванні їжі.....	104
21.	Виноградна лоза і вино	106
21.1.	Розвиток виноградарства.....	106
21.2.	Вініфікація - виробництво вина	107
21.3.	Вина та терруар (вино за походженням).....	109

23.	Likérová vína.....	113
24.	Hodnocení vína.....	115
25.	Nakup a uložení vín	119
25.1.	Investice do vína	120
26.	Nabídka a Servis vín.....	122
26.1.	Podávání šumivých vín	126
26.2.	Sabráž	127
26.3.	Sklenice na servis vína	127
26.4.	Uzávěry lahví	129
27.	SVĚTOVÝ TRH S VÍNEM.....	132

21.4.	Сертифікація вин за походженням (VOC) відображає унікальність теруару.....	109
22.	ІГРИСТІ ВИНА.....	112
23.	Лікерні вина	113
24.	Оцінка вина	115
25.	Купівля та зберігання вина	119
25.1.	Інвестиції у вино	120
26.	Пропозиція та обслуговування вин.....	122
26.1.	Подача ігристих вин.....	126
26.2.	Сабраж.....	127
26.3.	Келихи для подачі вина.....	127
26.4.	Кришки для пляшок.....	129
27.	СВІТОВИЙ РИНОК ВИНА	132

1. ÚVOD DO GASTRONOMIE

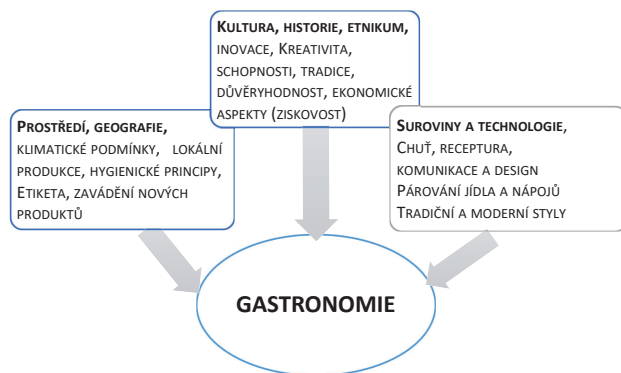
Soudobá gastronomie navazuje na principy tzv. nového gastronomického směru s názvem „nouvelle cuisine“, který se začal uplatňovat ve Francii již v sedmdesátých letech minulého století. V digitálním prostředí stále se zdokonalujících technologií výroby a uchovávání potravin se vytvářejí nové kulinářské metody jako např. šokové zmrazování, vakuové vaření, indukční vaření. Noví šéfkuchaři, manažeři a média se zaměřují na bohatou klientelu, která se chce vyčlenit z běžné konzumní společnosti a preferuje hodnoty: štihlost, lehkost, zdraví, požitek a originalitu. Můžeme se setkat s mnoha rozdílně zaměřenými konzumenty gastronomie. Sociologové je rozdělili např. na ty, kteří konzumují průmyslově připravené pokrmy. Konzervativní spotřebitelé nevěří novinkám a preferují lokální a tradiční jídlo. Rozumově zaměřený zákazník preferuje cenu a nutriční hodnotu. Ekologicky a zdravotnědý zákazník upřednostňuje bio pokrmy. Zákazník „gourmet“ je labužník, který rád navštěvuje restaurace a vyhledává si kvalitní jídlo a nápoje v souznění s terroir (Freedman, 2008).

Klíčové pojmy: gastronomie, služby, funkce a význam hromadného stravování

Cíle: pochopit význam stravovacích služeb, pojmy gastronomie, gastronomické služby

1.1. Gastronomie

Gastronomie je od samého vzniku ovlivněná kulturou, etnickými prvky a historickým vývojem. Pro vznik kvalitního a chutného jídla je vždy klíčovým prvkem surovina a způsob zpracování – receptura a technologie. Neméně důležitým aspektem pro člověka je prostředí, ve kterém se stravuje, včetně společenských zvyklostí uplatňovaných danou společností. Viz obrázek 1.



Obrázek 1: Schéma gastronomie

1. ВСТУП ДО ГАСТРОНОМІЇ

Сучасна гастрономія слідує принципам так званого нового гастрономічного напрямку під назвою "nouvelle cuisine", який почав застосовуватися у Франції в 1970-х роках. У цифровому середовищі, де постійно вдосконалюються технології виробництва та зберігання продуктів харчування, розробляються нові кулінарні методи, такі як шокове заморожування, вакуумування та індукційне приготування їжі. Нові шеф-кухарі, менеджери та медіа орієнтуються на заможну клієнтuru, яка хоче виділитися з основного споживачького простору і віддає перевагу таким цінностям, як стрункість, легкість, здоров'я, задоволення та оригінальність. Ми можемо зустріти багато різноорієнтованих споживачів гастрономії. Соціологи поділяють їх, наприклад, на тих, хто споживає промислово приготовану їжу. Консервативні споживачі не вірять у новизну і надають перевагу локальній та традиційній їжі. Раціональний споживач віддає перевагу ціні та поживній цінності. Споживач, який піклується про навколишнє середовище та здоров'я, віддає перевагу органічним продуктам. "Гурман" - це споживач, який любить відвідувати ресторани і шукає якісну їжу та напої, що гармонійно поєднуються з місцевістю (Freedman, 2008).

Ключові терміни: гастрономія, сервіс, функції та значення громадського харчування

Цілі: зрозуміти значення громадського харчування, терміну гастрономії, гастрономічних послуг

1.1. Гастрономія

З моменту свого зародження гастрономія зазнала впливу культури, етнічних елементів та історичного розвитку. Сировина і спосіб її обробки - рецепт і технологія - завжди є ключем до створення якісної і смачної їжі. Не менш важливим аспектом для людини є середовище, в якому вона харчується, включаючи соціальні звичаї відповідного суспільства. Див. рисунок 1.



Рисунок 1: Схема гастрономії

Často je definována gastronomie jako nauka o labužnictví a umění kuchařského. Gastronomie čili gastrologie (z řec.) je teorie umění kuchařského a jedlického, která se snaží propojit zkušenosti lidské chuti. Požitky chuti jsou tedy jejím základem. Výkladový slovník definuje gastronomii jako vědu o žaludku, umění kuchařské neboli kulinářské (fr. *l'art culinaire*). V širším smyslu nikoli jen umění přípravy jídel – vaření, ale i jejich konzumace. Etymologicky slovo „gastronomie“ je odvozeno ze starověkého Řecka: *gastros* – „žaludku“ a *nomos* „znalosti“, „normy“. K definování gastronomie nestačí pouze označení, že jde o teorii umění kuchařského a jedlického. Dnes je gastronomie disciplína, která je propojená s mnoha dalšími vědními obory. Gastronomie se zabývá nejen kulinářskými technikami, ale také historií, kulturou, zdravím a estetikou stravování. Gastronomie je důležitou součástí lidské společnosti, protože ovlivňuje naše preference, chutě a zvyky.

Gastronomie je věda, která zkoumá souvislosti, jež ovlivňují stravování lidstva, a to od výběru surovin na přípravu pokrmů až po konzumaci. Mezi hlavní součásti gastronomie patří:

- vhodnost výběru surovin a jejich vzájemné kombinace s ohledem na zásady zdravé výživy;
- metody technologického zpracování pokrmů s ohledem na finální kvalitu;
- estetika, která se promítá do aranžmá pokrmu a servisu;
- kultura a tradice;
- vytvoření vhodného sociálního prostředí k podávání i konzumaci pokrmů a nápojů.

Gastronomie zaznamenala v posledních desetiletích obrovský růst. Roste zájem o správný přístup ke stravování v souladu se zdravým životním stylem. V současnosti chápeme gastronomii jako kombinaci technologického zpracování surovin, receptur, metodiky přípravy a prezentace pokrmů. Vnímáme ji prostřednictvím všech našich smyslů. Prvním senzorem je oko, které ocení estetiku pokrmu na talíři, nebo nápoje ve sklenici (barvu, design nádoby, celkový zhléd jídel či nápojů). Druhým senzorem je nos, který zaznamenává aroma. Vůně pokrmů otevírají další dimenzi gastronomického zážitku. Na jazyku využíváme hmat, který nám umožňuje posuzovat texturu (hladkost, hrubost, tekutost) pokrmů a nápojů. Chut', kterou vnímáme v ústech, vyjadřuje a potvrzuje všechny předchozí vjemy. Také sluch nachází své uplatnění např. při přípravě nápojů, kdy slyšíme zvuk kostek ledu při míchání nápojů v šejkru, nebo slyšíme perlení šampaňského při nalévání do sklenic.

1.2. Vývoj gastronomických služeb

Stravovací služby patří v historii lidstva k těm nejstarším. Člověk začal zcela přirozeně ve prospěch ostatních i svůj realizovat činnosti pokrývajících potřeby a naplňující touhy. V našem případě šlo především o podmínky pro odpočinek a načerpání další energie včetně nasycení „žaludků“, a to vše postupně doprovázené určitou dávkou prožitků. Sledujeme-li vývoj stravování v dějinách lidské společnosti, je patrné, že nejdelší dobu byla strava zajišťována v rámci samostatného hospodaření rodin. Veškeré činnosti související s výrobou jídla, jeho získáváním, zpracováním a spotřebou, byly zajišťovány individuálně. Stravování v domácnostech představuje dodnes individuální formu stravování.

Gastronomiою часто визначають як науку про гурманів та мистецтво приготування їжі. Гастрономія або гастрологія (з грецької) - це теорія мистецтва приготування та споживання їжі, яка прагне інтегрувати досвід людського смаку. Задоволення від смаку, відповідно, є її основою. Тлумачний словник визначає гастрономію як науку про шлунок, мистецтво приготування їжі або кулінарію (фр. *l'art culinaire*). У ширшому розумінні - не лише мистецтво приготування їжі - кулінарія, а й мистецтво її споживання. Етимологічно слово "гастрономія" походить з давньогрецької мови: *gastros* - шлунок і *nomos* - знання, норми. Для визначення гастрономії недостатньо сказати, що це теорія про мистецтво приготування та споживання їжі. Сьогодні гастрономія - це дисципліна, яка взаємопов'язана з багатьма іншими дисциплінами. Гастрономія має справу не тільки з кулінарними техніками, але й з історією, культурою, здоров'ям та естетикою харчування. Гастрономія є важливою частиною людського суспільства, оскільки вона впливає на наші вподобання, смаки та звички.

Гастрономія - це наука, яка досліджує контексти, що впливають на раціон харчування людини, від вибору інгредієнтів для приготування їжі до її споживання. До основних компонентів гастрономії належать

- доцільність вибору інгредієнтів та їх поєднання з урахуванням принципів здорового харчування
- методи технологічної обробки продуктів харчування з урахуванням кінцевої якості;
- естетика, яка відображається в оформленні та подачі їжі
- культура та традиції;
- створення відповідного соціального простору для подачі і споживання їжі та напоїв.

За останні десятиліття гастрономія пережила колосальне зростання. Зростає інтерес до правильного підходу до харчування відповідно до здорового способу життя. Зараз ми розуміємо гастрономію як поєднання технологічної обробки сировини, рецептів, методик приготування та презентації їжі. Ми сприймаємо її через усі наші органи чуття. Перший сенсор - це око, яке оцінює естетику їжі на тарілці або напою в келиху (колір, дизайн тари, загальний вигляд їжі або напою). Другий сенсор - це ніс, який вловлює аромат. Аромати їжі відкривають ще один вимір гастрономічного досвіду. На язичі ми використовуємо дотик, який дозволяє нам судити про текстуру (гладкість, грубість, текучість) їжі та напоїв. Смак, який ми сприймаємо в роті, виражає і підтверджує всі попередні відчуття. Слух також використовується, наприклад, при приготуванні напоїв, коли ми чуємо звук кубиків льоду при змішуванні напоїв в шейкері, або булькання шампанського при розливанні в келихи.

1.2. Розвиток гастрономічних послуг

Сфера харчування - одна з найдавніших в історії людства. Людина почала цілком природно, з користю для інших і для себе, здійснювати діяльність, яка задовольняла потреби і виконувала бажання. У нашому випадку мова йшла насамперед про умови для відпочинку і підзарядки додаткової енергії, в тому числі насичення "шлунків", і все це поступово супроводжувалося певним досвідом. Якщо простежити за розвитком харчування в історії людського суспільства, стане очевидним, що протягом тривалого часу продовольство забезпечувалося в рамках самостійного сімейного господарства. Вся діяльність, пов'язана з виробництвом їжі, її придбанням, переробкою та

Stravovací služby, jak je známe dnes, jsou staré okolo dvou tisíc let. Již v antickém Římě realizovali nabídku a prodej jídel v provozovnách s názvem Thermopolium. Byly to jednoduché bufety v ulicích měst, které byly tvořeny kamennými pulty s otvory na jídlo, a využívali je nemajetní lidé, kteří neměli kuchyně. Thermopolia lze považovat za předchůdce Street Foodu, s nabídkou jídel podobných dnešním provozovnám rychlého občerstvení (**Löwe, Stoll (2000)**). Sofistikovaně vedené restaurace byly již v 10. století v Číně a o 400 let později i v Japonsku. Později ve středověku vznikaly hostince s nabídkou jednoduchého jídla a ubytování. Krémy, hospody a taverny nabízely maso či ryby a chléb, jako nápoj se dostávalo do obliby pivo a víno. Koncem 16. století se v Evropě rozšiřuje obliba kávy a ve městech vznikají kavárny. První anglická kavárna byla otevřena r. 1652 v Londýně. V roce 1675 bylo v Benátkách již několik kaváren, nejznámější kavárna Café Florian (náměstí sv. Marka) existuje dodnes. Ve střední Evropě byla první kavárna otevřena r. 1683 ve Vídni. Teprve v roce 1702 vznikla první kavárna u nás, a to v Brně. Restaurace, jak je známe dnes, se rozvinuly až na konci 18. století vlivem historických událostí ve Francii. Francouzská revoluce přinesla změny v nabídce a způsobech poskytování služeb. Rychlým tempem se začaly rozšiřovat i do dalších zemí Evropy (**Burešová, 2014**).

Kuchařské lahůdky nabízené v restauracích, přilákaly kromě zákazníků také novou skupinu labužníků a umělců, kteří rozvíjeli spekulativní úvahy na téma: jídlo, pití a umění žít (**Křížek, Neufus, 2014**).

Žřízovatelem předchůdce restaurace byl Francouz A. Boulanger, jenž začal obchodovat v Paříži s prodejem silných posilujících vývarů, které prodával po celý den a měly za cíl obnovit sílu (restaurovat), podle toho je nazýval „restorantes“. Později tak své obchody nazval podle hlavního nabízeného produktu a umožnil vznik jídelně, kde si mohla veřejnost objednat jídlo. V roce 1767 dosáhl Boulanger (na základě soudního výroku) rozbití monopolu na výrobu a prodej masných jídel a mohl se plně věnovat svému podnikání. Boulanger byl prvním, kdo umožnil vybrat si jídlo podle jídelního lístku, přestože jeho provozovny byly velmi skromné [11]. Teprve později (1782) byla v ulici Richelieu otevřena nová luxusní provozovna podobná současným restauracím a nazval ji „Grand Tavern de Londres“. Na konci osmnáctého století fungovalo v Paříži stovky restaurací. Francouzští šéfkuchaři se později zasloužili o vznik dalších nových provozoven v mnoha evropských zemích, které uplatňovaly principy francouzského kulinářského umění a nabídky služeb, jak je známe dnes (**Burešová, 2014**).

Následný vývoj gastronomických služeb byl ovlivněn hospodářským a průmyslovým rozvojem společnosti a se změnami životního stylu obyvatelstva stěhujícího se za prací do měst. Soudobou gastronomií ovlivnily principy tzv. nového gastronomického směru s názvem „nouvelle cuisine“, který se začal uplatňovat ve Francii v sedmdesátých letech minulého století (**Freedman, 2008**).

spožíváním, здійснювалася індивідуально. Домашнє харчування і сьогодні залишається індивідуальною формою харчування. Послуги харчування в тому вигляді, в якому ми їх знаємо сьогодні, налічують близько двох тисяч років. Вже в Стародавньому Римі їжу пропонували і продавали в закладах, які називалися термополіями. Це були прості кафетерії на вулицях міст, що складалися з кам'яних прилавків з отворами для їжі, якими користувалися бідні люди, що не мали кухонь. Термополії можна розглядати як прототип вуличної їжі, з меню, схожим на сучасні фаст-фуди (**Löwe and Stoll, 2000**). Вишукано організовані ресторани існували вже в 10 столітті в Китаї і 400 років потому в Японії. Пізніше, у Середньовіччі, з'явилися трактири, що пропонували просту їжу та нічліг. Таверни, паби і шинки пропонували м'ясо або рибу і хліб, тоді як пиво і вино стали популярними напоями. Наприкінці 16 століття кава стає все більш популярною в Європі, і кав'ярні з'являються в містах і містечках. Перша англійська кав'ярня відкрилася в Лондоні в 1652 році. У 1675 році у Венеції вже було кілька кав'ярень, найвідоміша з яких, Café Florian (площа Святого Марка), існує й досі. Перше кафе в Центральній Європі відкрилося у Відні в 1683 році. Лише у 1702 році було відкрито перше кафе у Брно. Ресторани в тому вигляді, в якому ми знаємо їх сьогодні, розвинулися лише наприкінці 18 століття через історичні події у Франції. Французька революція призвела до змін у асортименті та методах надання послуг, які почали швидко поширюватися в інших європейських країнах (**Burešová, 2014**).

Окрім клієнтів, кулінарні делікатеси, пропоновані в ресторанах, приваблювали нових гурманів і митців, які розвивали специфічні уявлення про їжу, напої та мистецтво життя (**Křížek, Neufus, 2014**).

Засновником попередника ресторану був француз А. Буланже, який розпочав бізнес у Парижі з продажу міцних відновлювальних відварів, які він продавав протягом дня для відновлення сил, називаючи їх відповідно "restorantes". Пізніше він назвав так свої крамниці за основним продуктом, що пропонувався, і дозволив створити ідально, де відвідувачі могли замовляти їжу. У 1767 році Буланже (за рішенням суду) домігся руйнування монополії на виробництво і продаж м'ясних страв і зміг повністю присвятити себе своїй справі. Буланже був першим, хто дозволив людям вибирати їжу з меню, хоча його заклади були дуже скромними [11]. Лише згодом (1782) на вулиці Рішельє було відкрито новий висококласний заклад, схожий на сучасні ресторани, під назвою "Grand Tavern de Londres". Наприкінці вісімнадцятого століття в Парижі працювали сотні ресторанів. Французькі шеф-кухарі згодом відіграли важливу роль у створенні інших нових закладів у багатьох європейських країнах, застосовуючи принципи французького кулінарного мистецтва та сервісу, як ми знаємо їх сьогодні (**Burešová, 2014**).

На подальший розвиток гастрономічних послуг вплинули економічний і промисловий розвиток суспільства та зміни у способі життя населення, яке переїжджало до міст на роботу. На сучасну гастрономію вплинули принципи так званої "нுவельської кухні" - нового гастрономічного руху, який почав зароджуватися у Франції в 1970-х роках (**Freedman, 2008**).

1.3. Význam gastronomických služeb

Gastronomické služby představují činnost spojenou s hromadnou výrobou, nabídkou, prodejem a spotřebou jídel a nápojů pro skupiny spotřebitelů, které jsou organizovány a realizovány mimo domácnost.

Gastronomické služby ovlivňují kvalitu života běžných lidí, ale zároveň působí na některá další odvětví a podílí se na fungování společnosti. Resort stravovacích služeb ovlivňuje např.:

- životní úroveň obyvatelstva – šetří čas potřebný k přípravě pokrmů v domácnostech a tím vytváří podmínky pro prodloužení volného času a jeho využívání
- zabezpečuje výživové potřeby obyvatelstva - vhodnou nabídkou sortimentu přispívá k zajišťování, ovlivňování, rozšiřování a propagaci správné výživy;
- vytváří nové pracovní příležitosti;
- ovlivňuje rozvoj řady navazujících odvětví (zemědělství, potravinářský průmysl strojírenství aj.), čímž působí na rozvoj ekonomiky;
- podílí se na tvorbě hrubého domácího produktu;
- je neoddělitelnou součástí národní kultury.

Význam gastronomických služeb se neustále zvyšuje a kromě již uvedených aspektů se rovněž významně podílí na rozvoji cestovního ruchu. Změny životního stylu působí na vznik nových preferencí pro trávení volného času a není výjimkou, že tzv. foodie (labužníci a milovníci gastronomie), jsou ochotni cestovat na delší vzdálenosti, vzhledem k tomu, že kvalitní restauraci považují za cílovou destinaci za zážitkem.

1.4. Funkce gastronomických služeb

Hromadné stravování plní několik funkcí. Základní stravovací režim poskytuje kompletní denní dávky stravy v podobě snídaní, obědů a večeří. Funkce kvalitní a nutričně vyvážené stravy patří mezi nejdůležitější, neboť kvalita poskytovaných stravovacích služeb je často rozhodující pro úspěšnost celé provozovny. Funkce doplňkového stravování – představuje uspokojování výživových potřeb mimo základní stravování; jedná se o různé druhy občerstvení poskytované v restauračních nebo jiných pohostinských zařízeních (např. kavárny, bistra aj). Funkce společenská a zábavní spočívá v poskytování mnoha navazujících služeb, které poskytnou přiměřené sociální prostředí, zábavu a odpočinek hostů.

Gastronomické služby se dělí z hlediska forem na stravování restaurační (veřejné) a stravování institucionální (ústavní, systémové, účelové). V případě institucionálního stravování se jedná zpravidla o stravování pro vymezené skupiny osob (ve školách, ústavech, ozbrojených složkách, ve věznicích, láních aj.), jde o uzavřenou formu společného stravování, která nemá žádný vztah k cestovnímu ruchu nebo pouze minimální. Výjimkou je stravování v láních, které poskytuje různé další formy občerstvení pro návštěvníky v rámci cestovního ruchu. Restaurální forma patří k historicky nejstarší a je také formou nejrozšířenější. Gastronomické provozovny se člení podle různých hledisek – podle velikosti, lokalizace, způsobu provozování, podle formy obsluhy, podle počtu obytných středisek, podle klasifikace (různé kategorie), podle doby provozu apod. (Burešová, 2014).

1.3. Важливість гастрономічних послуг

Послуги громадського харчування - це діяльність, пов'язана з масовим виробництвом, пропозицією, продажем і споживанням їжі та напоїв групами споживачів, яка організовується і здійснюється поза межами домогосподарства.

Послуги громадського харчування впливають на якість життя звичайних людей, але вони також впливають на деякі інші сектори і сприяють функціонуванню суспільства. Сектор громадського харчування впливає, наприклад, на

- рівень життя населення - економить час, необхідний для приготування їжі в домашніх умовах, і таким чином створює умови для збільшення вільного часу та його використання
- задовольняє потреби населення в харчуванні - пропонуючи відповідний асортимент продуктів, він сприяє забезпеченню, впливу, поширенню та популяризації здорового харчування
- створює нові можливості для працевлаштування
- впливає на розвиток низки суміжних галузей (сільське господарство, харчова промисловість, машинобудування тощо), тим самим впливаючи на розвиток економіки;
- робить внесок у валовий внутрішній продукт;
- є невід'ємною частиною національної культури.

Значення кейтерингових послуг постійно зростає і, окрім вже згаданих аспектів, вони також роблять значний внесок у розвиток туризму. Зміни способу життя породжують нові вподобання у сфері дозвілля, і немає нічого незвичайного в тому, що гурмани готові подорожувати на довші відстані, розглядаючи якісний ресторан як місце, де можна отримати нові враження.

1.4. Функції гастрономічних послуг

Громадське харчування виконує кілька функцій. Базова схема харчування передбачає надання повного денного раціону у вигляді сніданку, обіду та вечері. Функція якісного та збалансованого за поживними речовинами харчування є однією з найважливіших, оскільки якість наданих послуг харчування часто має вирішальне значення для успіху всього закладу. Функція додаткового харчування - це забезпечення потреб у харчуванні за межами основного раціону; це різноманітні закуски, що надаються в ресторанах або інших закладах гостинності (наприклад, кафетеріях, бістро тощо). Соціально-розважальна функція полягає у наданні комплексу супутніх послуг для забезпечення відповідного соціального середовища, розваг та відпочинку гостей.

За формами надання послуг громадське харчування поділяють на ресторанне (громадське) та інституційне (відомче, системне, спеціалізоване) харчування. Інституційне харчування - це, як правило, харчування для певних груп людей (у школах, установах, збройних силах, в'язницях, санаторіях тощо) і є закритою формою громадського харчування, що не має або має мінімальний зв'язок з туризмом. Винятком є громадське харчування в санаторіях, яке забезпечує різні інші форми харчування для відвідувачів в контексті туризму. Ресторанна форма є історично однією з найстаріших, а також найпоширенішою формою. Заклади харчування класифікуються за різними аспектами - розміром, місцем розташування, методами роботи, формою обслуговування, кількістю точок, класифікацією (різні категорії), годинами роботи тощо. (Burešová, 2014).

2. PROVOZOVÁNÍ GASTRONOMICKÝCH SLUŽEB

Úspěch gastronomického podnikání stojí na šesti pilířích, kterými jsou: jasné stanovená koncepce, podnikatelský plán, prostory/lokalita, odborné řízení, klíčoví pracovníci a standardy. Provozování restaurace je podnikání s jasné vymezenou koncepcí a cíle. Poslání neboli mise dává odpověď na otázku: jaký smysl má podnikání. Definice by měla být jasná a srozumitelná pro zaměstnance, zákazníky, dodavatele, investory a další. Trh stravovacích služeb je v současné době velmi pestrý, existuje mnoho forem a subsektorů, které se navzájem často velmi odlišují. Různé typy a formy stravovacích služeb jsou znázorněny také v následujícím textu (v jednotlivých zemích se mohou nazývat i jinak, přehled není vyčerpávající). Uvedené členění není totožné se členěním, které je uváděno a používáno ve statistikách (**Burešová, 2014**).

Klíčové pojmy: gastronomie, služby, funkce a význam hromadného stravování

Cíle: pochopit význam stravovacích služeb, pojmy gastronomie, gastronomické služby

Gastronomické služby

Gastronomické služby tvoří soubor hmatatelného produktu (pokrmů – jídlo a nápoj) a nehmátelné služby (servisu, prostředí, inventáře), která je poskytována podle rozsahu a provozních možností v různých poměrech. Služby nelze skladovat. Přípravují se, nabízejí, poskytují a spotřebovávají převážně souběžně v provozovně. V případě cateringu a dodání do domova či firmy se příprava, nabídka, spotřeba místně a časově nekryjí. Materiální prvky představují tzv. tvrdý produkt, který můžeme zjistit a také uplatnit v nákladech a ceně gastronomického produktu. Tvrdý hmotný produkt má přechodný účinek. Úroveň obsluhy, chování zaměstnanců, značka, vnější vzhled provozu, umístění a komunikace jsou považovány za nehmotné atributy představující tzv. měkký produkt, vytvářející vnitřní (abstraktní a subjektivní) obraz gastronomické provozovny. Graficky si lze gastronomický produkt představit jako postupně rozšiřovaný základ. Ten je tvořen klíčovým produktem, obsahující hmotnou složku produktu (jídlo nebo nápoj) a nehmotnou složku tvoří služba (nabídka, servis, distribuce, poradenství, komunikace), (**Burešová, Zimáková, 2016**).

Nejčastější formy nabídky gastronomických služeb tvoří:

- Nezávislé provozovny
- Restaurачní řetězce
- Stravování spojené s ubytováním (v hotelech a ubytovacích službách)
- Jednoduché provozovny, občerstvení, bufety
- Street food – jídlo na ulici (do ruky)
- Delivery – donáška stravy domů, do firem
- Provozovny s regionální gastronomií

2. ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Успіх ресторанного бізнесу базується на шести китах: чітко визначена концепція, бізнес-план, приміщення/локація, професійний менеджмент, ключовий персонал і стандарти. Управління рестораном - це бізнес з чітко визначеною концепцією та цілями. Місія або формулювання місії дає відповідь на питання: яка мета бізнесу. Визначення повинно бути чітким і зрозумілим для співробітників, клієнтів, постачальників, інвесторів та інших. Ринок громадського харчування в даний час дуже різноманітний, з багатьма формами і підгалузями, які часто дуже відрізняються один від одного. Різні типи та форми громадського харчування також проілюстровані в наступному тексті (в різних країнах вони можуть називатися по-різному, огляд не є вичерпним). Наведені розбіжки не є ідентичними тим, що використовуються в статистиці (**Burešová, 2014**).

Ключові слова: гастрономія, послуги, функції та значення громадського харчування

Цілі: зрозуміти значення гастрономічного сервісу, гастрономічні концепції, гастрономічні послуги

Гастрономічні послуги

Послуги громадського харчування складаються з набору матеріального продукту (їжа та напої) та нематеріальної послуги (обслуговування, середовище, інвентар), які надаються відповідно до обсягу та операційних можливостей у різних пропорціях. Послуги не можна зберігати. Вони переважно готуються, пропонуються, надаються і споживаються одночасно в приміщенні. У випадку кейтерингу та доставки додому або в офіс приготування, пропозиція, споживання не перетинаються в місці та часі. Матеріальні елементи представляють так званий твердий продукт, який можна ідентифікувати, а також врахувати у вартості та ціні кейтерингового продукту. Твердий матеріальний продукт має тимчасовий ефект. Рівень обслуговування, поведінка персоналу, бренд, зовнішній вигляд закладу, місце розташування та комунікації розглядаються як нематеріальні атрибути, що представляють гнучкий продукт, створюючи внутрішній (абстрактний і суб'єктивний) імідж закладу громадського харчування. Графічно гастрономічний продукт можна уявити як основу, що поступово розширюється. Він складається з основного продукту, що включає в себе матеріальну складову продукту (їжу або напої) і нематеріальну складову послуги (пропозиція, обслуговування, дистрибуція, консультація, комунікація), (**Burešová, Zimáková, 2016**).

Найпоширенішими формами надання послуг громадського харчування є

- Незалежні заклади
- Мережі ресторанів
- Харчування, пов'язане з проживанням (у готелях та службах розміщення)
- Прості заклади, закусокні, буфети
- Вулична їжа (на винос)
- Делівері - доставка їжі додому, в офіси, на підприємства
- Заклади регіональної гастрономії
- Заклади з чітко визначеним меню - фермерські, органічні, веганські тощо

- Provozovny s jasně vymezenou nabídkou – farmářská, bio, veganská, aj.
- Bary a provozovny zaměřené na produkt (čaj, pivo, víno, whisky aj.)
- Hostince, hospody aj.
- Institucionální, ústavní, školní aj.
- Smluvní catering v prostorách zákazníka
- Stravování v dopravních službách
- Stravování v turistických centrech
- Stravování v lázních
- Stravování v kulturních a sportovních centrech
- Nově – virtuální restaurace a casual restaurant.

2.1. Provozovny stravovacích služeb

Provozovny stravovacích služeb rozlišujeme podle mnoha kritérií. Základní rozdělení je podle právní formy, podle typu strážníků na stravování na veřejné a účelové, podle vlastníka, místa, postavení v síti, podle režimu provozu (celoročně provozované, sezonně), podle nabídky a formy obsluhy, podle počtu pracovníků, rozsahu poskytovaných služeb, podle umístění (venkov, město, atraktivní destinace, nákupní zóny aj.) a vztahu k ubytovacím a ostatním službám.

Hostinská zařízení (provozovny) se dělí podle druhu do kategorií a zařazují se do nich podle převažujícího charakteru jejich činnosti. Základní rozdělení hostinských zařízení restauračního typu dle statistické metodiky EÚ do dvou kategorií, kterými jsou restaurace a bary.

Restaurace

Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej pokrmů s možností zakoupení nápojů a možnost různých forem společenské zábavy. Jedná se zejména o následující druhy provozoven:

- restaurace
- samoobslužné restaurace (jidelny)
- rychlé občerstvení, ryby, hranolky
- železniční jídelní vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících

Bary

Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej nápojů s možností různých forem společenské zábavy. Bar může též prodávat výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky, podle místních podmínek teplé pokrmy, zejména ty, které lze rychle a jednoduše připravit. Jedná se zejména o následující druhy provozoven:

- noční kluby
- pivnice
- vinárny
- kavárny, espressa

- Bary a zaklady, orientované na produkt (čaj, pivo, víno, viskí točo)
- Трактири, паби і т.д.
- Відомчі, інституційні, шкільні і т.д.
- Кейтеринг за контрактом на території замовника
- Харчування в транспортних службах
- Харчування в туристичних центрах
- Харчування в санаторіях
- Харчування в культурних та спортивних центрах
- Нове - віртуальний ресторан та ресторан casual.

2.1. Заклади громадського харчування

Заклади громадського харчування розрізняють за низкою критеріїв. Основним є поділ за організаційно-правовою формою, за типом пансіонатів на загальнодоступні та спеціалізовані, за формою власності, місцем розташування, місцем у мережі, за режимом роботи (цілорічні, сезонні), за пропозицією та формою обслуговування, за чисельністю персоналу, за асортиментом послуг, що надаються, за місцем розташування (сільські, міські, туристичні destinaції, торгові райони тощо) та за зв'язком із засобами розміщення та іншими послугами.

Заклади (підприємства) гостинності поділяються за типами та класифікуються відповідно до переважного характеру їхньої діяльності. Згідно зі статистичною методологією ЄС, основним поділом закладів ресторанного типу на дві категорії є ресторани та бари.

Ресторани

У цій категорії закладів переважає продаж їжі з можливістю купівлі напоїв та можливістю різних форм соціальних розваг. В основному це такі типи закладів:

- ресторани
- ресторани самообслуговування (їдальні)
- фаст-фуд, риба, чіпси
- залізничні вагони-ресторани та інше обладнання для пасажирських перевезень

Бари

Домінуючою особливістю цієї категорії закладів є продаж напоїв з можливістю проведення різних форм соціальних розваг. У барі також можуть продаватися холодні харчові продукти, кондитерські вироби, а також, залежно від місцевих умов, гарячі страви, особливо ті, які можна швидко і легко приготувати. В основному це такі типи закладів:

- бари
- нічні клуби
- пивні зали
- винні бари
- кав'ярні, еспreso-бари

Další členění dle statistické metodiky na kantýny a cateringové služby se netýká hostinských zařízení restauračního typu, jedná se o prodej pokrmů a nápojů za upravené ceny zejména v závodních jídelnách, školních jídelnách a menzách atp. a dále o výrobu a přípravu pokrmů v centrálních výrobnách a jejich dodávek na objednávku leteckých společností, na bankety, společenské události.

U jednotlivých kategorií lze zřizovat sezónní a příležitostná odbytová střediska, která jsou součástí provozovny (terasy, atria, zahrady, předzahrádky, salóanky, sály apod.).

Všechny hostinské provozovny s výjimkou kategorií občerstvení, kiosky, mají pro hosty WC, oddělené pro ženy a pro muže (**Kategorizace hostinských zařízení, 2023**).

2.2. Charakteristika jednotlivých kategorií hostinských provozoven

Kategorie restaurace

Restaurace je hostinské zařízení zajišťující obslužným způsobem stravovací služby se širokým sortimentem pokrmů základního stravování.

Pohostinství je modifikovaným typem restaurace zabezpečující základní i doplňkové stravování.

Jídelní restaurační vozy a jiná zařízení pro přepravu osob poskytují základní i doplňkové stravování ve veřejných dopravních prostředcích.

Motoresty jsou restaurace s dostatečnou kapacitou pro parkování motorových vozidel budované při silnicích nebo při dálnicích, které poskytují služby především motoristům

Samoobslužná restaurace (kafeterie) je hostinské zařízení zajišťující základní a doplňkové stravování samoobslužným způsobem.

Bufet je hostinské zařízení zabezpečující občerstvení, případně i stravovací služby samoobslužným způsobem. Je možná specializace podle hlavního předmětu prodeje např. mléčný bufet, rybí bufet.

Bistro je analogická forma bufetu. Obdobně jsou charakterizována i hostinská zařízení typu **fast food outlets** jako např. McDonald's, Burger King, která však podávají pokrmy a nápoje převážně v nevratných obalech.

Občerstvení, kiosk je hostinské zařízení zabezpečující poskytování občerstvení. Zřizuje se obvykle jako sezónní, příležitostné zařízení často bez vlastní odbytové plochy. Občerstvení může být zřízeno jako doplňující část provozovny nebo střediska (prodejní okno), případně jako pochůzkový prodej, (např. pomocí prodejních košů), (**Kategorizace hostinských zařízení, 2023**).

Podalší rozpodíl za statistickou metodologií na ídальní ta кейтерингові послуги не стосується закладів ресторанного типу, а стосується продажу страв та напоїв за відпускними цінами, особливо в їдальнях, шкільних їдальнях, буфетах тощо. Виробництво та приготування страв на центральних виробничих потужностях та їх доставка на замовлення в авіакомпанії, на банкети, соціальні заходи.

Для кожної категорії можуть бути створені сезонні та епізодичні торгові точки у складі закладу (тераси, атріуми, сади, літні майданчики, холи, зали тощо).

Усі заклади громадського харчування, крім категорій закусконої, кіоску, повинні мати туалети для відвідувачів, окремо для жінок та чоловіків. (**Kategorizace hostinských zařízení, 2023**).

2.2. Характеристика різних категорій закладів громадського харчування

Категорія ресторан

Ресторан - це заклад громадського харчування, що надає послуги з організації харчування з широким асортиментом основних страв.

Заклад громадського харчування - це модифікований тип ресторану, що надає послуги з організації основного та додаткового харчування.

Вагони-ресторани та інші об'єкти пасажирського транспорту - заклади громадського харчування, що надають послуги з організації основного та додаткового харчування в громадському транспорті.

Авторесторани - ресторани з достатньою місткістю для паркування автотранспорту, побудовані вздовж доріг або автомагістралей, які переважно обслуговують автомобілістів.

Ресторан (кафетерій) самообслуговування - заклад, що забезпечує основне та додаткове харчування за принципом самообслуговування.

Буфет - заклад, що надає прохолодні напої або кейтерингові послуги за принципом самообслуговування. Можлива спеціалізація за основним об'єктом продажу, наприклад, молочний буфет, рибний буфет.

Бістро є аналогом шведського столу. Подібним чином характеризуються заклади швидкого харчування, такі як McDonald's, Burger King, які подають їжу та напої переважно в одноразовій упаковці, що не підлягає поверненню.

Кіоск з продажу прохолодних напоїв - це заклад громадського харчування, що пропонує прохолодні напої. Зазвичай він встановлюється як сезонний, епізодичний об'єкт, часто без власної торгової площі. Кіоск може бути встановлений як допоміжна частина закладу або центру (вітрина) або як продаж на замовлення (наприклад, з використанням торгових кошиків) (**Kategorizace hostinských zařízení, 2023**).

Kategorie bary

Denní bar je zařízení pro hostinské služby, kde je hlavním vybavením barový pult. Poskytuje obslužným způsobem občerstvení a v některých případech i jídla, v závislosti na svém zaměření. Existují různé specializace podle hlavního sortimentu, například:

Gril bar (specializace na grilované pokrmy)

Pizzerie (specializace na pizzu)

Snack bar (výrobky studené kuchyně, rychlé jídlo)

Aperitiv bar (výrobky studené kuchyně, různě připravované nápoje)

Lobby bar (součást hotelu zaměřená převážně na různě připravované teplé i studené nápoje)

Noční bary, noční kluby, varieté a taneční kluby jsou noční zábavní zařízení, která nabízejí obslužným způsobem jídlo a nápoje. Jejich dominantou je barový pult a taneční parket. V závislosti na zaměření a prostorových možnostech mohou mít i samostatný prostor pro varietní vystoupení.

Vinárna je zařízení zaměřené především na podávání vína. Kromě toho nabízí také studená a teplá jídla.

Kavárna je zařízení, které se specializuje na prodej teplých nápojů, pečiva, studeného občerstvení a v některých případech i teplých jídel. Je navržena tak, aby hosté mohli zde delší dobu pobývat. Kavárny se liší svým zařízením a vybavením, například křesly, boxy, stylovým nábytkem, a často poskytují i tisk, společenské hry atd. Kavárny mohou být specializované (například taneční kavárna, koncertní kavárna, kavárna s představeními) nebo kombinovat různé funkce (kavárna a cukrárna).

Espresso je zařízení zaměřené na prodej teplých nápojů, zejména kávy, cukrářských výrobků a studených pokrmů. Hlavním vybavením je kávovar typu espresso, ale v současnosti i jiné alternativy.

Hostinec je zařízení specializované především na podávání piva a jídel, která dobře doplňují konzumaci piva.

Pivnice je zařízení specializované na podávání piva a jídel, která se k pivu hodí.

Výčep piva je zařízení zaměřené na prodej piva a dalších nápojů, často donesených nádob ("přes ulici"). Může také fungovat jako součást jiného typu hostinského zařízení (**Kategorizace hostinských zařízení, 2023**).

Категорії барів

Денний бар - це заклад громадського харчування, основним обладнанням якого є барна стійка. Він пропонує прохолодні напої, а в деяких випадках і страви, залежно від його спеціалізації. Існують різні спеціалізації, наприклад, залежно від основного асортименту продукції:

Гриль-бар (спеціалізується на стравах на грилі)

Піцерія (спеціалізується на піці)

Закусочна (холодні закуски, фаст-фуд)

Аперитив-бар (холодні закуски, різноманітні напої)

Лобі-бар (частина готелю, що спеціалізується в основному на різних гарячих і холодних напоях)

Нічні бари, нічні клуби, естрадні та танцювальні клуби - це нічні розважальні заклади, які пропонують їжу та напої, орієнтовані на обслуговування. У них переважає барна стійка та танцювальний майданчик. Залежно від спрямованості та доступного простору, вони також можуть мати окрему зону для проведення естрадних шоу.

Винний бар - це заклад, що спеціалізується на подачі вина. Крім того, він також пропонує холодну та гарячу їжу.

Кафе - це заклад, що спеціалізується на продажу гарячих напоїв, випічки, холодних закусок, а в деяких випадках і гарячих страв. Він призначений для того, щоб гості могли залишатися на довший час. Кафе відрізняються за обстановкою та обладнанням, таким як стільці, кабінки, стильні меблі, а також часто пропонують друковану продукцію, настільні ігри тощо. Кафе можуть бути спеціалізованими (наприклад, танцювальне кафе, концертне кафе, кафе-перформанс) або поєднувати різні функції (кафе і кондитерська).

Еспресо - це заклад, призначений для продажу гарячих напоїв, особливо кави, кондитерських виробів і холодної їжі. Основним обладнанням є кавоварка типу еспресо, але наразі доступні й інші альтернативи.

Шинок - це заклад, що спеціалізується, головним чином, на подачі пива та їжі, яка добре доповнює споживання пива.

Пивниця - це заклад, що спеціалізується на подачі пива та їжі, яка добре поєднується з пивом.

Розливна точка - це заклад, де продають пиво та інші напої, які часто приносять у контейнерах ("через вулицю"). Він також може функціонувати як частина іншого типу громадського закладу (**Kategorizace hostinských zařízení, 2023**).

3. PRINCIPY ŘÍZENÍ NABÍDKY V GASTRONOMII

Gastronomická nabídka je soubor jídel a nápojů, které restaurace nebo jiná provozovna nabízí svým zákazníkům. Gastronomická nabídka může být rozdělena podle různých kritérií, například podle charakteru kuchyně a výrobních možností, sezónnosti, cenové kategorie, alergenů nebo speciálních diet. Gastronomická nabídka by měla být atraktivní, pestrá, vyvážená a odpovídat potřebám a preferencím zákazníků. Gastronomická nabídka by také měla reflektovat identitu a koncepci podniku a zohledňovat dostupnost a kvalitu surovin.

Klíčové pojmy: gastronomie, služby, funkce a význam hromadného stravování

Cíle: pochopit význam stravovacích služeb, pojmy gastronomie, gastronomické služby

Řízení nabídky v gastronomii

Gastronomická nabídka obsahuje sortiment pokrmů a nápojů, které jsou ochotni zákazníci nakoupit za finanční částku, která je uváděná jako cena. Každý nabídkový list je individuální prezentací odbornosti majitele a vedení restaurace. Jídelní lístek je vytvořen pro konkrétní segment hostů, který provozovnu navštěvuje. Jednotlivé nabídky se odvíjejí např. od lokality a regionu, ve kterém hodláme podnikat. Pokud se nachází restaurace v lokalitě s vysokou koncentrací účastníků cestovního ruchu, je vhodné nabízet pokrmy a nápoje vyšší kvality a tedy v odpovídajících (vyšších) cenových relacích. Opakem je restaurace, zaměřená převážně na místní obyvatelstvo, umístěná v lokalitě s poměrně vysokou mírou nezaměstnanosti a nízkými příjmy. Restaurace v malém městě bude spíše nabízet jednodušší pokrmy z levnějších surovin například z kuřecího masa, jednoduchá vína, pivo, levnější vody a nealkoholické nápoje. Nabídku pokrmů a nápojů lze uskutečnit v tištěné formě na papíře, na tabule, vývěsky, vitríny. Dnes je běžné uplatňovat nabídku na webových stránkách (mnoho hostů hledá restauraci a její nabídku na internetu), ale také nejstarším způsobem verbálně – formou ústního projevu.

- Nabídka pokrmů
- Menu
- Nabídka nápojů

Gastronomické standardy zahrnují souhrn návodů, zásad a pravidel, které se uplatňují při sestavování jídelních lístků a menu. Jejich cílem je dosáhnout jednotného harmonického celku, který zohledňuje správné výživné hodnoty jídel. Je důležité přizpůsobovat nabídku sezónním surovinám a dbát na vyváženost složení jídel a nápojů, zejména pokud jde o jejich kvalitu. Je také důležité zajistit správné pořadí jednotlivých chodů, vyvarovat se opakování podobných úprav, surovin a podporovat rozmanitost jak ve složení menu, tak ve výběru surovin.

3. ПРИНЦИПИ УПРАВЛІННЯ ПРОПОЗИЦІЄЮ В ГАСТРОНОМІЇ

Гастрономічна пропозиція - це набір страв та напоїв, які ресторан чи інший заклад пропонує своїм клієнтам. Гастрономічну пропозицію можна розділити за різними критеріями, такими як характер кухні та можливості виробництва, сезонність, цінова категорія, алергени або спеціальні дієти. Гастрономічна пропозиція повинна бути привабливою, різноманітною, збалансованою та відповідати потребам і вподобанням споживачів. Гастрономічна пропозиція також повинна відображати ідентичність і концепцію бізнесу та враховувати доступність і якість сировини.

Ключові поняття: гастрономія, послуги, функції та значення масового харчування

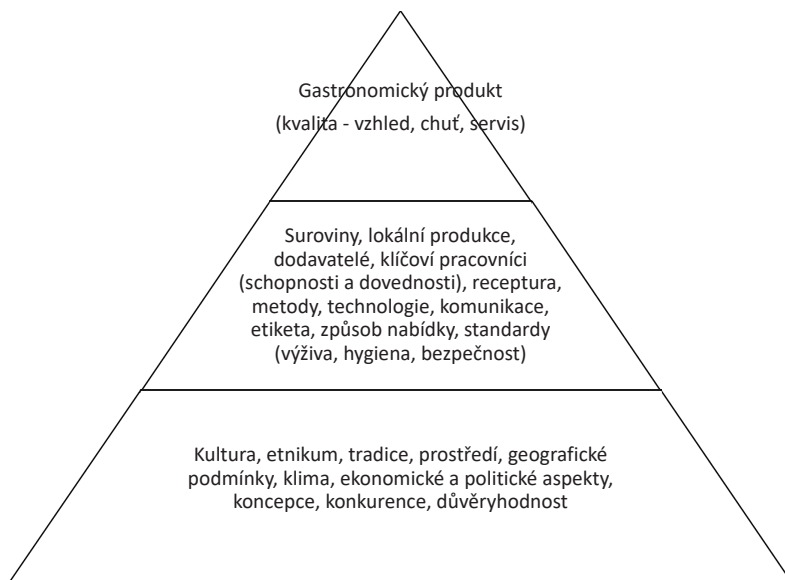
Цілі: зрозуміти значення послуг харчування, поняття гастрономії, послуг харчування

Управління пропозицією в гастрономії

Гастрономічна пропозиція містить асортимент страв і напоїв, які клієнти готові придбати за певну суму, що вказана в ціні. Кожне меню - це індивідуальна презентація досвіду власника та менеджменту ресторану. Меню створюється для певного сегменту гостей, які часто відвідують заклад. Індивідуальні меню базуються, наприклад, на розташуванні та регіоні, в якому ми маємо намір вести бізнес. Якщо ресторан розташований у районі з високою концентрацією учасників туристичного процесу, доцільно пропонувати їжу та напої вищої якості, а отже, за відповідними (вищими) ціновими діапазонами. Протилежною є ситуація з рестораном, орієнтованим переважно на місцеве населення, розташованим у районі з відносно високим рівнем безробіття та низьким рівнем доходів. Ресторан у невеликому містечку, швидше за все, запропонує простіші страви з дешевших інгредієнтів, наприклад, курку, прості вина, пиво, дешевшу воду та безалкогольні напої. Пропозиція їжі та напоїв може бути надрукована на папері, на дошках, вивісках, дисплеях. Сьогодні поширеним є застосування пропозиції на веб-сайтах (багато гостей шукають ресторан і його пропозицію в Інтернеті), а також у найстаріший спосіб - усно, з вуст у уста.

- Пропозиція страв
- Меню
- Пропозиція напоїв

Гастрономічні стандарти включають в себе набір рекомендацій, принципів і правил, які застосовуються при розробці меню і карт меню. Їх метою є досягнення єдиного гармонійного цілого, яке враховує правильну харчову цінність їжі. Важливо адаптувати меню до сезонних інгредієнтів і забезпечити збалансованість складу їжі та напоїв, особливо з точки зору якості. Також важливо забезпечити правильний порядок страв, уникати повторення подібних композицій та інгредієнтів і заохочувати різноманітність як у складанні меню, так і у виборі інгредієнтів.



Obrázek 2: Schéma gastronomického produktu

3.1. Nabídka jídel – jídelní lístek

Nabídku pokrmů a nápojů lze provádět několika způsoby, např. formou písemné nabídky jídel. Jídelní lístek představuje seznam nabízených pokrmů, doplněný o požadované náležitosti, z něhož si hosté volně vybírají. Jídelní lístek je v mnoha případech první prezentací podniku a měl by obsahovat základní údaje týkající se nabídky pokrmů. Nabídka by měla být pro návštěvníka srozumitelná a přehledná. Vzhledem k tomu, že jídelní lístek je i marketingový nástroj, měla by mu odpovídat forma provedení a grafická úprava, která koresponduje s úrovní podniku. Jídelní lístek je vizitkou každého provozovatele gastronomického zařízení. Na jídelním lístku se obvykle uvádějí následující informace:

- název a sídlo provozovny;
- kompletní názvy pokrmů;
- cena pokrmů v místní měně;
- hmotnost pokrmů (masa v syrovém stavu nebo celého pokrmu – informace o hmotnosti lze podávat i ústní formou);



Рисунок 2: Схема гастрономічного продукту

3.1. Пропозиція харчування - меню

Їжу та напої можна пропонувати кількома способами, наприклад, за допомогою написаного меню. Меню - це перелік пропонованих страв, доповнений необхідними елементами, з яких гості можуть вільно вибирати. У багатьох випадках меню є першою презентацією закладу і повинно містити основну інформацію про асортимент. Меню має бути чітким і зрозумілим для відвідувача. Оскільки меню є також маркетинговим інструментом, воно повинно бути розроблене і представлене таким чином, щоб відповідати рівню закладу. Меню є візитною картою будь-якого оператора громадського харчування. Зазвичай до меню включається наступна інформація:

- назва та юридична адреса закладу
- повні назви страв
- вартість страв у місцевій валюті
- вага страв (сирого м'яса або цілої страви - інформація про вагу може бути надана також в усній формі);
- якщо точна вага порції заздалегідь невідома (птиця, риба, м'ясні нарізки), зазвичай вказується ціна за встановлену вагу (100 г), а остаточна ціна, що

- в případě, kdy není předem známa přesná hmotnost porce (drůbež, ryby, uzeniny), uvádí se zpravidla cena za stanovenou hmotnost (100 g) a před započítáním vlastní přípravy pokrmu se konečná cena odpovídající skutečné hmotnosti pokrmu sdělí zákazníkovi;
- poskytnout zákazníkovi informace o obsahu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v nabízených pokrmech a nápojích;
- další vhodné údaje: QR kód, připojení k WIFI, charakteristika a složení pokrmu, energetická hodnota pokrmu, číslování pokrmů, způsoby plateb, couvert, označení pokrmů vhodných pro vegetariány, upozornění na speciality a další.

Při sestavování nabídky využíváme gastronomické standardy, které obsahují návod a pravidla, vycházející ze zásad, zkušeností a poznatků v oblasti zdravé výživy, kulinářského umění a technologie výroby.

Nabídka pokrmů À La carte

Nabídka À La carte znamená opak menu. Jedná se o výběr z jídelního lístku, který není vázán na pevnou sestavu jídel. V minulosti se nabídka prováděla verbálně – formou ústního projevu. Současné formy nabídky mohou být: tištěné, na webu, na displeji a světelné tabuli, na venkovní tabuli, na vývěsce, ve vitríně; v internetové aplikaci Tripadvisor, na sociálních sítích např. Instagram aj. (mnoho hostů hledá restauraci a její nabídku na internetu). V některých provozovnách a rychlých občerstveních využívají také vizuální nabídku.

Jídelní lístek À la carte

Jídelní lístek představuje seznam nabízených pokrmů, doplněný o požadované informace a údaje upřesňující nabídku. Rovněž prezentuje provozovnu a odbornou úroveň managementu. Na nabídkových listech je vhodné uvádět také název a sídlo provozovny. Z živnostenského zákona vyplývá povinnost uvádět na jídelním lístku informace:

- srozumitelné názvy pokrmů (případně seznam základních surovin);
- cenu pokrmů v místní měně za stanovené porce (hmotnost);
- informace o alergenech.

Jídelní lístek se vytváří s ohledem na zaměření a typologii provozoven: restaurace, kavárna, vinárna, hotel, vinný bar, tapas bar, grill bar, pivnice, rychlé občerstvení aj. Podle účelu na cateringové, banketní. Podle doby na snídaňové, denní, polední, večerní aj. Podle segmentu zákazníků, stravovacích zvyklostí apod. rozdělujeme jídelní lístky na vegetariánské, dětské apod. Sezonní jídelní lístek lze zaměřit na konkrétní suroviny – chřest, zvěřinu, ovoce, ryby, houby aj.

Nabídka À la carte by měla obsahovat skupiny pokrmů (1 - 3 položky v každé skupině):

- Předkrm (studené, vlahé, teplé)
- Polévky (sezonní, místní ...)
- Zeleninové (bezmasé) pokrmy (sezonní, regionální)
- Ryby (sladkovodní a mořské)
- Pokrmy z různých druhů mas (podle druhu masa, metody a technologie)
- Sýry – (regionální, světové)
- Moučníky a dezerty (sezonní, lokální speciality aj.)
- Nápoje (členění jako v nápojové kartě)

відповідає фактичній вазі страви, повідомляється клієнту до початку фактичного приготування страви;

- надання замовнику інформації про вміст алергенних або непереносимих речовин чи продуктів у пропонованих стравах та напоях;
- інша відповідна інформація: QR-код, WIFI-з'єднання, характеристика та склад страви, енергетична цінність страви, нумерація страв, способи оплати, плата за порцію, зазначення страв, придатних для вегетаріанців, повідомлення про фірмові страви тощо.

При створенні меню ми використовуємо гастрономічні стандарти, які містять рекомендації та правила, засновані на принципах, досвіді та знаннях у сфері здорового харчування, кулінарного мистецтва та технології виробництва.

Пропозиція страв À la carte

Пропозиція А-ля-карт означає протилежність меню. Це вибір з меню, який не прив'язаний до фіксованого набору страв. Раніше пропозиція робилася усно – у формі усного викладу. Сучасні форми меню можуть бути: друківані, в Інтернеті, на дисплеї та світловому табло, на зовнішній дошці, на вивісці, у вітрині; в інтернет-додатку Tripadvisor, у соціальних мережах, таких як Instagram тощо (багато гостей шукають ресторан та його меню в Інтернеті). У деяких закладах та ресторанах швидкого харчування також використовують візуальне меню.

Меню À la carte

Меню - це перелік пропонованих страв, доповнений необхідною інформацією та деталями, що конкретизують меню. Воно також презентує заклад та професійний рівень керівництва. У меню також повинні бути вказані назва та місцезнаходження закладу. Закон про ліцензування торгівлі зобов'язує включати в меню обов'язкову інформацію:

- чіткі назви страв (або перелік основних інгредієнтів)
- вартість страв у місцевій валюті за вказану порцію (bagy)
- інформацію про алергени.

Меню складається з урахуванням спрямованості та типології закладу: ресторан, кафе, винний бар, готель, винний бар, тапас-бар, гриль-бар, паб, фаст-фуд тощо. За призначенням - кейтеринг, банкет. За часом доби: сніданок, денний, обід, вечірній тощо. За сегментом клієнтів, харчовими звичками і т.д. ділимо меню на вегетаріанське, дитяче і т.д. Сезонні меню можуть бути орієнтовані на конкретні інгредієнти - спаржа, дичина, фрукти, риба, гриби тощо.

Меню À la carte повинно містити групи страв (1-3 позиції в кожній групі):

- Закуски (холодні, вологі, гарячі)
- Супи (sezonní, локальні...)
- Овочеві (пісні) страви (sezonní, регіональні)
- Риба (прісноводна та морська)
- М'ясні страви (за видами м'яса, способом та технологією приготування)
- Сири - (регіональні, світові)
- Випічка та десерти (sezonní, місцеві делікатеси тощо)
- Напої (розбивка як в карті напоїв)

Сучасна nabídka на JL je zastoupena pouze 8 položkami: předkrmy, polévky, zeleninové pokrmy, ryby, pokrmy z masa, sýry, dezerty (moučníky) a nápoje. Nabídka je jednoduchá, přehledná a pestrá. Výhodou „zkráceného“ lístku je, že při užší nabídce lze zajistit maximální čerstvost (s ohledem na sezonu) u připravovaných pokrmů. Rozsah jednotlivých položek – pokrmů na jídelním lístku je individuální v závislosti na managementu, segmentu zákazníků, odbornosti pracovníků, vybavenosti kuchyně, lokalitě a provozovně. Názvy pokrmů by měly vystihovat pokrm, případně vyjmenujeme pouze suroviny, ze kterých je pokrm sestaven.

Tradiční řazení sortimentu pokrmů na jídelním lístku

Současným trendem je větší volnost při sestavování nabídky a celý sortiment uvedený níže se již nenabízí. Každý podnik je zaměřen na konkrétní segment zákazníků a pro ně vytváří nabídku. Z uvedených skupin jsou nabízeny pouze ty pokrmy, které navazují na koncepci a výrobní možnosti. Vedle striktního a přísného dodržování gastronomických pravidel je vhodné respektovat vývoj, trendy, odlišnosti, kreativitu. V následujícím přehledu je uvedeno klasické řazení jednotlivých skupin pokrmů v jídelním lístku:

- studené předkrmy
- polévky teplé a studené
- teplé předkrmy
- ryby (sladkovodní, mořské, vařené, dušené, pečené, smažené)
- drůbež
- zvěřina
- dětské pokrmy
- lehké zdravotní pokrmy
- specialita dne
- hotové pokrmy (dle technologie zpracování – masa vařená, dušená, pečená; podle druhů mas – hovězí, telecí, vepřové, skopové, uzené)
- pokrmy na objednávku
- těstovinové pokrmy
- vegetariánské a zeleninové pokrmy
- přílohy a zelenina
- saláty
- studené pokrmy
- sýry
- teplé moučníky
- dezerty, krémy, zmrzliny
- ovoce

Druhy jídelních lístků

- Denní jídelní lístek (v provozovnách s velkým poledním popřípadě večerním provozem)
- Stálý jídelní lístek je určen pro podniky s velkou výměnou hostů (na rušných a turistických místech, v hotelích apod.) je tištěn na kvalitním materiálu, tak aby mohl sloužit delší dobu
- Kombinovaný jídelní lístek – stálý lístek je doplněn denní nabídkou.

Поточна пропозиція JL представлена лише 8 найменуваннями: закуски, супи, овочеві страви, риби, м'ясні страви, сири, десерти (випічка) та напої. Меню просте, зрозуміле та різноманітне. Перевага «скороченого» меню в тому, що за більш вузького меню можна забезпечити максимальну свіжість (з урахуванням сезону) страв. Асортимент окремих позицій - страв у меню індивідуальний залежно від керівництва, сегменту клієнтів, кваліфікації персоналу, оснащення кухні, розташування та закладу. Назви страв повинні описувати страву, або ми перераховуватимемо лише інгредієнти, з яких вона приготовлена.

Традиційне впорядкування асортименту страв у меню

Сучасна тенденція полягає в більшій свободі у формуванні пропозиції, і повний асортимент, перерахований нижче, більше не пропонується. Кожна компанія орієнтується на певний сегмент клієнтів і створює пропозицію для них. З цих груп пропонуються тільки ті страви, які пов'язані з концепцією і можливостями виробництва. Крім суворого і неухильного дотримання гастрономічних правил, бажано поважати розробки, тенденції, відмінності і творчість. Нижче наведено огляд класичного порядку розташування різних груп страв у меню:

- холодні закуски
- гарячі та холодні супи
- гарячі закуски
- риба (прісноводна, морська, відварена, парова, запечена, смажена)
- птиця
- дичина
- дитячі страви
- легкі страви для здоров'я
- фірмова страва дня
- готові страви (за технологією приготування - відварені, тушковані, смажені; за видами м'яса - яловичина, телятина, свинина, баранина, копченості)
- страви на замовлення
- страви з макаронних виробів
- вегетаріанські та овочеві страви
- гарніри та овочі
- салати
- холодні страви
- сири
- гарячі десерти
- десерти, креми, морозиво
- фрукти

Різновиди меню

- Щоденне меню (у закладах з великим обіднім або вечірнім обслуговуванням)
- Постійні меню призначені для закладів з великим потоком гостей (у жвавих і туристичних місцях, готелях тощо) і друкуються на якісному матеріалі, щоб їх можна було використовувати протягом тривалого періоду часу

- Další typy jídelních lístků jsou nazvány podle jednotlivých podniků, které prezentují a hotelových středisek, ale také podle zaměření.
- Vinárenský jídelní lístek by měl odpovídat charakteru vinárny a nabídky vín. V žádném případě se nelze omezovat na chuťovky a slané pečivo
- Kavárenský jídelní lístek (bývá spojen s nápojovým lístkem).
- Barový jídelní lístek – u trendově zaměřených barů převládá konkrétní nabídka (pivní bar – nesčetné množství piv, vinný bar – velká nabídka vín a sektů, mléčný bar – mnoho nealkoholických nápojů na bázi mléka a tak podobně i další podniky (ovocný bar, cocktail)
- Hotelový jídelní lístek slouží k obsluze hotelových hostů na pokojích, omezuje se na pokrmy s jednoduchým servisem.
- Banketní jídelní lístek obsahuje několik nabídek menu, v odlišných cenových relacích a pro různé příležitosti a počty osob.
- Jídelní lístek zachycuje nabídku, kterou je schopna gastronomická firma poskytnout s dalšími službami tzv. mimo dům a je nabízen ve více proveditelných variacích formou menu **(Burešová, Zimáková, 2016)**.

3.2. Nabídka nápojů – nápojový lístek

Nápojový lístek může mít mnoho podob a bude se lišit svým uspořádáním podle jednotlivých podniků a provozoven s uvedením nabídky nápojů, které jsou řazeny většinou v pořadí, která navazují na koncept (kavárna – prioritou jsou káva a jsou zařazeny na začátku nabídky, pivní bar – v nabídce jsou hned v úvodu piva atp.). Nabídkový list nápojů v restauraci řadí své kategorie nápojů v následujícím pořadí:

- aperitivy
- vody (pramenité, minerální, neperlivé, perlivé apod.)
- nealkoholické nápoje
- piva (bez alkoholu, dle značek a obsahu alkoholu)
- míchané nápoje
- bílá vína (regionální, tuzemská, zahraniční, rozlévaná)
- růžová vína (spíše v letním období)
- červená vína (regionální, tuzemská, zahraniční, rozlévaná)
- šumivá vína
- šampaňské
- dezertní, likérová, fortifikovaná vína
- likéry
- destiláty
- teplé nápoje (kávy, čaje, nealkoholické, alkoholické), **(Burešová, Zimáková, 2016)**.

- Комбіноване меню - постійне меню доповнюється щоденним меню.
- Інші типи меню називаються відповідно до окремих підприємств, які вони представляють, та готельних комплексів, а також відповідно до спрямованості.
- Винна карта повинна відповідати характеру винного бару та асортименту вин. У жодному разі воно не повинно обмежуватися канапе та пікантною випічкою
- Меню кафе (зазвичай поєднується з картою напоїв).
- Меню бару - для модних барів переважає специфічне меню (пивний бар - незліченна кількість сортів пива, винний бар - великий вибір вин та ігристих вин, молочний бар - багато безалкогольних напоїв на основі молока і т.д., а також інші заклади (фруктовий бар, коктейль-бар)
- Меню готелю використовується для обслуговування гостей готелю в їхніх номерах, воно обмежується стравами з простою подачею.
- Банкетне меню містить кілька пропозицій, у різних цінових діапазонах, для різних випадків і кількості людей.
- Меню відображає пропозицію, яку ресторанне підприємство може надати з додатковими послугами, так званими out of house, і пропонується в декількох можливих варіаціях у вигляді меню **(Burešová, Zimáková, 2016)**.

3.2. Пропозиція напоїв - меню напоїв

Меню напоїв може мати різні форми і буде відрізнятися за своєю структурою залежно від конкретного закладу, при цьому пропонувані напої, як правило, розташовуються в порядку концепції (кафе - пріоритет надається каві, і вона перерахована на початку меню, пивний бар - пиво перераховане на початку меню і т.д.). У карті напоїв ресторану категорії напоїв розташовуються в наступному порядку:

- аперитиви
- води (джерельні, мінеральні, негазовані, газовані тощо)
- безалкогольні напої
- пиво (без спирту, за марками та вмістом алкоголю)
- змішані напої
- білі вина (регіональні, вітчизняні, імпорتنі, пляшкові)
- рожеві вина (більше влітку)
- червоні вина (регіональні, вітчизняні, імпорتنі, пляшкові)
- ігристі вина
- шампанське
- десертні, лікерні, кріплені вина
- лікери
- міцні алкогольні напої
- гарячі напої (кава, чай, безалкогольні, алкогольні), **(Burešová, Zimáková, 2016)**.

Каждый провоз si vybere rozsah portfolio a šířku nabídky. Není nutné, aby malá rodinná restaurace nabízela celou škálu uvedených nápojů. Také širší jednotlivých kategorií nápojů je na zvážení managementu provozovny a na preferencích zákazníků.

Důležité je vždy uvádět přesný název nápoje, produkční oblast nebo výrobce, u vín ročník, který je důležitý u lahvově zralých vín, případně charakteristika nápoje a vhodné párování s pokrmu.

Kávy se označují přesným názvem a nutnými údaji zejména u výběrových káv (poměr jednotlivých druhů Robusta, Arabica, sklizeň, způsob zpracování, způsob a stupeň pražení – pražírna, terroir aj.) V kavárně bude mezi prvními položkami nabídky káva a kávové nápoje, v baru budou v popředí míchané nápoje a ve vinotéce vína. Je běžné některé skupiny nápojů vynechat, pokud preferujeme úzce zaměřenou nabídku na určité skupiny nápojů – v pivním baru budou nabízena pouze vybrané kategorie piva apod.

Druhy nápojových lístků

- Restaurační – široký výběr nápojů všech druhů
- Kavárenský – široký rozsah teplých nápojů (káv) a také dezertů a sladkých lahůdek
- Vinárenský – rozmanitá nabídka vín (v závislosti na typu vinárny, např. od regionální vinárny očekáváme nabídku místních vinařů)
- Barový – obsahuje nabídku alkoholických i nealkoholických míchaných nápojů, ale i dalších nápojů, včetně teplých nápojů
- Čajový – obsahuje širokou nabídku čajů s přesným návodem a délkou přípravy a podávání, součástí jsou drobné etnické speciality, nabídka vodních dýmek apod.
- Speciální: vinný, cocktailový, pivní, dětský a další. Speciální jsou také pro různé akce jako např. Valentýnská nabídka, Silvestrovská nabídka, lokální slavnosti (**Burešová, Zimáková, 2016**).

3.3. Menu

Menu je jídelní lístek vyjadřující sestavu po sobě jdoucích pokrmů, ke kterým jsou přiřazeny nápoje. Při sestavování menu se řídíme gastronomickými standardy. Menu se dělí na:

- Jednoduché
- Složené
- Slavnostní
- Degustační
- Tematické

Кожне підприємство обирає обсяг портфолію та широту пропозиції. Невеликому сімейному ресторану не обов'язково пропонувати весь асортимент перерахованих напоїв. Також широта кожної категорії напоїв визначається на розсуд керівництва закладу та вподобаннями клієнтів.

Важливо завжди вказувати точну назву напою, регіон або виробника, врожай для вин, що важливо для вин пляшкової витримки, характеристики напою, якщо це можливо, і відповідне поєднання з їжею.

Кава повинна бути позначена точною назвою та необхідною інформацією, особливо у випадку відбірної кави (співвідношення робусти, арабіки, врожай, метод обробки, спосіб і ступінь обсмажування - обсмажувач, теруар тощо). У кафе кава та кавові напої будуть одними з перших пунктів у меню, в барі - змішані напої, а у винному барі - вина. Деякі групи напоїв можуть бути відсутніми, якщо надається перевага вузько сфокусованій пропозиції на певних групах напоїв - пивний бар буде пропонувати тільки вибрані категорії пива і т.д.

Категорії карт напоїв

- Для ресторанів – широкий вибір різноманітних напоїв
- Для кафе – широкий вибір гарячих напоїв (кава), а також десертів та солодких страв
- Для винарень – широкий асортимент вин (залежно від типу винного бару, наприклад, розраховуємо, що регіональний винний бар буде пропонувати вина місцевих виноробів)
- Для барів – включає асортимент алкогольних та безалкогольних змішаних напоїв, а також інших напоїв, у тому числі гарячих
- Для чайовень – включає широкий асортимент чаю з точними інструкціями та тривалістю приготування і подачі, включаючи невеликі етнічні делікатеси, асортимент кальянів тощо.
- Спеціальні: винні, коктейльні, пивні, дитячі та інші. Спеціальні пропозиції також доступні для різних подій, таких як пропозиція до Дня Святого Валентина, новорічна пропозиція, місцеві свята. (**Burešová, Zimáková, 2016**).

3.3. Меню

Меню - це меню, що виражає набір послідовних страв, до яких призначені напої. При створенні меню керуємося гастрономічними стандартами. Меню поділяються на:

- Прості
- Складні
- Святкові
- Дегустаційні
- Тематичні

Menu zobrazuje pevně sestavenou soustavu pokrmů (nejméně dva), je určeno pro stanovený čas, pro určitou společnost, počet osob, sestavené pro určitou příležitost a kvalitou odpovídá stanovené ceně (hodnota vyjádřená penězi).

Při sestavování menu respektujeme mentalitu, kulturní a národní zvyklosti a strukturu hostů. Rovněž je nutné zohlednit při sestavování menu schopnosti kuchařů, výrobní a technické podmínky. Pokrmy mají jednoduchý a výstižný název. V současnosti je zvykem (trend), který se prosadil ve vybraných restauracích – pokrm pouze seznamuje hosty se surovinami, ze kterých je připraven (**Burešová, Zimáková, 2016**).

Klíčové faktory pro sestavování menu zahrnují:

- Sezónu – důraz na ingredience, počasí, hosty, příležitost, téma, dostupnost zdrojů.
- Gradování – vzestup chuti a struktur od lehkých přes jemné a těžší až po silné.
- Kontrasty v barvách, strukturách a teplotách.
- Neopakování ingrediencí – pokud to není záměr při nabídce např. u sezonních surovin (chřest, dýně, jahody aj. houby), pak může být jedna surovina součástí více pokrmů a nápojů.

Pořadí pokrmů v menu

- Studený předkrm
- Polévka
- Teplý předkrm
- Ryba
- Hlavní chod (z různých druhů mas, které mohou být podávány do více po sobě jdoucích chodů)
- Sýr
- Moučník
- Dezert
- Káva – čaj

Pořadí nápojů v menu

- Aperitiv (ovocná šťáva, víno, míchané nápoje, destilát)
- Voda (patří do každého menu)
- Pivo (speciály a lokální)
- Víno (v pořadí bílé, růžové, červené)
- Teplé nápoje (káva, čaj)
- Digestiv (destilát nebo cocktail)

Меню відображає фіксований набір страв (не менше двох), розраховане на певний час, для певної компанії, певної кількості людей, зібраних з певної нагоди, а якість відповідає встановленій ціні (співвідношення ціни та якості).

При створенні меню поважаємо менталітет, культурні та національні звичаї і структуру гостей. Також при складанні меню необхідно враховувати навички кухарів, виробничі та технічні умови. Страви повинні мати просту і лаконічну назву. Зараз це звичай (тренд), який закріпився в окремих ресторанах - страва просто знайомить гостей з інгредієнтами, з яких вона приготована (**Burešová, Zimáková, 2016**).

Ключові фактори для створення меню включають:

- Сезон - акцент на інгредієнтах, погоді, гостях, нагоді, темі, доступності ресурсів.
- Градація - наростання смаків і текстур від легких до ніжних і від важких до міцних.
- Контрасти в кольорах, текстурах і температурах.
- Неповторення інгредієнтів - якщо це не передбачено в меню, наприклад, для сезонних інгредієнтів (спаржа, гарбуз, полуниця, гриби тощо), то один інгредієнт може входити до складу кількох страв і напоїв.

Замовлення страв у меню

- Холодна закуска
- Суп
- Гарячі закуски
- Риба
- Основна страва (з різних видів м'яса, які можна подавати в декількох послідовних стравах)
- Сир
- Випічка
- Десерт
- Кава – чай

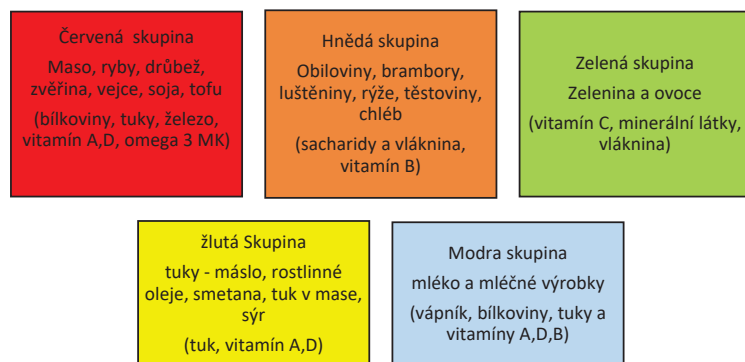
Замовлення напоїв у меню

- Аперитив (фруктовий сік, вино, змішані напої, міцні алкогольні напої)
- Вода (включена в кожне меню)
- Пиво (спеціальне та місцеве)
- Вино (в послідовності: біле, рожеве, червоне)
- Гарячі напої (кава, чай)
- Травний (спиртний напій або коктейль)

Počet chodů v menu se sestavuje s ohledem na finanční rozpočet, požadavky a zvyklosti účastníků a příležitost. Běžný oběd může obsahovat pouze dva chody (polévku a hlavní chod, nebo předkrm a hlavní chod). Slavnostní menu může obsahovat 5 a více chodů, které jsou vhodně párovány s nápoji. Degustační menu může mít i 20 chodů, ale jde o miniaturní porce.

Základních 5 skupin pro sestavení vyváženého menu

Při sestavení menu bychom měli respektovat všech 5 skupin potravin a vzájemně je vhodně kombinovat (viz škála pěti barev). Zohledňujeme segment strávníků – zdravotní aspekty a diety, životní styl a fyzickou zátěž, pohlaví, věk, tradice.



Obrázek 3: Skupiny potravin vhodné při sestavování menu (Burešová, Tremlová 2015)

Menu je seznam jídel a nápojů nabízených v restauraci, jídelně, kavárně nebo jiném gastronomickém zařízení. Jedná se o důležitý prvek, který umožňuje zákazníkům vybrat si z nabídky, která obsahuje různé možnosti stravování. Menu může být prezentováno verbálně, písemně na papíře, tabuli na webu, nebo v aplikaci apod.

Menu obvykle obsahuje název jídla nebo nápoje, popis ingrediencí, případně informace o přípravě. Mezi další uváděné informace patří např. přílohy k jídlům nebo dekorace (doplňky k nápojům a také finální ceny. Může obsahovat také speciální pokyny týkající se dietních omezení, alergií a jiných doporučení např. ke konzumaci.

Menu se často dělí do různých kategorií, například předkrmy, hlavní chody, dezerty nebo nápoje. Některé podniky mohou mít také degustační, denní nebo sezónní menu, která nabízejí speciální pokrmy nebo suroviny dostupné jen v určitých obdobích.

Menu slouží jako komunikační nástroj mezi podnikem a zákazníkem, který umožňuje výběr jídel a nápojů podle individuálních preferencí a potřeb každého hosta.

Kількість страв у меню складається з урахуванням фінансового бюджету, вимог і звичок учасників і приводу. Звичайний обід може містити тільки дві страви (суп і другу страву, або закуски і другу страву). Святкове меню може складатися з 5 і більше страв, які вдало поєднуються з напоями. У дегустаційному меню може бути до 20 страв, але це мініатюрні порції.

Базові 5 груп для складання збалансованого меню

При складанні меню ми повинні враховувати всі 5 груп продуктів і відповідним чином їх поєднувати (див. п'ятиколірну шкалу). Ми враховуємо сегмент закусочних - аспекти здоров'я та дієти, спосіб життя та фізичне навантаження, стать, вік, традиції.



Рисунок 3: Групи продуктів, придатні для складання меню (Burešová, Tremlová 2015)

Меню — перелік страв і напоїв, які пропонуються в ресторані, буфеті, кафе чи іншому гастрономічному закладі. Це важливий елемент, який дозволяє клієнтам вибирати з меню, яке включає різні страви. Меню можна представити усно, письмово на папері, на дошці в Інтернеті, у додатку тощо.

Меню зазвичай містить назву їжі чи напою, опис інгредієнтів або інформацію про приготування. Інша надана інформація включає, наприклад, гарніри чи прикраси (аксесуари для напоїв, а також остаточні ціни. Вона також може містити спеціальні вказівки щодо дієтичних обмежень, алергії та інші рекомендації, наприклад, щодо споживання.

Меню часто поділяють на різні категорії, наприклад закуски, основні страви, десерти чи напої. Деякі заклади також можуть мати дегустаційне, щоденне або сезонне меню, яке пропонує спеціальні страви або інгредієнти, доступні лише в певний час.

Меню служить інструментом комунікації між компанією та клієнтом, що дозволяє підбирати страви та напої відповідно до індивідуальних переваг та потреб кожного гостя.

Shrnutí

Gastronomická nabídka obsahuje sortiment pokrmů a nápojů, které jsou zákazníci ochotni nakoupit za předem stanovenou cenu. Každá gastronomická provozovna prezentuje svou nabídku např. formou jídelního, nápojového, koktejlového, pivního, vinného listu.

Provozovatel má na paměti, že nabídku např. jídelní lístek vytváří vždy pro konkrétní segment hostů, který bude produkt nakupovat. Při sestavování nabídky je nutné zohlednit: lokalitu, roční období, dodavatele, technologické a provozní možnosti a personální a odborné aspekty. Jiná nabídka bude v místě s vysokou koncentrací obyvatel nebo návštěvníků a jiná jednodušší nabídka bude v malé obci s vysokou nezaměstnaností. Naopak, restaurace zaměřená převážně na místní obyvatelstvo umístěná v oblasti s nižšími příjmy a vyšší mírou nezaměstnanosti bude spíše nabízet jednodušší pokrmy z levnějších surovin, jako například kuřecí maso, levnější vína, pivo a cenově dostupné nealkoholické nápoje. Nabídka jídel a nápojů může být prezentována prostřednictvím tištěných materiálů na papíře, tabuli, vývěsek nebo vitrín. Dnes je také běžné, že je nabídka zveřejněna na webových stránkách a v aplikacích nebo na sociálních sítích (mnoho hostů vyhledává restaurace a jejich nabídku na internetu), ale stále se využívá i tradiční ústní formy představení nabídky prostřednictvím slovního vyjádření.

Резюме

Гастрономічна пропозиція включає в себе асортимент страв і напоїв, які клієнти готові придбати за попередньо встановленою ціною. Кожен гастрономічний заклад представляє свою пропозицію, наприклад, у формі їжі, напоїв, коктейлів, пива, винної карти. Оператор пам'ятає, що меню, наприклад, завжди створюється для певного сегменту гостей, які будуть купувати продукт. При складанні пропозиції необхідно враховувати: місце розташування, сезон, постачальників, технологічні та операційні можливості та кадрово-професійні аспекти. Одна пропозиція буде в місці з високою концентрацією жителів або відвідувачів, а інша простіша пропозиція буде в маленькому селі з високим рівнем безробіття. І навпаки, ресторан, орієнтований переважно на місцеве населення, розташоване в регіоні з нижчими доходами та вищим рівнем безробіття, швидше за все, пропонуватиме простіші страви, виготовлені з дешевших інгредієнтів, таких як курка, дешевші вина, пиво та доступні безалкогольні напої. Пропозиція їжі та напоїв може бути представлена через друковані матеріали на папері, дошці, дошки оголошень або вітрини. Сьогодні пропозиції також часто публікуються на веб-сайтах і в додатках або в соціальних мережах (багато гостей шукають ресторани та їхні пропозиції в Інтернеті), але традиційна усна форма надання пропозиції через сарафанне радіо досі використовується.

4. ŘÍZENÍ CATERINGOVÝCH SLUŽEB

Kvalita služeb v cateringu je založena na týmové spolupráci a nabídce širokého portfolia služeb. Klíčem k úspěchu je profesionální výroba pokrmů s dodržováním všech norem a standardů, včetně hygieny a bezpečnosti. Personální zabezpečení cateringu tvoří interní pracovníci (manažeři akcí, kuchaři a základní pracovníci servisu). Další část tvoří obsluhující a pomocní pracovníci z externích zdrojů, jako jsou školy, agentury.

Klíčové pojmy: on-premise catering, off-premise catering, společensko gastronomické akce

Cíle: pochopit význam a nabídku cateringových služeb

Cateringové služby zahrnují různé události spojené s občerstvením, zábavou a kulturním nebo sportovním programem. Jsou to gastronomické akce, jako např. gala večere, slavnostní obědy, rodinné oslavy nebo oslavy u příležitosti svatby, narozenin, promoce a také svátky (Vánoce, Velikonoce). Cateringové služby mohou být poskytovány při výroční oslavy a jubilea, při narození dítěte, křtu nebo při smuteční hostině. Pro soukromé i firemní zákazníky se mohou pořádat jednoduché koktejlové party, vinařské nebo pivní akce, party na řece, pikniky a další.

Cateringové služby se dělí na základě místa konání:

- On-premise catering (uskutečňovaný na místě): Tato forma cateringových služeb je poskytována v hotelech, gastronomických zařízeních nebo provozovnách. Může se však také konat v okolních prostorách, kterým daný provoz disponuje.
- Off-premise catering (uskutečňovaný mimo objekt): Tento typ cateringových služeb se organizuje v privátním prostředí, ve firmách nebo na volných prostranstvích, jako jsou parky, zahrady, kulturní nebo sportovní objekty.

Organizace a řízení cateringových služeb

Pro plánování, organizaci, řízení a realizaci cateringových činností je nezbytné, aby byli profesionální pracovníci vybaveni širokým spektrem znalostí a dovedností v mnoha oblastech.

Prodejní dovednosti – schopnost prodeje a komunikace s klienty, správné vyjednávání a poradenství ohledně nabízených služeb.

Výroba pokrmů a nápojů – znalosti, techniky a metody přípravy pokrmů a nápojů, dodržování hygienických standardů a schopnost přizpůsobit se individuálním potřebám zákazníka.

Pracovníci servisu – schopnost profesionální obsluhy hostů, včetně znalosti etikety, servírování pokrmů a nápojů, ovládání pracovních postupů a vynikající komunikační dovednosti.

Využití prostoru a funkčního designu – schopnost plánovat a využívat dostupné prostory a funkční design tak, aby akce probíhala plynule a efektivně.

Plánování menu – schopnost vytvořit návrh menu v souladu s požadavky zákazníka, s ohledem na čerstvost a sezonnost surovin, specifické potřeby hostů a případně omezeného rozpočtu.

4. УПРАВЛІННЯ ПОСЛУГАМИ ХАРЧУВАННЯ

Якість послуг у сфері громадського харчування базується на командній роботі та пропозиції широкого портфолію послуг. Запорукою успіху є професійне виробництво продуктів харчування з дотриманням усіх норм і стандартів, у тому числі гігієни та безпеки. Кейтеринговий персонал складається з внутрішнього персоналу (менеджери заходів, кухарі та основний обслуговуючий персонал). Іншу частину складають обслуговуючі та допоміжні працівники із зовнішніх джерел, таких як школи, агентства.

Ключові терміни: виїзний кейтеринг, виїзний кейтеринг, соціальні гастрономічні заходи

Цілі: зрозуміти значення та пропозицію послуг громадського харчування

Послуги харчування включають різноманітні заходи, пов'язані з частуванням, розвагами та культурною чи спортивною програмою. Це гастрономічні заходи, такі як гала-вечері, святкові обіди, сімейні святкування або святкування з нагоди весілля, дня народження, випуску, а також свят (Різдво, Великдень). Послуги з організації харчування можуть надаватися на щорічних урочистостях та ювілеях, при народженні дитини, хрещенні або на поминках. Для приватних і корпоративних клієнтів можна організувати прості коктейльні вечірки, винні чи пивні заходи, вечірки на річці, пікніки тощо.

Послуги харчування поділяються за місцем проведення:

- Харчування на місці (здійснюється на місці): ця форма послуг з харчування надається в готелях, закладах громадського харчування або приміщеннях. Однак це може відбуватися і на прилеглих ділянках, якими виробництво володіє.
- Обслуговування поза приміщенням: цей тип послуг харчування організовується в приватній території, в компаніях або на відкритих просторах, таких як парки, сади, культурні чи спортивні заклади.

Організація та управління послугами громадського харчування

Для планування, організації, управління та здійснення діяльності щодо громадського харчування важливо, щоб професійні працівники володіли широким спектром знань і навичок у багатьох сферах.

Навички продажів - вміння продавати та спілкуватися з клієнтами, грамотне ведення переговорів та консультування щодо пропонованих послуг.

Виробництво харчових продуктів і напоїв – знання, техніки і способів приготування харчових продуктів і напоїв, дотримання гігієнічних стандартів і здатність адаптуватися до індивідуальних потреб клієнтів.

Обслуговуючий персонал - здатність професійно обслуговувати гостей, включаючи знання етикету, обслуговування їжі та напоїв, контроль робочих процедур і відмінні навички спілкування.

Використання простору та функціональний дизайн - здатність планувати та використовувати наявні простори та функціональний дизайн так, щоб захід проходив гладко та ефективно.

Kontrola nákladů – schopnost správného řízení a sledování nákladů spojených s cateringovými službami, včetně nákupu surovin, skladování, logistiky a efektivního využití zdrojů (**Burešová, 2011**).

Odborné znalosti a dovednosti umožňují pracovníkům banketních a cateringových služeb úspěšně plnit potřeby a očekávání zákazníků a zajistit vysokou kvalitu poskytovaných služeb.

Plánování cateringové akce

Plánování cateringové akce je důležitým krokem, který vyžaduje spolupráci s klientem a zajištění správného průběhu celého procesu. Přijetí objednávky by měl provést pověřený pracovník cateringu, který s klientem jedná o podmínkách a organizaci celé akce. Většina gastronomických provozů a cateringových firem používá kontrolní list (check-list), který obsahuje všechny služby, aby se zajistilo, že veškeré požadavky spojené s kongresem, konferencí či seminářem a stravovací služby jsou správně zaznamenány. Kontrolní list může být použit při telefonických, on-line nebo osobních jednáních a pomáhá vytvářet důvěru klienta v kvalitu řízení akce jak z hlediska instrukcí, tak jejich dodržování během realizace.

Zákazník by měl být informován o všech provozních možnostech, které jsou k dispozici:

Jídlo může být servírováno ve formě sezení u prostřených stolů (banket, gala večeře). Může být podáváno ve formě stání s využitím bufetových stolů (recepce, gala-recepce, rauty, koktejlové party). Může být formální nebo neformální, s usazením kolem kulatých nebo čtvercových banketních stolů. Je důležité zjistit očekávaný počet osob, zohlednit požadavky na účel akce, aby byl vytvořen vhodný design disponibilních prostor. Při formulaci finálních rozhodnutí hraje klíčovou roli rozpočet klienta.

Pracovník zodpovědný za plánování eventů by se měl vcítit do role klienta a může využít metody sugestivního prodeje za účelem zvýšení příjmů a zvýšení úspěšnosti celé akce. Například, pokud pořadatel konference má obavy z toho, aby doba oběda nepřekročila daný časový limit, je vhodné nabídnout bufetové stoly nebo jednoduché menu, které umožní rychlé podávání a konzumaci jídla. Příprava coffee breaku několik hodin před obědem nebo nabídka servisu kávy a dezertu až během odpoledního coffee breaku – jsou příklady, jak šetřit čas jednání a zvýšit důvěru pořadatele v úspěšnost akce a možnost dalšího prodeje. Stejně tak je možné koordinovat a sjednotit některé položky v menu při plánování více společenských akcí konaných ve stejném termínu, což usnadní nákup a sníží fixní náklady.

Планування меню – можливість створити дизайн меню відповідно до вимог замовника з урахуванням свіжості та сезонності інгредієнтів, конкретних потреб гостей та, можливо, обмеженого бюджету.

Контроль витрат – здатність належним чином керувати та відстежувати витрати, пов'язані з послугами громадського харчування, включаючи закупівлю сировини, зберігання, логістику та ефективне використання ресурсів (**Burešová, 2011**).

Професійні знання та навички дозволяють працівникам банкетного та кейтерингового обслуговування успішно задовольняти потреби та очікування клієнтів та забезпечувати високу якість послуг, що надаються.

Планування кейтерингового заходу

Планування кейтерингу – важливий етап, який вимагає співпраці з клієнтом і забезпечення правильного перебігу всього процесу. Прийом замовлення повинен здійснювати уповноважений працівник закладу громадського харчування, який узгоджує з клієнтом умови та організацію всього заходу. Більшість закладів громадського харчування та компаній громадського харчування використовують контрольний список, який включає всі послуги, щоб гарантувати, що всі вимоги, пов'язані з конгресом, конференцією чи семінаром, і послугами громадського харчування правильно записані. Контрольний список можна використовувати під час телефонних, онлайнних або особистих зустрічей і допомагає зміцнити впевненість клієнта в якості управління подіями як з точки зору інструкцій, так і їх дотримання під час виконання.

Клієнт повинен бути проінформований про всі доступні операційні варіанти:

Їжа може бути подана в сидячому вигляді за накритими столами (бенкет, святкова вечеря). Може подаватись у формі стояння з використанням фуршетів (фуршет, гала-фуршет, банкети, коктейлі). Він може бути формальним або неофіційним, з розсаджуванням навколо круглих або квадратних банкетних столів. Важливо з'ясувати передбачувану кількість людей, врахувати вимоги мети заходу, щоб створити відповідний дизайн доступних просторів. Ключову роль у формулюванні остаточних рішень відіграє бюджет клієнта.

Співробітник, відповідальний за планування заходів, повинен співпереживати ролі клієнта та може використовувати навіювальні методи продажу, щоб збільшити дохід і підвищити успіх усієї події. Наприклад, якщо організатор конференції піклується про те, щоб час обіду не перевищував встановлений ліміт, доцільно запропонувати фуршетні столи або просте меню, яке дозволяє швидко подавати та споживати їжу. Приготувати кави-брейк за кілька годин до обіду або запропонувати каву та десерт лише під час післяобідньої кави-брейку - це приклади того, як заощадити час зустрічі та підвищити впевненість організатора в успіху заходу та можливості подальших продажів. Так само можна скоординувати та уніфікувати деякі позиції в меню при плануванні кількох світських заходів, які проводяться в одну дату, що полегшить покупки та зменшить постійні витрати.

Pracovníci v cateringových službách

V cateringových službách je důležité správné obsazení pracovních pozic a zajištění kvalifikovaného personálu. Počet pracovníků, jejich odbornost a kvalifikace závisí na několika faktorech:

- Velikost zařízení – větší zařízení obvykle vyžadují více pracovníků na různých pozicích.
- Objem a počet disponibilních prostor – podle rozsahu prostorů je potřeba přizpůsobit počet pracovníků, aby bylo zajištěno plynulé a kvalitní poskytování služeb.
- Typ zajišťovaného cateringu – různé druhy cateringu (bankety, konference, gala recepcce, večírky apod.) vyžadují specializovaný personál s odpovídajícími dovednostmi.
- Obchodní mix provozu – zaměření zařízení a jejich klientely ovlivňuje potřebu specifického personálu.
- Trh a segment zákazníků – nároky a očekávání zákazníků v dané oblasti mohou vyžadovat specifické dovednosti a znalosti personálu.
- Konkurence – styl soutěžení a nabídky v místě a oblasti mohou ovlivnit potřebu personálu.

Cateringové služby zajišťují pracovníci na různých pozicích:

- Ředitel cateringového oddělení – zodpovídá za prodejní a administrativní aspekty cateringu a věnuje se získávání objednávek a péči o stávající zákazníky.
- Pracovníci marketingu a prodeje – starají se o propagaci cateringových služeb a zajišťují prodej a jednání se zákazníky.
- Pracovníci administrativy – zabývají se administrativními úkoly souvisejícími s cateringem, včetně plánování, fakturace a správy dokumentů.
- Kuchaři – připravují jídla a nápoje podle požadavků a menu.
- Pracovníci obsluhy – zajišťují servis jídla a nápojů při akcích a starají se o spokojenost hostů.
- Technici, řidiči, údržbáři a pomocní pracovníci – podporují provoz cateringu a zajišťují logistické a technické aspekty.

Správné vedení a řízení pracovníků je klíčové pro dosažení stanovených cílů a zahrnuje:

- Přesné a včasné předávání informací o cílech a úkolech.
- Definování kompetencí, pravomocí a odpovědnosti na jednotlivých pozicích.
- Pravidelné tréninky pro posílení odbornosti.
- Péče o nové zaměstnance a zařazení do týmu.
- Vytváření příjemné atmosféry a dobrého pracovního prostředí.
- Individuální přístup a zájem o zaměstnance.

Працівники громадського харчування

У сфері громадського харчування важливо правильно укомплектувати робочі місця та забезпечити кваліфікованим персоналом. Кількість працівників, їх досвід і кваліфікація залежить від кількох факторів:

- Розмір об'єкта – великі підприємства зазвичай вимагають більше працівників на різних посадах.
- Обсяг і кількість доступних приміщень – залежно від розміру приміщень необхідно регулювати кількість працівників, щоб забезпечити безперебійне та якісне надання послуг.
- Тип кейтерingu, що надається – різні види кейтерingu (бенкети, конференції, урочисті прийоми, вечірки тощо) потребують спеціалізованого персоналу з відповідними навичками.
- Бізнес-мікс операцій – фокус об'єктів та їх клієнтура впливає на потребу в конкретному персоналі.
- Сегмент ринку та клієнтів – вимоги та очікування клієнтів у певній сфері можуть вимагати спеціальних навичок та знань персоналу.
- Конкуренція – стиль конкуренції та пропозиції в місці та регіоні можуть впливати на потреби в персоналі.

Послуги громадського харчування надають працівники різних посад:

- Директор департаменту громадського харчування - відповідає за продажі та адміністративні аспекти громадського харчування та займається отриманням замовлень та турботою про наявних клієнтів.
- Співробітники відділу маркетингу та продажів - піклуються про просування послуг громадського харчування та забезпечують продажі та роботу з клієнтами.
- Адміністративний персонал – займається адміністративними завданнями, пов'язаними з кейтерингом, включаючи планування, виставлення рахунків і документообіг.
- Кухарі - готують страви та напої згідно вимог та меню.
- Обслуговуючі працівники – надають страви та напої на заходах і забезпечують задоволення гостей.
- Техніки, водії, обслуговуючі працівники та допоміжний персонал - підтримують роботу громадського харчування та забезпечують логістичні та технічні аспекти.

Правильне керівництво та управління працівниками є ключовим фактором досягнення поставлених цілей і включає в себе:

- Точна та своєчасна передача інформації про цілі та завдання.
- Визначення компетенції, повноважень та відповідальності на окремих посадах.
- Регулярні тренінги для підвищення кваліфікації.
- Турбота про нових співробітників та включення до колективу.
- Створення приємної атмосфери та гарного робочого середовища.
- Індивідуальний підхід та зацікавленість у співробітниках.

Pracovníci, pozice a náplň práce

Pracovníci prodeje: Jejich úkolem je vyhledávat potenciální zákazníky a uzavírat s nimi obchody na pořádání soukromých akcí. Musí být schopni komunikovat se zákazníky prostřednictvím písemného, telefonního a přímého styku, a také sledovat jejich spokojenost a udržovat s nimi dlouhodobý vztah.

Administrativní pracovníci: Zabývají se rutinními operacemi a administrativními úkoly souvisejícími s cateringem, včetně sledování styku se zákazníky a vedení administrativní agendy. Jejich práce zahrnuje vyhledávání nových klientů a správu dokumentů.

Pracovníci výroby: Tento tým zahrnuje kuchaře a pomocné pracovníky. Kuchaři jsou klíčovými členy týmu, kteří připravují jídlo a nápoje v souladu s potřebami zákazníků. Jejich práce zahrnuje neustálé přizpůsobování nabídky a spolupráci s managementem při tvorbě menu. V rámci týmu výroby existují různé pozice, včetně šéfkuchaře, zástupce šéfkuchaře, kalkulanta, specialistů na teplou kuchyni, studenou kuchyni, cukráře a skladníka.

Pracovníci obsluhy - servis: Tento tým zahrnuje číšníky, barmany, sommeliery a další pracovníky, kteří se aktivně podílejí na prodeji produktů a poskytování kvalitní obsluhy hostům. Jejich role spočívá v budování přátelské a pohostinné atmosféry a zajištění celkové spokojenosti zákazníků.

Technický personál: Tento tým se zabývá přemísťováním inventáře, vybavení a techniky potřebné pro akce. Zajišťují správné nastavení prostor, včetně energií a bezpečnosti. Technický personál zahrnuje údržbáře, řidiče, elektrikáře, osvětlovače a další odborníky.

Kromě uvedených pracovních pozic mohou v cateringovém oddělení existovat také další pracovníci, jako jsou hostesky, tlumočníci a koordinátoři. Je důležité, aby cateringové oddělení bylo vnímáno jako důležitá součást marketingového a prodejního úsilí firmy nebo gastronomického zařízení.

4.1. Gastronomické společenské akce

Gastronomické akce jsou často spojovány se společenskými a pracovními gastronomickými setkáními. Jsou organizovány v rámci konferencí, meetingů, sympozií, u příležitosti politických a celostátních událostí, ale i různých soukromých (rodinných) oslav apod. Společenské akce se pořádají za účelem setkání většího počtu osob. Podle formy stolování rozlišujeme:

- bankety
- slavnostní obědy
- gala večere
- recepce
- gala recepce – hostina s nabídkovými stoly, buffet (u nás někdy nazváno rautem)
- party (podle účelu např. narozeninová, firemní, vánoční apod.)
- cocktail party, wine party apod.

Співробітники, посади та зміст роботи

Торговий персонал: їх робота полягає в пошуку потенційних клієнтів і укладанні з ними угод для організації приватних заходів. Вони повинні мати можливість спілкуватися з клієнтами шляхом письмового, телефонного та особистого контакту, а також контролювати їхню задоволеність і підтримувати з ними довгострокові відносини.

Адміністративний персонал: виконує рутинні операції та адміністративні завдання, пов'язані з громадським харчуванням, включаючи моніторинг контактів з клієнтами та керування адміністративним планом. Їхня робота включає пошук нових клієнтів і документообіг.

Виробничі працівники: ця команда включає кухарів і допоміжних працівників. Шеф-кухарі є ключовими членами команди, які готують їжу та напої відповідно до потреб клієнтів. Їхня робота передбачає постійну адаптацію меню та роботу з керівництвом над створенням меню. У виробничій бригаді є різні посади, включаючи кухаря, помічника кухаря, бухгалтера, спеціалістів гарячої кухні, спеціалістів холодної кухні, кондитера та комірника.

Персонал - обслуговування: до цієї команди входять офіціанти, бармени, сомельє та інші працівники, які беруть активну участь у реалізації продукції та якісному обслуговуванні гостей. Їхня роль полягає у створенні дружньої та гостинної атмосфери та забезпеченні загального задоволення клієнтів.

Технічний персонал: ця команда займається переміщенням інвентарю, обладнання та технологій, необхідних для проведення заходів. Вони забезпечують правильну обстановку приміщення, в тому числі енергетичну та безпекову. До технічного персоналу відносяться ремонтники, водії, електрики, освітлювачі та інші фахівці.

Крім перерахованих посад, у відділі громадського харчування можуть бути також інші працівники, такі як хостес, перекладачі та координатори. Важливо, щоб відділ громадського харчування розглядався як важлива частина маркетингу та продажів підприємства чи закладу громадського харчування. астрономічні соціальні заходи

Гastronomічні заходи часто асоціюються з громадськими та робочими gastronomічними зустрічами. Вони організовуються в рамках конференцій, зустрічей, симпозіумів, з нагоди політичних і національних подій, а також різноманітних приватних (сімейних) свят тощо. Соціальні заходи організовуються з метою зустрічі більшої кількості людей. За формою прийому їжі виділяють:

- банкети
- святкові обіди
- гала-вечеря
- прийом
- урочистий прийом – застілля з асортиментом страв, фуршет (у нас іноді називають банкетом)
- вечірка (залежно від мети, наприклад, день народження, компанія, Різдво тощо)
- коктейльна вечірка, винна вечірка тощо.

Společenské akce se mohou lišit například v délce trvání, charakteru a regionálními či národními zvyklostmi týkajícími se místní gastronomie. Různí se také menu a organizace, která se řídí pokyny pořadatele. Rozdílný je také rozsah a kvalita poskytovaných služeb. Součástí těchto akcí může být také doprovodný program, jako jsou umělecká vystoupení, hudba a tanec. Každá společenská akce má svůj jedinečný kulturní rámec, který se projevuje v celkové organizaci, přijetí, slavnostním zahájení a zakončení. Nechybí vyjádření uznání účastníkům a poděkování pořadatelů.

4.1.1. Bankety – slavnostní obědy a gala večeře

Banket je klasický způsob slavnostního stolování, který se od ostatních forem podstatně liší svým profesionálním a někdy i protokolárním pojetím. Při banketu je často vymezen kontakt mezi jednotlivými hosty usazením podle předem připraveného zasedacího pořádku, což je náročná a citlivá záležitost. Zasedací pořádek hostů si určuje pořadatel akce.

Při banketním stolování se dodržuje společenský a diplomatický protokol na mezinárodní úrovni. Obsluhu provádějí vysoce kvalifikovaní pracovníci, neboť operace spojené s banketem jsou náročné. Tento způsob stolování vyžaduje často značný počet obsluhujícího personálu (1 číšník na 8–10 hostů). Výběr pokrmů a nápojů je stanoven podle předem dohodnutého menu a je většinou stejný pro všechny účastníky, s malými výjimkami. Rozsah, složení menu a jeho náročnost jsou vždy v souladu s druhem a významem akce, příležitostí konání, složením hostů (národnost, pohlaví, věk, společenské postavení) a kulturními a náboženskými zvyklostmi.



Obrázek 4: Banketní stůl

Соціальні заходи можуть відрізнятися, наприклад, тривалістю, характером і регіональними або національними звичаями щодо місцевої гастрономії. Меню та організація також різні, згідно з інструкціями організатора. Обсяг і якість послуг, що надаються, також різні. Ці заходи можуть також включати супровідну програму, таку як художні виступи, музика та танці. Кожна соціальна подія має власну унікальну культурну структуру, яка відображається в загальній організації, прийомі, церемоніях відкриття та закриття. Також є вдячність учасникам та подяка організаторам.

4.1.1. Банкети - офіційні обіди та гала-вечері

Банкет - це класичний спосіб святкового обіду, який суттєво відрізняється від інших форм своєю професійною, а іноді і протокольною концепцією. На банкеті контакт між окремими гостями часто визначається розсадженням відповідно до заздалегідь підготовленого порядку розсаджень, що є вимогливою та делікатною справою. Порядок розсаджень гостей визначається організатором заходу.

Банкетна вечеря відповідає соціальному та дипломатичному протоколу на міжнародному рівні. Обслуговування здійснюється висококваліфікованим персоналом, оскільки операції, пов'язані з банкетом, є вимогливими. Для такого типу харчування часто потрібна значна кількість обслуговуючого персоналу (1 офіціант на 8-10 гостей). Вибір їжі та напоїв визначається відповідно до попередньо узгодженого меню та здебільшого однаковий для всіх учасників, за невеликими винятками. Обсяг, склад меню і його складність завжди відповідають виду і значенню заходу, приводу, складу гостей (національність, стать, вік, соціальний статус) і культурним і релігійним звичаям.



Рисунок 4: Банкетний стіл

Menu je předem dohodnuto a je pro všechny účastníky stejné, s výjimkou několika nepatrných variant.

- Výběr pokrmů a nápojů je zpravidla stanoven podle charakteru akce, příležitosti, kulturních a náboženských zvyklostí hostů. Menu je vyvážené z hlediska výživy a zohledňuje sezónní suroviny, místní speciality a preference hostů.
- Banketní menu se snaží respektovat místní gastronomii, mentalitu hostů a dodržovat strukturální a technické podmínky daného místa. Jednotlivé chody mají často jednoduché a srozumitelné názvy (složitě a překombinované menu nemusí vždy na hosty zapůsobit pozitivně).
- Bankety splňují základní standardy, jako je dodržování zasedacího pořádku, společenský protokol, profesionální obsluha a jednotné menu pro všechny hosty. Tyto akce mají svůj osobitý kulturní rámec a obvykle zahrnují i doprovodný program, jako jsou umělecká vystoupení, hudba a tance.

Banket – základní standardy:

- Usazení podle předem připraveného zasedacího plánu.
- Při stolování se dodržuje společenský protokol.
- Obsluhu provádějí vysoce kvalifikovaní pracovníci ve větším počtu.
- Je stanoven výběr jídel a nápojů – jednotné menu pro všechny účastníky.
- Náročnost menu a jeho složení jsou vždy přizpůsobeny významným hostům (zohledňují se zdravotní problémy, náboženské zvyklosti atd.).

Banketní menu

- Menu je vyvážené z hlediska nutričního složení.
- Při rozsáhlejším menu se střídají bílá a tmavá masa, hnědé a bílé omáčky.
- Přihlíží se k sezóně – nabídka masa, ryb, zeleniny a ovoce.
- Preferují se národní a regionální speciality.
- Respektují se mentalita, zvyklosti a struktura hostů, avšak nedoporučuje se například servírovat Toskáncům polévku minestrone připravenou českým kuchařem.
- Menu se vytváří s ohledem na místní výrobní a technické podmínky.
- Jednotlivé chody mají jednoduché a srozumitelné názvy (například pouze suroviny, ze kterých je pokrm vyroben).
- Příliš složité a překombinované menu nemusí vždy oslovit hosty.

Při prostírání dodržujeme principy

- Originalita a autentičnost.
- Design, který se mění s časem.
- Perfekcionismus, profesionalita a hygiena.
- Téma a příležitost se odráží ve všech aspektech – menu, prostření stolů, dekorace prostoru.
- Kvalita, estetika a funkčnost.

Меню узгоджується заздалегідь і є однаковим для всіх учасників, за винятком кількох незначних варіацій.

- Вибір їжі та напоїв зазвичай визначається відповідно до характеру події, приводу та культурних і релігійних звичаїв гостей. Меню збалансоване за поживністю та враховує сезонні інгредієнти, місцеві делікатеси та вподобання гостей.
- Банкетне меню намагається поважати місцеву гастрономію, менталітет гостей і дотримуватися структурно-технічних умов даного місця. Окремі страви часто мають прості та зрозумілі назви (складне та надкомбіноване меню не завжди справляє позитивне враження на гостей).
- Банкети відповідають основним стандартам, таким як порядок зустрічі, соціальний протокол, професійне обслуговування та єдине меню для всіх гостей. Ці заходи мають свою особливу культурну структуру і зазвичай включають супровідну програму, таку як художні вистави, музика та танці.

Банкет – основні стандарти:

- Розсадження згідно заздалегідь підготовленого графіку зустрічі.
- Під час обіду дотримуються соціального протоколу.
- Роботи проводяться висококваліфікованими робітниками у більшій кількості..
- Встановлюється вибір їжі та напоїв – єдине меню для всіх учасників.
- Складність меню та його склад завжди адаптуються до важливих гостей (враховуються проблеми зі здоров'ям, релігійні звичаї тощо).

Банкетне меню

- Меню збалансоване за харчовим складом.
- При більш розширеному меню чергуються біле і темне м'ясо, коричневий і білий соуси.
- Враховується сезон - пропозиція м'яса, риби, овочів і фруктів.
- Перевага надається національним та регіональним стравам.
- Поважають менталітет, звички і структуру гостей, але не рекомендується, наприклад, подавати тосканський суп мінестроне, приготований чеським шеф-кухарем.
- Меню складено з урахуванням місцевих виробничо-технічних умов.
- Окремі страви мають прості та зрозумілі назви (наприклад, лише інгредієнти, з яких готується страва).
- Занадто складне і багатокомбіноване меню не завжди може сподобатися гостям.

Сервіруючи стіл, дотримуємося принципів

- Оригінальність і автентичність.
- Дизайн, який змінюється з часом.
- Перфекціонізм, професіоналізм та гігієна.
- Тема і подія відображені в усіх аспектах – у меню, сервіруванні столу, оформленні простору.
- Якість, естетика та функціональність.

Technické zázemí a inventář

Společnost specializující se na banketní a cateringové služby musí disponovat odpovídajícím zařízením, vybavením pro přípravu jídel a dostatkem inventáře pro poskytování komplexních služeb. Cateringové služby nejen splňují základní požadavky na prodej jídel a nápojů, ale přinášejí také unikátní a jedinečný zážitek – každá událost je originální a neopakovatelná. Pro dosažení tohoto cíle je klíčové vytvořit vhodné prostředí, které odpovídá danému typu akce. Důležitým faktorem pro úspěch je pečlivá příprava a použití správného inventáře, včetně doplňků a dekorací. Zajišťování cateringových služeb vyžaduje dokonalé výrobní a skladovací zázemí, dostatečné množství inventáře a technického vybavení. Mezi hlavní vybavení patří:

- Stoly (různých tvarů, materiálů a rozměru, mobilní, stohovací a skládací)
- Mobilní vozíky (teplý, nápojový, flambovací, na sýry) lunch boxy, pojízdný open bar, mobilní výčep piva, stoly a vitríny (jsou buď vyhřívané, nebo s chlazením)
- Židle a sedací nábytek (klasické židle včetně lehkých – stohovacích pro velké akce)
- Ubrusy (běžné, skirting, banketní – v různých odstínech i velikostech a tvarech)
- Porcelán (lehký, jednoduchý, ale vkusný, speciální pro mimořádné události)
- Sklenice (tenkostěnné, lehké a dobře umývatelné - různé druhy s ohledem na podávání nápojů)
- Příbory (běžné, lehké, ale i speciální pro mimořádné bankety)
- Ubrousky (plátěné i papírové, v rozličných barvách a také velikostech) a příručníky
- Pomocný inventář (karafy, gloche, réchaud, tácky, chladiče, izolační obaly, košíky a koše na pečivo, prkénka, napichovátka)
- Cheffing, etažérky, kleště na maso
- Drobný stolní inventář (cukřenky, slánky a kořenky, dochucovací sety)
- Dekorace (vázy, svícny, květiny, umělecké předměty, fontány, textilie)
- Inventář s izolačními vlastnostmi, výdejní (expediční) technika – termo nádoby, výrobny a zásobníky ledu, kontejnery, gastro nádoby apod.
- Ostatní – toasty, pánvičky, smetáček a lopatka, stolní odpadkové nádoby, spirály, pívni zařízení a další
- Stany a přístřešky, koberce a zahradní nábytek
- Osvětlení, tepelné zdroje, grily, zdroje a rozvody elektřiny, mycí linky
- Odpadová technika a zařízení (popelnice, nádoby na odpadky, pytle, ...)
- Převážná technika (auta s chlazením).

Технічна база та інвентар

Компанія, що спеціалізується на обслуговуванні банкетів і кейтерингу, повинна мати відповідне обладнання, обладнання для приготування їжі та достатній інвентар для надання комплексних послуг. Кейтерингові послуги не тільки відповідають основним вимогам до продажу їжі та напоїв, але й приносять унікальні та неповторні враження – кожна подія оригінальна та неповторна. Для досягнення цієї мети вкрай важливо створити відповідне середовище, яке відповідає типу події. Важливим фактором успіху є ретельна підготовка та використання правильного інвентарю, включаючи аксесуари та прикраси. Надання послуг громадського харчування потребує досконалих виробничо-складських приміщень, достатньої кількості інвентарю та технічного оснащення. Основне обладнання включає:

- Столи (різних форм, матеріалів і розмірів, пересувні, штабелювані та розкладні)
- Мобільні візки (гаряче, напої, фламбе, сир), ланч-боксы, мобільний відкритий бар, мобільний пивний кран, столи та вітрини (з підігрівом або охолодженням)
- Стільці та меблі для сидіння (класичні стільці, у тому числі легкі - штабелюються для великих заходів)
- Скатертини (звичайні, бордюрні, банкетні - різних відтінків, розмірів і форм)
- Порцеляна (легка, проста, але зі смаком, спеціально для особливих подій)
- Стакани (тонкостінні, легкі та легко миються - різні види в залежності від подачі напоїв)
- Столові прибори (звичайні, легкі, а також спеціальні для екстраординарних банкетів)
- Серветки (тканинні та паперові, різних кольорів та розмірів) та посібники
- Допоміжний інвентар (графіни, глоші, решо, підставки, холодильники, ізоляційна тара, корзини та корзини для випічки, обробні дошки, шпажки)
- Кулінарні тарілки, щипці для м'яса
- Дрібний столовий інвентар (цукерниці, сільнички, перчички, набори приправ)
- Декорації (вази, свічники, квіти, предмети мистецтва, фонтани, текстиль)
- Інвентар з ізоляційними властивостями, розливна (експедиційна) техніка - термоконтейнери, льодогенератори та накопичувачі, контейнери, гастроремкості та ін.
- Інше - тостери, каструлі, віники та лопати, настільні урни для сміття, спіралі, обладнання для пива та багато іншого
- Намети та навіси, килими та садові меблі
- Освітлення, джерела тепла, грилі, джерела та розподіл електроенергії, мийні лінії
- Технологія та обладнання для сміття (урни для сміття, сміттєві контейнери, пакети, ...)
- Транспортна техніка (автомобілі з охолодженням).



Obrázek 5: Banket - prostření (couvert) pro 1 osobu

4.1.2. Společenské hostiny s bufetovými stoly

Nabídka pokrmů formou bufetových stolů je stále v oblíbenosti, ale větší oblibu měla před koronavirovou pandemií. Důvodem obliby je to, že bez ohledu na typ společnosti si hosté při bufetovém stole najdou něco, co jim chutná. Pokud je u stolu hostů více s různými kulturami, nabídka bufetových stolů dokáže vyřešit potenciální problémy. Mezi společenské hostiny, které využívají nabídku na bufetových stolech, patří: **recepce, gala recepce, hostiny s nabídkovými (bufetovými) stoly a zahradní párty**. Tyto události mohou být obchodního, pracovního nebo společenského charakteru, ať už se jedná o firemní akce, soukromé události, reklamní večírky nebo i jiné typy akcí, které mohou být jak typické, tak velmi atypické. Oproti banketům mají tyto akce své výhody, ale i nevýhody. Správná volba formátu společenské akce je proto klíčová.

Výhody:

- bohatší výběr pokrmů a nápojů;
- bezprostřední kontakt pozvaných hostů;
- menší počet obsluhujících;
- s výjimkou recepce lze tolerovat i pozdější příchod hostů.

Nevýhody:

- menší pohodlí pro hosty;



Рисунок 5: Банкет - сервіровка (куверт) на 1 особу

4.1.2. Світські банкети з фуршетом

Шведський стіл все ще популярний, але до пандемії коронавірусу він був більш популярним. Причина його популярності в тому, що незалежно від типу компанії, за фуршетом гості знайдуть те, що їм до душі. Якщо за столом більше гостей з різними культурами, асортимент фуршетів може вирішити потенційні проблеми. До соціальних прийомів, які використовують фуршети, відносяться: прийоми, урочисті прийоми, прийоми з фуршетом і вечірки в саду. Ці заходи можуть бути ділового, робочого чи соціального характеру, будь то корпоративні заходи, приватні заходи, рекламні вечірки чи інші типи заходів, які можуть бути як типовими, так і дуже нетиповими. Порівняно з банкетом ці заходи мають не тільки переваги, але й недоліки. Тому важливий правильний вибір формату світської події.

Переваги:

- більш багатий вибір їжі та напоїв;
- прямий контакт запрошених гостей;
- менша кількість обслуговуючого персоналу;
- за винятком прийому, пізніше прибуття гостей допускається.

Недоліки:

- менше зручностей для гостей;

- riziko udržení hygienických norem a bezpečnosti pokrmů (hosté si sami vybírají pomocí společných překládacích přístrojů, pohybují se mezi pokrmy, které stojí nějakou dobu na bufetových stolech)
- méně slavnostní ráz.

4.1.3. Recepce

Recepce je oficiální přijetí hostů spojené s pohoštěním na nejvyšší společenské úrovni a obvykle se koná během obědových nebo večerních hodin. Recepce se obvykle organizuje ve formě samoobsluhy nebo částečně s obsluhou a následuje po významných společenských, obchodních nebo diplomatických událostech (převažuje forma samoobsluhy). Recepce obvykle probíhá následujícím způsobem:

- Oficiální přivítání hostů hostitelem – před vstupem do hlavních místností.
- Nabídka uvítacích nápojů (aperitivů) a malých soust (chutůvek) v prostoru recepce.
- Oficiální zahájení s proslovy (hosté musí mít volné ruce, aby mohli tleskat během proslovů).
- Pozvání shromážděných hostů do hlavních prostor.
- Uvedení čestných hostů na jejich místa (obvykle jsou vyhrazena místa k sezení pouze pro stanovený počet významných hostů).
- Pozvání hostů ke stolům s nabídkou jídel.
- Čestní hosté jsou obsluhováni porcemi nabízených jídel a nápojů podle předem stanoveného menu (v oddělené místnosti).
- Podávání kávy a následného digestivu.
- Na závěr a na rozloučenou se podává šumivé víno, kvalitní destilát nebo jiný slavnostní přípitek (kterým může být také nealkoholický nápoj nebo cocktail).

Přípravné práce při recepci zahrnují různé úkoly, které jsou ovlivněny rozsahem akce a finančními omezeními. Začíná se úpravou a výzdobou prostoru, kde se recepce bude konat. Poté následuje sestavení a prostředí nabídkových stolů. Zajištění a příprava potřebného inventáře. Příprava teplých vozů nebo nádob na servírování polévek, teplých jídel a teplých dezertů. Chlazené nápoje jsou připraveny. Přijímací prostor je vyzdoben a je vytvořeno dostatečné množství odkládacích míst pro použitý inventář. Jsou vyhrazeny zasedací prostory pro starší osoby a VIP hosty. Připravují se bufetové stoly na založení studených pokrmů, vozíky a vyhřívané stoly. Důležitá je osobní příprava a kontrola oblečení personálů.

Sortiment pokrmů a nápojů

Sortiment pokrmů a nápojů je určen dle nabídky gastronomického provozu a schválení pořadatelem. Je ovlivněn specifickými požadavky objednavatele a finančními limity, což by nemělo vést ke konfliktu mezi zástupci obou stran. U slavnostních hostin se očekává, že pořadatel, bude mít alespoň základní povědomí o společensko-gastronomických záležitostech. Následuje výčet specializovaných bufetových stolů:

- rizik nedotrimання норм гігієни та безпечності харчових продуктів (гості самі обирають за допомогою спільних столових приборів, переміщуються між стравами, які деякий час стоять на фуршетних столах)
- менш урочистий.

4.1.3. Прийом

Прийом - офіційний прийом гостей, пов'язаний з гостинністю на найвищому соціальному рівні і зазвичай відбувається в обідній або вечірній час. Прийом зазвичай організовується у формі самообслуговування або частково з обслуговуванням і відбувається після важливих соціальних, ділових чи дипломатичних подій (переважає форма самообслуговування). Зазвичай прийом відбувається наступним чином:

- Офіційне вітання гостей господарем - перед входом в основні кімнати.
- Пропозиція вітальних напоїв (аперитивів) і невеликих перекусів (закусок) у зоні рецепції.
- Офіційне відкриття з промовами (у гостей повинні бути вільні руки, щоб плескати під час промов).
- Запрошення гостей, що зібралися, до головного приміщення.
- Проведення почесних гостей на їхні місця (зазвичай місце зарезервовано лише для певної кількості поважних гостей).
- Запрошення гостей до столів з меню.
- Почесним гостям подаються порції страв і напоїв, запропонованих за заздалегідь визначеним меню (в окремому залі).
- Подача кави та подальшого джестиву.
- Наприкінці і на прощання подають ігристе вино, високоякісний алкоголь або інший святковий тост (який також може бути із безалкогольним напоєм або коктейлем).

Підготовча робота на прийомі включає в себе різноманітні завдання, які залежать від масштабу заходу та фінансових обмежень. Починається вона з облаштування та декорування приміщення, де буде проходити прийом. Далі йде складання та сервірування фуршетних столів. Забезпечення та підготовка необхідного інвентарю. Підготовка гарячих візків або ємностей для подачі супів, гарячих страв і гарячих десертів. Холодні напої готові. Оформляється рецепція та створюється достатня кількість місць для зберігання використаного інвентарю. Є зарезервовані кімнати для переговорів для людей похилого віку та VIP-гостей. Готуються фуршети для холодних страв, візки та столи з підігрівом. Важлива особиста підготовка та контроль одягу персоналу.

Асортимент страв та напоїв

Асортимент страв та напоїв визначається відповідно до меню закладу громадського харчування та погодженням з організатором. На це впливають конкретні вимоги клієнта та фінансові обмеження, що не повинно призводити до конфлікту між представниками обох сторін. Для святкових застіль очікується, що організатор матиме хоча б базові знання в соціо-гастрономічних питаннях. Нижче наведено перелік спеціалізованих фуршетних столів:

- Hlavní nabídkové stoly s mísami a předkrmy.
- Bufetové stoly s nabídkou teplých jídel (malé porce), krájená masa (carving) – skopová kýta, teplá šunka, krocan aj.
- Bufetový stůl s ovocem, dorty a krémy, cukrářské speciality.
- Nabídka sýrů, salátů.
- Teplé moučníky (servírují se v druhé polovině akce)
- Nápojový bar s vodami, pivem, vínem (tichým i šumivým) apod.
- Pokud má hostitel dostatek prostředků lze nabízet i míchané nápoje, lihoviny a likéry.

Časový harmonogram recepce je rozdělen do tří částí (plán činností před začátkem recepce; přesný časový plán průběhu recepce; časový plán činností po skončení recepce).

Časový harmonogram přípravy recepce:

- X:XX - Příprava prostoru a dekorace
- X:XX - Sestavení a prostření nabídkových stolů
- X:XX - Příprava uvítacího nápoje v uvítací zóně
- X:XX - Příprava ostatního sortimentu pokrmů a nápojů
- X:XX - Kontrola oblečení personálu

Průběh recepce – od příchodu účastníků:

- X:XX - Oficiální vítání hostů hostitelem před vstupem do hlavních místností
- X:XX - Nabídka welcome drinku a malých svačinek v prostoru za uvítací zónou
- X:XX - Oficiální zahájení s proslovem
- X:XX - Pozvání hostů do hlavních prostor
- X:XX - Uvedení čestných hostů na jejich místa
- X:XX - Pozvání hostů k nabídkovým stolům
- X:XX - Servírování porcí jídel a nápojů čestným hostům
- X:XX - Udržování a doplňování nabídkových stolů
- X:XX - Postupné otevírání jednotlivých nabídkových stolů
- X:XX - Podávání kávy nebo čaje jako posledního chodu
- X:XX - Podávání digestivu při hromadném přípitkem hostitele
- X:XX - Hostitel se loučí s hosty a odchází k východu ze společenských místností

Činnosti po skončení recepce:

- X:XX – Úklid a očištění stolů s vyčerpaným sortimentem
- X:XX - Odstranění dekorace
- X:XX - Úklid prostoru
- X:XX - Hosté opouštějí prostory a odcházejí

Časový harmonogram recepce se může lišit v závislosti na konkrétních požadavcích, rozsahu akce a preferencích pořadatele. Podobně se plánuje banket a také další gastronomické akce.

- Основне меню столів з чашами та закусками.
- Фуршетні столи з пропозицією гарячих страв (невеликі порції), нарізки (карвінг) - бараняча нога, тепла шинка, індичка та ін.
- Фуршетний стіл з фруктами, тортами та кремами, кондитерськими виробами.
- Пропозиція сирів, салатів.
- Тепла випічка (подається в другій половині заходу)
- Бар для напоїв з водою, пивом, вином (негазованим та ігристим) тощо.
- Якщо господар має достатньо коштів, можна також запропонувати змішані напої, алкогольні напої та лікери.

Графік прийому ділиться на три частини (розклад заходів до початку прийому; точний графік перебігу прийому; графік заходів після закінчення прийому).

Графік підготовки до прийому:

- X:XX - Підготовка та оформлення простору
- X:XX - Складання та сервірування фуршетних столів
- X:XX - Приготування вітального напою в зоні привітання
- X:XX - Приготування іншого асортименту їжі та напоїв
- X:XX - перевірка одягу персоналу

Хід прийому – з моменту прибуття учасників:

- X:XX - Офіційне привітання гостей господарем перед входом до основних кімнат
- X:XX - Пропозиція вітального напою та невеликих закусок у зоні привітання
- X:XX - Офіційне відкриття з промовами
- X:XX - Запрошуємо гостей до основних зон
- X:XX - Проведення почесних гостей на їхні місця
- X:XX - Запросіть гостей до фуршетних столів
- X:XX - подача порцій їжі та напоїв почесним гостям
- X:XX - Обслуговування та доповнення асортиментних таблиць
- X:XX - Поступове відкриття індивідуальних фуршетних столів
- X:XX - подача кави або чаю як остання страва
- X:XX - подача дигестиву під масовий тост господаря
- X:XX - Господар прощається з гостями і йде до виходу з вітальні

Заходи після прийому:

- X:XX – Прибирання та прибиральні столи з вичерпаним асортиментом
- X:XX - Видалення прикрас
- X:XX - Очищення простору
- X:XX - Гості залишають приміщення і йдуть

Розклад прийому може змінюватися в залежності від конкретних вимог, масштабу заходу та вподобань організатора. Так само заплановано банкет та інші гастрономічні заходи.

4.1.4. Gala recepcie

Gala recepcie, je společensko-gastronomickou akcí s programem a tancem, zahrnující zábavné aktivity. Jedná se o událost, která není příliš formální, ale spíše slouží jako příležitost pro hosty uvolnit se během několikadenních konferencí, symposií, festivalů nebo turistických zájezdů a rekreačních pobytů. Zde jsou některá důležitá doporučení:

- V pozvánce je třeba upozornit hosty nejen na program, ale také na vhodné oblečení.
- Program zahrnuje společenskou a gastronomickou část.
- Celková doba trvání je přibližně 3 hodiny.
- Většinou se konzumace jídel a nápojů provádí vstojе a hosté si sami vybírají pokrmy, pomocí samoobslužného systému.
- Večerní program je možné kombinovat se stolovým uspořádáním a nabídkovými stoly, podobně jako u recepcie. Kulturně-společenská část se při přestávkách prolíná s gastronomickým pohoštěním (tento přístup je často praktikován).

Gala recepcie začíná oficiálním uvítáním a pozváním hostů k nabídkovým stolům. Následuje program a občerstvení. Program může pokračovat a poté se nabízí závěrečné občerstvení. Během akce obsluhující personál doplňuje nabídkové stoly a postupně mění sortiment směrem k moučníkům a ovoci, které tvoří závěrečnou část akce. Charakter akce je podobný recepci. V první části je nabízeno předkrm a studená jídla. Druhá část zahrnuje teplá jídla podávaná v malých porcích (na vidličku). Třetí, závěrečná část je věnována slaným dezertům (sýry) a sladkým jídlům a moučníkům.

4.1.5. Brunch

Brunch je stále populární a trendy forma občerstvení, která si našla své zákazníky v mnoha hotelech a restauracích, zejména v rámci rodinných víkendů. Brunch se obvykle koná v časovém rozmezí mezi 11:00 a 14:00 hodinami. Je také nabízen hotelem skupinám hostů, kteří se vracejí hromadně až ráno z večerní společenské akce, a nedá se předpokládat, že budou mít čas na časnou snídani (například při oslavách Nového roku a podobně).

Sortiment pro brunch zahrnuje položky typické pro snídani i oběd, a to v miniaturizovaných porcích, ale s bohatším výběrem. Nabídka zahrnuje teplé moučníky, ovoce, jídla na nabídkových stolech a na teplých vozících. Forma obsluhy je samoobslužná s volným výběrem bez omezení. Nápoje jsou kombinované a zahrnují aperitivy, nealkoholické nápoje, pivo, víno a sekt, které jsou poskytovány formou „open baru“. Teplé nápoje, jako čaj, káva, čokoláda a kakao, jsou na požádání hostů servírovány obsluhou v konvicích.

Brunch je cenově náročnou akcí a organizátor musí věnovat značnou pozornost schvalování výběru jídel a nápojů a také formě úhrady.

4.1.4. Урочистий прийом

Гала-прийом — це соціально-гастрономічний захід із програмою та танцями, включно з розвагами. Це не надто формальна подія, а радше слугує для гостей можливістю відпочити під час кількаде dennих конференцій, симпозіумів, фестивалів або туристичних турів і відпусток. Ось кілька важливих рекомендацій:

- У запрошенні необхідно повідомити гостей не тільки про програму, але і про відповідний одяг.
- Програма включає світську та гастрономічну частини.
- Загальна тривалість — приблизно 3 години.
- Здебільшого їжу та напої споживають стоячи, а гості самостійно обирають страви за системою самообслуговування.
- Вечірню програму можна поєднати з оформленням столів і меню, подібно до прийому. Культурно-соціальна частина перемежується з гастрономічними розвагами в перервах (такий підхід часто практикується).

Урочистий прийом починається з офіційного привітання та запрошення гостей до фуршетних столів. Далі програма та частування. Програму можна продовжити, а потім пропонуються останні частування. Під час заходу обслуговуючий персонал поповнює меню столів і поступово змінює асортимент у бік випічки та фруктів, які є завершальною частиною заходу. За характером захід схожий на прийом. У першій частині пропонуються закуски та холодні страви. До другої частини входять гарячі страви, які подаються невеликими порціями (на вилку). Третя, заключна частина, присвячена солоним десертам (сирам) і солодким стравам і десертам.

4.1.5. Бранч

Бранч залишається популярним і модним видом закуски, який знайшов своїх клієнтів у багатьох готелях і ресторанах, особливо під час сімейних вихідних. Бранч зазвичай відбувається з 11:00 до 14:00. Також пропонуються готелем групам гостей, які масово повертаються лише вранці з вечірнього світського заходу, і не можна припускати, що вони встигнуть ранньо поспіяти (наприклад, під час святкування Нового року тощо).

Асортимент бранчів включає страви, характерні як для сніданку, так і для обіду, у мініатюрних порціях, але з більш багатим вибором. В меню тепла випічка, фрукти, страви на столах меню та на теплих візках. Форма обслуговування – самообслуговування з вільним вибором без обмежень. Напої комбіновані і включають аперитиви, безалкогольні напої, пиво, вино та ігристе, які надаються як «відкритий бар». Гарячі напої, такі як чай, кáva, шоколад і какао, за запитом подаються в чайниках.

Бранч – це дорогий захід, і організатор повинен приділити значну увагу узгодженню вибору їжі та напоїв, а також форми оплати.

4.1.6. Zahradní slavnost

Zahradní slavnost, je oblíbená akce, která se koná odpoledne a večer a má charakter party s nabídkovými stoly v přírodním prostředí. Nabízí se různá jídla na nabídkových stolech a nápoje v rámci „open baru“. Teplé nápoje jsou podávány obsluhou nebo u samostatných stánků. Při chladnějším večeru se často podává horké víno, grog, punč a další teplé nápoje. Součástí nabídky je také grilování, opékání celých kusů masa na přírodním ohništi na rožni (ryby, drůbež, berani, selata) a samotní hosté si mohou také opékat špekáčky a jiné uzeniny na větších ohništích.

Hosté se obvykle usazují na lavicích, zahradním nábytku pod slunečníky a součástí akce je také taneční parket, zahradní osvětlení a další prvky. Při přípravě zahradní slavnosti je nutné vždy počítat s nepříznivým počasím a připravit náhradní prostory uvnitř objektu, o čemž je třeba informovat hosty v pozvánkách.

4.1.7. Cocktail party

Cocktail party je oblíbenou společenskou událostí, která se může konat v různých denních či večerních hodinách. Je vhodný pro neformální seznámení, navazování kontaktů mezi firmami, rodinnými oslavami, zahájením výstav, ukončením jednání nebo jako malá oslava apod. Cocktail party se mohou uskutečnit pro menší i větší počty hostů.

Cocktail party obvykle probíhají bez nabídkových stolů a místo toho je použita osobní nabídka miniaturních porcí pokrmů a nápojů od obsluhujících. Hostům jsou nabízeny různé chuťovky, malá sousta, kanapky, malé obložené chlebičky, mini dezerty, sklenice s víny, malé koktejly a nealkoholické nápoje. Hosté konzumují z nabízených mís rukama bez inventáře (vše v malých rozměrech, aby se v hostových rukách nezdržely) a zároveň jsou nabízeny papírové ubrusky a otírání úst a rukou. Obsluhující odebírají prázdné skleničky, napichovátka a další použitý inventář od hostů.

Koktejl party může být také rozšířena o nabídkové stoly s nabídkou mini pokrmů studené kuchyně, hosté se obsluhují sami, přičemž inventář je jednoduchý (např. pouze vidličky a dezertní talíře). V některých případech může být také nabídnut malý výběr teplých jídel (například tapas). V případě požadavků hostitele je možné instalovat open bar, ale to už přechází k jinému typu – gala recepci.

4.1.6. Урочистість в саду

Вечірка в саду – популярний захід, який відбувається вдень і ввечері і має характер вечірки з ніжними столами в природному середовищі. Різноманітні страви пропонуються на столах меню та напої у «відкритому барі». Гарячі напої подаються персоналом або на окремих підставках. У більш прохолодні вечори часто подають глінтвейн, глог, пунш та інші теплі напої. В меню також гриль, запікання цілими шматками м'яса на природному вогнищі на рожні (риба, птиця, барани, поросята), а також самі гості можуть смажити сало та інші ковбаси на більшому вогні.

Гості зазвичай сидять на лавках, садових меблях під парасольками, а також на заході є танцпол, садове освітлення та інші елементи. При підготовці вечірки в саду завжди необхідно враховувати погану погоду і підготувати вільні місця всередині будівлі, про що необхідно повідомити гостей в запрошеннях.

4.1.7. Коктейльна вечірка

Коктейльна вечірка - популярний світський захід, який може проходити в різний час дня або вечора. Підходить для неформальних знайомств, встановлення контактів між компаніями, сімейних свят, відкриття виставок, завершення зустрічей або як невелике свято тощо. Коктейльні вечірки можна проводити для меншої чи більшої кількості гостей.

Коктейльні вечірки, як правило, проводяться без фуршетних столів, а замість цього персоналом використовується персональне меню з мініатюрними порціями їжі та напоїв. Гостям пропонуються різноманітні закуски, наїдки, сендвічі, бутерброди, міні-десерти, келихи для вина, невеликі коктейлі та безалкогольні напої. Гості їдять із запропонованих мисок руками без інвентарю (все невеликого розміру, щоб не затримувалися в руках гостей) і при цьому пропонуються паперові серветки для витирання рота і рук. Сервери збирають від гостей порожні склянки, столові приладдя та інший використаний інвентар.

Коктейльну вечірку також можна розширити столиками з меню, де пропонують міні-холодні страви, гості обслуговують самі, а інвентар простий (наприклад, лише виделки та десертні тарілки). У деяких випадках також може бути запропонований невеликий вибір гарячих страв (наприклад, тапас). За бажанням господаря можна встановити відкритий бар, але це вже змінюється на інший тип - урочистий прийом.

5. TRENDY V GASTRONOMII

Gastronomie a gastronomické služby se neustále proměňují. Změny jsou např. v nových technologiích, které začínají u objednávky přes QR kódy, pokladní systémy nebo různé aplikace, které zefektivní servis a péči o hosta, ale také zásobování – objednávky surovin, nákupy a logistiku). V mnoha zemích číšníci běžně obsluhují s telefonem v ruce. Nízké provozní náklady a schopnost rychle se přizpůsobit trhu nabízí takzvané „ghost kitchen“ nebo virtuální restaurace. Jde o profesionálně vybavené kuchyně, ve kterých se připravují (vaří) jídla pouze pro rozvoz, nemají žádný obsluhující personál, chybí prostor pro konzumaci a místa k sezení. Podobné koncepty virtuálních nebo cloudových kuchyní vznikají ve velkém po celém světě a také v Česku. Covid a s ním spjatá opatření, která tíživě dopadla na segment pohostinství, uvedený trend jen umocnila.

Sdílené kuchyně vaří pod jednou střechou pro desítky virtuálních restaurací, které zákazník nemůže navštívit, ale jídlo si může nakoupit a ochutnat prostřednictvím rozvozu do domovů, firmy či jiného místa spotřeby. Sdílené kuchyně nazývané „kuchyně duchů“ tak mohou snižovat náklady pro přípravu jídel na minimum. Náklady na realizaci nového provozu se zredukují až dvacetinásobně.

Virtuální restaurace vznikají všude, a i když zájem o stravování v restauracích klesá, zájem o rozvoz jídla prudce stoupá. Místa, kde lze vařit hned pro několik restaurací, tak přitahují zájem investorů i restaurátérů.

Provozy gastronomických služeb patřily mezi dlouhodobě rostoucí, stále se vyvíjející segmenty služeb. Změny nastaly následkem pandemických omezení v uplynulých dvou letech a pokračují nadále. Současně gastronomické služby se potýkají s nedostatkem zaměstnanců, ale také s menší návštěvností zákazníků. Majitelé a provozovatelé se více než v minulosti musejí intenzivně zabývat kvalitou nabídky a realizací poskytovaných služeb. Stále je mnoho gastronomických provozoven, které nabízejí své služby v různém rozsahu a na rozdílné úrovni.

Vznikají stále nové a úzce specializované provozovny např. malé pivovarné restaurace, provozovny zaměřené pro celiaky, vegetariány, vegany, raw food. Mezi nejrychleji rostoucí segmenty gastronomických služeb patří méně formální provozovny s jasně stanovenou nabídkou tzv. casual restaurant a fast casual food, které se změnily oproti rychlým občerstvení, která jsme znali v minulosti. Fast casual food v podobě Bistra nabízí vysokou kvalitu rychlého občerstvení s využitím převahy čerstvých lokálních surovin a využíváním moderních technologií. Gastronomické provozovny dnes častěji využívají sociální sítě k prosazení nové nabídky či propagačních kampaní. Vzhledem k tomu, že mnoho provozovatelů studovalo či pracovalo v zahraničí, umějí využívat analýzy dat a na základě výsledků dovedou vytvořit konkurenceschopnou nabídku. Z výzkumu je patrné, že gastronomické provozovny potřebují kvalitní personál. Alternativou pro řešení nedostatku zaměstnanců by mohla být umělá inteligence a robotizace. Hosty dnes v restauracích mohou obsloužit roboti v roli číšníků a barmanů, kteří jsou schopni naservírovat a namíchat bezvadné drink, ale jen zřídka mohou nahradit službu profesionálů.

5. ТРЕНДИ В ГАСТРОНОМІЇ

Гастрономія та послуги громадського харчування постійно змінюються. Зміни полягають, наприклад, у нових технологіях, які починаються із замовлення за допомогою QR-кодів, касових систем або різноманітних додатків, які зроблять обслуговування та піклування про гостя більш ефективними, а також постачання – замовлення сировини, закупівлі та логістика). У багатьох країнах офіціанти зазвичай обслуговують з телефоном у руках. Низькі експлуатаційні витрати та можливість швидко адаптуватися до ринку пропонують так звані «**кухні-привиди**» або віртуальні ресторани. Це професійно обладнані кухні, в яких їжа готується (вариться) тільки на видачу, в них немає обслуговуючого персоналу, немає місця для прийому їжі та сидіння. Подібні концепції віртуальних або хмарних кухонь створюються у великих масштабах у всьому світі, а також у Чехії. Ковід і пов'язані з ним заходи, які сильно вплинули на сегмент гостинності, лише посилюють цю тенденцію.

Спільні кухні готують під одним дахом для десятків віртуальних ресторанів, які клієнти не можуть відвідати, але можуть купити та скуштувати їжу через доставку додому, на підприємства чи в інші місця споживання. Спільні кухні, які називаються «кухнями-привидами», таким чином можуть звести витрати на приготування їжі до мінімуму. Витрати на впровадження нової операції зменшаться до двадцяти разів.

Віртуальні ресторани з'являються скрізь, і навіть якщо інтерес до ресторанів падає, інтерес до доставки їжі стрімко зростає. Місця, де можна готувати відразу для кількох ресторанів, привертають інтерес інвесторів і рестораторів.

Гастрономічні послуги були одними з сегментів послуг, які довго та постійно розвивалися. Зміни відбулися внаслідок пандемічних обмежень за останні два роки та тривають. Нинішні служби громадського харчування стикаються з нестачею працівників, але також із меншим відвідуванням. Більше, ніж раніше, власникам і операторам доводиться інтенсивніше займатися якістю пропозиції та реалізацією послуг, що надаються. Є ще багато гастрономічних закладів, які пропонують свої послуги в різних масштабах і на різному рівні.

Постійно створюються нові та вузькоспеціалізовані заклади, наприклад, невеликі ресторани-пивоварні, заклади, орієнтовані на цeliакію, вегетаріанців, веганів та сирioїдців. Серед сегментів гастрономічних послуг, що найшвидше розвиваються, є менш офіційні заклади з чітко визначеним меню, так звані повсякденні ресторани та фаст-кежуал-фуд, які змінилися порівняно з фастфудом, який ми знали в минулому. Фаст-кежуал-фуд у формі Бістро пропонує якісне фаст-фуд з переважанням свіжих місцевих продуктів та використанням сучасних технологій. Гастрономічні заклади сьогодні все частіше використовують соціальні мережі для просування нових пропозицій чи рекламних кампаній. Оскільки багато операторів навчалися або працювали за кордоном, вони знають, як використовувати аналіз даних і можуть створити конкурентоспроможну пропозицію на основі результатів. З досліджень видно, що підприємства громадського харчування потребують якісних кадрів. Штучний інтелект і роботизація можуть стати альтернативою для вирішення проблеми нестачі працівників. Сьогодні гостей в ресторанах можуть обслуговувати роботи в ролі офіціантів і барменів, які вміють ідеально подавати і змішувати напої, але вони рідко можуть замінити обслуговування професіоналів.

5.1. Vybrané trendy 2023

Využívání druhotných zdrojů z potravinářských procesů, jako jsou energetické tyčinky vyrobené z použitého obilí z výroby piva, z ovocných šťáv a ořechů.

Konkurence restaurací již nezahrnuje jen pouliční a rychlá občerstvení, ale také např. supermarkety. Špičkoví kuchaři (pod svou značkou) prodávají své produkty v supermarketech a online obchodech.

Využití druhotných zdrojů (odpadu) z potravinářských procesů jsou nabízeny v rámci malých chuťovek a doplňků stravy.

Mezi další déletrvající trendy patří např. širší nabídka rostlinné stravy. Maso je nahrazováno produktem vyrobeným v laboratořích (umělé maso), který vykazuje senzorycké podobné vlastnosti jako maso z jatečných zvířat. Trendem je stálý vývoj modifikací základních potravin jako např. těstoviny vyrobené ze zeleniny (z rajčat, špenátu, mrkve, květáku či cukety), (VisitChef.com).

Co ovlivňuje trendy v gastronomii?

Cena – zákazník bude stále více konfrontovat, zda očekávaná kvalita pokrmu odpovídá ceně.

Pocit klidu – pracovníci restaurace jsou zodpovědní za vytvoření příjemného prostředí.

Intimita a přátelství – individuální přístup obsluhujících k zákazníkům, získat důvěru.

Získání nových informací – zákazník je inteligentní a stále rád získává nové znalosti, personál musí být připraven velmi sofistikovaně a nevtíravě předávat správné informace o nabízených produktech.

Emocionální zážitky – gastronomie je spojena s lidskými smysly, lidé jsou ochotni utracet za gastronomické zážitky, ale pouze pokud se nestanou klišé.

Ručně vyrobené produkty – hosté ocení veškerou domácí výrobu, jídla, nápoje, včetně pečiva, čokoládových pralinek aj.

Místní produkty a služby – čerstvé ryby z blízké rybárny, maso a drůbež od lokálních farmářů, místní ovoce, zeleninu či bylinky.

Autentické produkty – nezávisle malé venkovské restaurace a hospody jsou spojeny s rustikálním stylem a jsou spojeny s odpovídající nabídkou pokrmů a nápojů (místní nápoje, regionální speciality, sýry, moučníky aj.)

Využívání netradičních kombinací a technologií – zelenina a čokoláda.

Míchaný nápoj a jeho párování s pokrmem – novějším objevem současnosti je umění vytvářet takové míchané nápoje (nejen alkoholické) aby byly vhodným doplňkem v celém menu.

Komfort a bezpečí – komfort lze chápat jinak v každé úrovni provozu, ale je spojen minimálně s určitým, očekávaným dodržením standardu. Bezpečí patří k důležitým aspektům při návštěvě gastronomického provozu. S bezpečným stravováním, tak abychom neohrozili zdraví, souvisí dodržení hygienických standardů.

5.1. Деякі тренди 2023

Використання вторинних ресурсів харчових процесів, таких як енергетичні батончики, виготовлені з відпрацьованого зерна від виробництва пива, фруктових соків і горіхів.

Ресторанна конкуренція тепер включає не тільки вуличну їжу та фаст-фуд, а й, наприклад, супермаркети. Кращі кухарі (під своїм брендом) продають свою продукцію в супермаркетах та інтернет-магазинах.

Використання вторинних джерел (відходів) харчових процесів пропонується в невеликих закутках і харчових добавках.

Інші довгострокові тенденції включають, наприклад, більш широкий асортимент рослинної їжі. М'ясо замінюється продуктом, виробленим у лабораторіях (штучне м'ясо), який демонструє сенсорні характеристики, подібні до м'яса забитих тварин. Тенденцією є постійний розвиток модифікацій основних харчових продуктів, таких як макарони з овочів (з помідорів, шпинату, моркви, цвітної капусти або цукіні), (VisitChef.com).

Що впливає на тренди в гастрономії?

Ціна – клієнт все більше буде стикатися з тим, чи відповідає очікувана якість страви ціні.

Відчуття спокою - персонал ресторану відповідає за створення приємної обстановки.

Інтим і дружба - індивідуальний підхід серверів до клієнтів, завоювання довіри.

Отримання нової інформації - клієнт розумний і завжди любить здобувати нові знання, персонал повинен бути готовий передавати правильну інформацію про пропонувані продукти в дуже вишуканий і ненав'язливий спосіб.

Емоційні враження – гастрономія пов'язана з людськими почуттями, люди готові витратити на гастрономічні враження, але тільки якщо вони не стануть кліше.

Вироби ручної роботи - гості оціняють всю домашню їжу, напої, включаючи випічку, шоколадне праліне та ін.

Місцеві продукти та послуги – свіжа риба з сусіднього рибальства, м'ясо та птиця від місцевих фермерів, місцеві фрукти, овочі та трави.

Автентичні продукти - незалежні невеликі заміські ресторани та паби асоціюються з сільським стилем і пов'язані з відповідною пропозицією їжі та напоїв (місцеві напої, регіональні фірмові страви, сири, випічка тощо)

Використання нетрадиційних поєднань і технологій – овочі та шоколад.

Змішаний напій і його поєднання з їжею - новітнє відкриття сьогодні - це мистецтво створення таких змішаних напоїв (не тільки алкогольних), які стануть відповідним доповненням до всього меню.

Комфорт і безпека - комфорт можна розуміти по-різному на кожному рівні закладу, але він пов'язаний принаймні з певним, очікуваним стандартом. Безпека є одним з важливих аспектів при відвідуванні гастрономічного закладу. Дотримання гігієнічних норм пов'язане з безпечним харчуванням, щоб не завдати шкоди здоров'ю.

Seznam použité literatury

- BUREŠOVÁ, Pavla a Květoslava ŠUSTOVÁ. Jak se mění gastronomické služby. Výživa a potraviny. Praha: SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU, Z.S., 2022, roč. 2022, č. 3, s. 13-15. ISSN 1211-846X.
- BUREŠOVÁ, P. a B. ZIMÁKOVÁ. Gastronomické služby - servis. Třetí přepracované vydání: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o., 2016. 155 s. 158-01-16. ISBN 978-80-87411-80-3. (na straně 42 – 58)
- BUREŠOVÁ, P., B. ZIMÁKOVÁ, M. ČERTÍK a J. HÁN. Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie; Gastronomické služby. Praha: Wolters Kluwer, 2014. 156 s. první vydání. ISBN 978-80-7478-498-9. (na straně 72 – 81)
- BUREŠOVÁ, P. Banketní a cateringové služby. 2010. vyd. Praha: VŠH, 2011. 146 s. 126 01 10. ISBN 978-80-87411-11-7.
- Průvodce podnikáním. (2020) <https://www.pruvodcepodnikanim.cz/clanek/jak-koronavirus-meni-soucasne-podnikani/> (přístup prosinec 2021).
- Forbes. (2021) Kuchyně duchů. <https://forbes.cz/kuchyne-uchu-diky-novemu-trendu-vyrosti-myfoodplace-za-rok-o-sto-procent/> (přístup leden 2023).
- Newstream. (2021) Zpráva ze světa peněz. <https://www.newstream.cz/enjoy/gastronomii-ceka-nelehky-rok-restauracim-stale-chybi-personal> (přístup leden 2022).
- Newstream. (2021) Cloudové kuchyně. <https://www.newstream.cz/enjoy/revoluce-v-gastronomii-virtualni-kuchyne> (přístup leden 2022).
- HOREKA. Copyright © (2016). <https://www.horekaweb.cz/category/analyzy/> (přístup prosinec 2021).
- Löwe, G. Stoll H. A. (2000) ABC antiky. Malá moderní encyklopedie.
- Křížek, F. Neufus, J. (2014) Moderní hotelový management: nové trendy a metody v řízení hotelů. Praha: Grada.
- Patriot (2021) <https://www.patriotmagazin.cz/nova-doba-hosty-obsluhuje-robot-dela-nepretržite-a-nechce-dovolenou> (přístup prosinec 2022).
- Trevir, Nath. (2021) Fast-Casual vs. Fast-Food. <https://www.investopedia.com/articles/investing/020515/fast-food-versus-fast-casual.asp>. (přístup leden 2022).
- Lang, George. „restaurace“. (2022) <https://www.britannica.com/topic/restaurant>. (přístup únor 2022).
- Freedman, P. H. (2008) Jídlo: dějiny chuti. 1. české vyd. Praha: Mladá fronta, 2008.
- Kategorizace hostinských zařízení: Cestovní ruch [online]. [cit. 2023-06-19]. Dostupné z: <https://www.cestovni-ruch.cz/kategorizace/doporuceni.htm#2>
- Visit Chef [online]. [cit. 2023-10-04]. Dostupné z: <https://www.visitchef.com/>

Список використаної літератури

- BUREŠOVÁ, Pavla a Květoslava ŠUSTOVÁ. Jak se mění gastronomické služby. Výživa a potraviny. Praha: SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU, Z.S., 2022, roč. 2022, č. 3, s. 13-15. ISSN 1211-846X.
- BUREŠOVÁ, P. a B. ZIMÁKOVÁ. Gastronomické služby - servis. Třetí přepracované vydání: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o., 2016. 155 s. 158-01-16. ISBN 978-80-87411-80-3. (na straně 42 – 58)
- BUREŠOVÁ, P., B. ZIMÁKOVÁ, M. ČERTÍK a J. HÁN. Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie; Gastronomické služby. Praha: Wolters Kluwer, 2014. 156 s. první vydání. ISBN 978-80-7478-498-9. (na straně 72 – 81)
- BUREŠOVÁ, P. Banketní a cateringové služby. 2010. vyd. Praha: VŠH, 2011. 146 s. 126 01 10. ISBN 978-80-87411-11-7.
- Průvodce podnikáním. (2020) <https://www.pruvodcepodnikanim.cz/clanek/jak-koronavirus-meni-soucasne-podnikani/> (přístup prosinec 2021).
- Forbes. (2021) Kuchyně duchů. <https://forbes.cz/kuchyne-uchu-diky-novemu-trendu-vyrosti-myfoodplace-za-rok-o-sto-procent/> (přístup leden 2023).
- Newstream. (2021) Zpráva ze světa peněz. <https://www.newstream.cz/enjoy/gastronomii-ceka-nelehky-rok-restauracim-stale-chybi-personal> (přístup leden 2022).
- Newstream. (2021) Cloudové kuchyně. <https://www.newstream.cz/enjoy/revoluce-v-gastronomii-virtualni-kuchyne> (přístup leden 2022).
- HOREKA. Copyright © (2016). <https://www.horekaweb.cz/category/analyzy/> (přístup prosinec 2021).
- Löwe, G. Stoll H. A. (2000) ABC antiky. Malá moderní encyklopedie.
- Křížek, F. Neufus, J. (2014) Moderní hotelový management: nové trendy a metody v řízení hotelů. Praha: Grada.
- Patriot (2021) <https://www.patriotmagazin.cz/nova-doba-hosty-obsluhuje-robot-dela-nepretržite-a-nechce-dovolenou> (přístup prosinec 2022).
- Trevir, Nath. (2021) Fast-Casual vs. Fast-Food. <https://www.investopedia.com/articles/investing/020515/fast-food-versus-fast-casual.asp>. (přístup leden 2022).
- Lang, George. „restaurace“. (2022) <https://www.britannica.com/topic/restaurant>. (přístup únor 2022).
- Freedman, P. H. (2008) Jídlo: dějiny chuti. 1. české vyd. Praha: Mladá fronta, 2008.
- Kategorizace hostinských zařízení: Cestovní ruch [online]. [cit. 2023-06-19]. Dostupné z: <https://www.cestovni-ruch.cz/kategorizace/doporuceni.htm#2>
- Visit Chef [online]. [cit. 2023-10-04]. Dostupné z: <https://www.visitchef.com/>

II. TECHNOLOGIE A KULINÁŘSKÉ TECHNIKY
PAVLA BUREŠOVÁ

II. ТЕХНОЛОГІЯ ТА КУЛІНАРНІ ТЕХНІКИ
ПАВЛА БУРЕШОВА

6. VÝVOJ PŘÍPRAVY STRAVY

Lidská strava se vyvíjí po dlouhá tisíciletí až do současnosti. Využívání ohně při přípravě jídla zásadně změnilo stravování člověka. Dnes již se otevřený oheň na přípravu jídla používá jen výjimečně, avšak je nahrazen dokonalými technologiemi a sofistikovanými metodami. Stravování jako součást gastronomie je spojeno s požitkem, který je ovlivněn kulturou a vývojem společnosti. V současnosti žijeme pod tlakem dokonalosti a módních trendů, které se promítají i do vnímání gastronomie. Design prostředí a pokrmů je mnohdy preferován před klíčovými vlastnostmi, kterými je chuť a kvalita. Gastronomie je od samého počátku spojená s lidskými smysly. Již naši předkové rozlišovali stravu podle vzhledu, vůně aby se vyhnuli případným problémům. V současnosti je pro nás důležitý vzhled předkládaného pokrmu (nápoje), který zahrnuje barvu, tvar, konzistenci aj. Očima vnímáme také prostředí pro konzumaci pokrmů (místnost, stůl, použité přístroje, talíře, sklenice, květiny aj). Čichem posuzujeme vůni jídla, která nás může ovlivnit v rozhodování pro nebo proti konzumaci. Každý jedinec má jiný práh citlivosti na čich a vnímání různých aroma, který jej může ovlivnit při výběru jídla. Hmatem zachytí lidský jazyk např. svrasklost třísel, šmravé perlení nápoje, hladkost, hrubost v konzistenci potravy. Chuť je nejdůležitějším parametrem při analýze a hodnocení pokrmu či nápoje. Také sluch je při konzumaci jídla nebo nápojů zapojen a může nás ovlivnit např. zvuk, který slyšíme v restauraci, či baru (míchání nápojů v šejkru, zvuk při nalévání nápoje do sklenice, případně také zvonivý ton sklenic při připitku (Burešová a kol. 2014).

Klíčové pojmy: strava, první tepelné úpravy jídla, pralidé Homo habilis a Homo erectus

Cíle: pochopit význam vzniku ohně a jeho vliv na vývoj kultury a gastronomie

6.1. První tepelně zpracované pokrmy

Podle profesora Richarda Wranghama je příprava stravy a vaření staré přibližně 1,8 milionu let a je spojeno s vývojem člověka. Autor argumentuje zjištěním, že tepelně upravená jídla umožnila našemu předkovi lépe trávit některé složky potravy. Vychází ze závěru výzkumu, který realizoval po dlouhá léta u šimpanzů v Tanzanii. Rostlinnou stravu, která je vláknitá, hořká a objemná je nutno žvýkat (jak to dělají šimpanzi) celé dlouhé hodiny a je k tomu potřeba velký chrup, vnitřnosti a mnoho času. Po uvaření škrobnatých hlíz a masa není potřeba velký chrup, čelisti ani dlouhý čas na žvýkání. Uvařený pokrm byl pro naše předky snadno stravitelný, dodával více energie, měl lepší chuť, ochránil je proti parazitům a toxinům (Wrangham, 2010). Podle profesora Wranghama ovlivnila příprava stravy naše předky v mnoha ohledech – sociálních, zdravotních, výživových, ale také napomohla vývoji mozku a inteligence.

6. РОЗВИТОК ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

Раціон людини розвивався протягом багатьох тисячоліть до наших днів. Використання вогню під час приготування їжі докорінно змінило раціон людини. Сьогодні відкритий вогонь для приготування їжі використовується рідко, але на зміну йому приходять досконалі технології та витончені методи. Прийом їжі як частина гастрономії пов'язаний із задоволенням, на яке впливають культура та розвиток суспільства. В даний час ми живемо під тиском досконалості та модних тенденцій, які відбиваються і на сприйнятті гастрономії. Дизайн навколишнього середовища та їжі часто краще ключових характеристик смаку та якості. Гастрономія від початку була пов'язана з почуттями людини. Наші пращури вже розрізняли їжу на вигляд і запах, щоб уникнути можливих проблем. В даний час для нас важливий зовнішній вигляд представленої їжі (напою), який включає в себе колір, форму, консистенцію та ін. Ми також сприймаємо очима середовище, в якому відбувається вживання їжі (приміщення, стіл, столове приладдя, тарілки, склянки, квіти та ін.). Ми використовуємо наш нюх, щоб судити про запах їжі, що може вплинути на нас при ухваленні рішення за або проти споживання. У кожної людини різний поріг чутливості до нюху та сприйняття різних ароматів, що може впливати на нього при виборі їжі. На дотик людський язик вловлює, наприклад, терпкість танінів, мерехтливу шипучість напоїв, гладкість, шорсткість консистенції їжі. Смак є найважливішим параметром під час аналізу та оцінки їжі чи напою. Слух також задіяний при споживанні їжі або напоїв, і на нас може впливати, наприклад, звук, який ми чуємо в ресторані або барі (змішування напоїв у шейкері, звук, коли напій наливається в склянку або дзвін келихів під час тосту (Burešová a kol., 2014).

Ключові терміни: дієта, перша термічна обробка їжі, давні люди Homo habilis та Homo erectus.

Цілі: зрозуміти значення створення вогню та його вплив на розвиток культури та гастрономії.

6.1. 6.1. Перші термічно оброблені страви

За словами професора Річарда Ренгема, приготування їжі налічує приблизно 1,8 мільйона років та пов'язане з розвитком людства. Автор аргументує висновок, що термічно оброблені продукти дозволяли нашим предкам краще перетравлювати певні компоненти їжі. Він заснований на висновках досліджень, які він протягом багатьох років проводив із шимпанзе у Танзанії. Рослинну їжу, волокнисту, гірку та об'ємну, доводиться пережовувати (як це роблять шимпанзе) протягом довгих годин, а для цього потрібні великі зуби, кишки та багато часу. Після приготування крохмалистих бульб та м'яса немає необхідності мати великі зуби, щелепи або довго жувати. Нашими предками приготовлена їжа легко перетравлювалася, давала більше енергії, мала найкращий смак та захищала від паразитів та токсинів (Wrangham, 2010). За словами професора Ренгема, приготування їжі багато в чому вплинуло на наших предків – соціальне, медичне, харчове, але також допомогло розвитку мозку та інтелекту.

Pralidé Homo habilis a Homo erectus z období před 500-250 tisíci lety již znali oheň a uměli si připravit stravu. Ta obsahovala podle doložených archeologických nálezů u Kotouči u Štramberka na Moravě maso z medvěďů, jelenů apod. Také rostlinné suroviny využíval tehdejší člověk, nejčastěji oříšky, houby a jádra planých jablek. Později v době mladšího paleolitu (asi před třiceti tisíci lety) již lovili stáda a také mamuty (důkazy jsou dochované v Dolních Věstonicích). Maso tehdejší lidé opékali, nebo také dusili a vařili, aniž by potřebovali nádoby, uměli využívat přírodní zdroje – jámu s horkými kameny, do nichž vkládali např. tykve, listy, kůry, které mohli naplnit vodou a připravovat si pokrmy (**Beranová, 2005**).

Rostlinná strava se rozvíjela v pozdním paleolitu (přibližně 10 500 let p. n. l.) a obsahovala např. planý ječmen, luštěniny – čočku, mandloně aj. V předešlém období byly ve stravě využívány také, ale divoce rostoucí. Rostliny se začaly pěstovat v tzv. úrodném půlměsíci na Blízkém východě v období mezi 12 tisíci až pěti tisíci lety, kde se datuje vznik zemědělství. V Evropě se rostliny pěstovaly v Řecku a na Balkáně, jehož část spadala do úrodného půlměsíce. V období šesti tisíc let p. n. l. se zemědělci dostali až k nám na území Českých zemí. Chléb byl znám ve starém Řecku v podobě placek opékaných na ohni. Kulaté bochníky, jako základ kvašeného chleba pocházejí z doby asi před 4 000 lety (**Sitwell, 2014**).

Jídelníček lidí v pravěku obsahoval kaše z rozdrčeného obilí, husté polévky a zmiňované obilné placky – chléb. K ochucení se používala sůl a koření v podobě bylin. Pravěký člověk již jedl kombinovanou stravu sestavenou z masitých i rostlinných pokrmů (**Beranová, 2001**).

Starověký člověk kromě masa a obilnin využíval ve stravě také ovoce a zeleninu. Mezi oblíbené masité chody patřila drůbež – husy, kachny a slepice. Starověk je znám oblíbeností a hostin, na kterých se kromě mnoha lahůdek začíná využívat nádob z drahých kovů. V prvním století n. l. vznikla kniha receptů „De re coquinaria“ (O umění kuchařském), kterou zpracoval šéfkuchař, sběratel receptů, ale také známý gurmán a zakladatel první kuchařské školy Marcus Gavius Apicius, který dovedl mimo jiné omáčky k dokonalosti (**Sitwell, 2014**).

Římská kuchyně byla velmi rozmanitá. Využívala maso vepřové, drůbeží a ryby včetně plodů moře. Byla bohatá na různé druhy zeleniny jako: brokolice, chřest, saláty, artyčoky, pórek, koriandr aj. Recepty byly nazývány podle významných osobností např. sele à la Marcus Aurelius. Podobně jako lidé v pravěku ochucovali starí Římané chléb bylinami, kořením, ale i sýrem.

Stravování se přizpůsobuje geografickým, kulturním, společenským a politickým změnám po celou dobu vývoje lidstva.

Ranní lidé Homo habilis a Homo erectus období 500-250 tisíc let již znali oheň a uměli vohnout a uměli gottovat jku. Zgldno z dokumentalno ptdtverždzenimi arheologidnimi znahidkami v Kotuči poblizu Šttramberka v Moravii, v nymu mstilo sa m'aso vedmediv, oleniv tošo. Ludii toho času vikoristovovali takoh rostlinnu srovinnu, najastiše gorih, gribi ta sercevinii dikih yblun. Pizníše, za časiv ranného paleolitu (blizko tridciti tisic rokiv tomu), voni vje polnovali na stada, a takoh na mamontiv (svidcennia zberegli sa u Dolni-Vestonici). Ludii toho času smažili m'aso abo tuškuvali yogo i gotuvali, ne potrebuoci smnostei, voni vmi vikoristovuvati prirodni resursi - yamu z rozpечenim kaminniam, v yku klali, napriklad, garbuza, listia, koru, yki možna buo zapovnitii vodoio ta gotuvati jku (**Beranová, 2005**).

Roslinnii racion sklav sa v piznomu paleoliti (blizko 10500 rokiv do n.e.) i vkluchav, napriklad, dikii yamini, bobovi - socheviciu, migdal' ta in. Roslinii pošli viorošuvati v tak zvanomu Rodiuchomu pivmisiaci na Blizkomu Sxodi miz 12 000 i 5 000 rokiv tomu, što s'iaae zarodžennia sil'skogo gospodarstva. U Svropi roslinii viorošuvati u Greicii ta na Balkanah, častina ykih potrapila u meži Rodiuchogo pivmisiacia. U period za šišt' tisic rokiv do našoi eri xliborobi distalisia nas na territorii čes'kikh zemel'. Xlib buv vidomii u Starodavnii Greicii u vgliadi pidsmaženih na vogni korživ. Kругli buhanci yk osnova drijdžžovogo xliba z'yavilisia priblizno 4000 rokiv tomu (**Sitwell, 2014**).

Menno loдей u doistorični časi skladalo sa z kaši z podribnenogo zerna, gustih supiv ta zžadanih krupt'nyih koržikov – xliba. Yk pripravu vikoristovovali sil' ta specii u vgliadi trav. Doistorična lodina vje spoživala kombinovane harčuvannia, što skladaeť sa z m'asa ta roslinnoi iži (**Beranová, 2001**).

Krim m'asa ta krupt, starodavnia lodina takoh vikoristovovala u svoemu racioni frukty ta ovoci. Populärni m'asni stravi vkluchali stravi z ptici - gusei, kačok i kurei. Antičniť vidoia populärniťiu uročistostei ta benketiv, de, okrim bağat'oh delikatesiv, stali vikoristovuvatisia sudini z dorogociñnih metaliv. U peršomu stolitti našoi eri bua stvorena kniha receptiv "De re coquinaria" (Pro misticťstvo kulinarii), yku pidgotuvav šef-kuchar, kolekcioner receptiv, a takoh vidomii gurmán ta zasnovnik peršoi kulinarnoi školi Markus Gavius. Apicii, ykii, krim inšogo, doviv do doskonalosti souci (**Sitwell, 2014**).

Rim'ska kuchnia bua duže riznomanitnoio. Vona vikoristovovala svinniu, pticiu ta ribu, u tomu čisl' moreprodukti. Vona bua bağata riznimi vidami ovocih, takimi yk: brokoli, sparža, salati, artišoki, cibula, koriandr, tošo. Recepti bui nazvani na čest' vidatnih osobistostei, napriklad, svinnia a-ly Mark Avrel'ii. Podibno ludiam u doistorični časi, davni rimliani pripraviali xlib travami, speciiami ta sirom.

Harčuvannia adaptuvalo sa do geografičnih, kulturnih, sociálních ta političnih zmín protiağom us'ogo rozviku ludstva.

7. PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA SUROVIN A POTRAVIN V KULINÁŘSKÉ VÝROBNÍ PRAXI

Předběžná kuchyňská úprava surovin a potravin je soubor mnoha činností, které předcházejí tepelnému nebo jinému zpracování pokrmů. Cílem je zvýšit kvalitu, vůni, chuť, vzhled (tvar, barvu) a stravitelnost pokrmů. Předběžná úprava zahrnuje např. odstranění nežádoucí části surovin a potravin, zabránění jejich znehodnocení (případnému zkažení) a zajištění bezpečnosti pro lidské zdraví (hygienické nezávadnosti). Zvolit správný postup (metodu) se mění podle konkrétní suroviny a jejího následného tepelného nebo popř. jiného zpracování. Pro suroviny, které se dále kulinářsky upravují, je vhodné zohlednit původ, strukturu, fyzikální vlastnosti, způsob následné úpravy jídla a postavení v menu. Nejčastěji je nutné zbavit se nejedlých částí surovin a dále je např. očistit, oloupat, nakrájet, nasekat, nasolit a okořenit aj.

Klíčové pojmy: ovoce, zelenina, brambory, maso, luštěniny

Cíle: Vymezení základní rozdíly v předběžné přípravě surovin

7.1. Předběžná úprava potravin rostlinného původu

Zelenina jako např. brambory, mrkev, kořen petržele, červená řepa a vodnice se před vařením důkladně očistí, omyje a teprve po uvaření se slupky odstraní. Brambory se upravují v závislosti na tom, zda budou následně uvařené, usmažené nebo upečené. Vysoký obsah vitaminů, minerálních látek se zachová při minimalizaci ztrát v průběhu přípravy, manipulace s vhodným inventářem a pomůckami.

Čištění surovin suchým způsobem zahrnuje

- Oddělení nejedlých částí (zeleniny, ovoce)
- Přebírání (luštěniny, rýže, pohanka, aj.)
- Loupání (cibule, česnek)
- Škrabání (kořenová zelenina, brambory, bílý chřest)
- Lisování (citrusové plody)
- Vypeckování (ovoce, olivy)
- Vykrajování (části zeleniny, ovoce)
- Vytloukání (vejce)
- Prosívání (mouka)

Čištění surovin mokřím způsobem nejčastěji zahrnuje

- Omytí ponořením do nádoby s vodou
- Omytí pod tekoucí vodou
- Namočením ve vlažné vodě se solí
- Omytí kuchyňskou sprchou
- Proplachování

7. ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У КУЛІНАРНІЙ ВИРОБНИЧІЙ ПРАКТИЦІ

Попередня кухонна підготовка сировини та продуктів харчування є сукупністю багатьох заходів, що передують термічній або іншій обробці харчових продуктів. Мета – підвищення якості, запаху, смаку, зовнішнього вигляду (форми, кольору) та засвоюваності їжі. Попередня обробка включає, наприклад, видалення небажаних частин сировини та продуктів харчування, запобігання їх псуванню (можливе псування) та забезпечення безпеки для здоров'я людини (гігієнічна безпека). Вибір правильної процедури (методу) залежить від конкретної сировини та її подальшої термічної чи іншої обробки. Для сировини, що піддається подальшій кулінарній обробці, доцільно враховувати походження, структуру, фізичні властивості, спосіб подальшого приготування їжі та положення в меню. Найчастіше доводиться позбавлятися неїстівних частин сировини, а також чистити, очищати, нарізати, натирати, шинкувати, солити і приправляти.

Ключові терміни: фрукти, овочі, картопля, м'ясо, бобові.

Цілі: Визначити основні відмінності у попередній підготовці сировини.

7.1. 7.1. Попередня обробка продуктів рослинного походження

Такі овочі, як картопля, морква, корінь петрушки, буряків та ріпи, перед варінням ретельно чистять і миють, і тільки після варіння знімають шкірку. Картоплю готують залежно від того, чи буде вона варитися, смажитися чи запікатися. Високий вміст вітамінів та мінералів зберігається при мінімізації втрат при приготуванні, поводженні з відповідним інвентарем та інструментом.

Очищення сировини сухим способом включає

- Відокремлення неїстівних частин (овочі, фрукти)
- Перебирання (бобові, рис, гречка тощо)
- Чищення (цибуля, часник)
- Вишкрібання (коренеплоди, картопля, біла спаржа)
- Пресування (цитрусові)
- Видалення кісточок (фрукти, оливки)
- Вирізання (частини овочів, фрукти)
- Вибивання (яйця)
- Просіювання (борошно)

Вологе очищення сировини найчастіше передбачає

- Миття шляхом занурення в ємність з водою
- Миття під проточною водою
- Замочування в теплій воді з сіллю
- Миття кухонним душем
- Полоскання

Při čistění brambor, ovoce a zeleniny dodržujeme zásady s ohledem na nejvyšší kvalitativní, ale také kvantitativní ztráty. Namáčení ve vodě pouze krátce po nezbytnou dobu. Krájení provádíme vždy těsně před vlastní úpravou. Vhodnými materiály nádob používaných při zpracování je nerez, sklo, plast, porcelán.

Při předběžné úpravě surovin rostlinného původu se v další fázi přípravy mohou potraviny a suroviny zpracovat mechanicky – krájením, strouháním, sekáním, lisováním, mletím, mixováním apod.

Krájení:

- kořenová zelenina se krájí na nudličky, plátky, kostky.
- listová zelenina se dělí na listy, čtvrtky, lze i trhat nebo krájet na širší pruhy.
- brambory se krájí na čtvrtky, kostky, hranolky, kolečka, tenkou slámu, lupínky, malé soudky (zámecké brambory), malé kuličky (pařížské).

Některé druhy zeleniny si vyžadují důkladné odstranění nejedlých částí a to vyžaduje zručnost a znalosti. Příkladem je lahůdková zelenina artyčok, u kterého je nutné vyhodit všechny tuhé a nejedlé listy.

Při přípravě rýže, pohanky, krup je vhodní odstranit mechanické nečistoty přebíráním a poté následuje spaření, které odstraní šlem a prach. Luštění je nutné po přebírání a promytím ve vodě namočit na 2 – 24 hodin do studené vody. Luštěniny nevaříme ve vodě, ve které byly máčeny.

Klíčení je specifická úprava vybraných luštěnin a obilovin (další způsob jak snížit nežádoucí oligosacharidy).

7.2. Předběžná úprava potravin živočišného původu

Předběžná úprava masa zahrnuje odležení masa, vykostění velkých kusů a rozdělení na části, očištění a omytí masa, odblanění masa. Mezi časté fáze přípravy patří také krájení na porce, naklepávání, protýkání, marinování, mletí, plnění.

Odležení masa – má za cíl připravit maso k technologickému zpracování působením vlastních enzymů a při něm dochází ke změnám v:

- soudržnosti,
- tuhosti,
- pevnosti,
- barvy, vůně, chuti

Na pravidelné kusy stanovené hmotnosti, na plátky, na kostky, na nudličky a jiné tvary.

Vykostění a očištění masa – jde o profesionální oddělení masa od kostí, tak aby se svaly neporušily. Souběžně je maso očištěné od šlach, chrupavek, krevních podlitin aj. Nejčastěji se vykostí kýtá, pečeně, hrudi, hřbet (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

При очищенні картоплі, фруктів та овочів дотримуємося принципів мінімально можливих втрат якості та кількості. Замочування у воді лише короткочасно на необхідний час. Нарізка завжди здійснюється безпосередньо перед переробкою. Придатними матеріалами для контейнерів, що використовуються в процесі переробки, є нержавіюча сталь, скло, пластик і фарфор.

При попередній обробці сировини рослинного походження на наступному етапі приготування продукти і сировина можуть піддаватися механічній обробці шляхом нарізання, натирання на тертці, подрібнення, пресування, розтирання, змішування, тощо.

Нарізання:

- коренеплоди нарізають локшиною, скибочками, кубиками.
- Листові овочі нарізають листям, четвертинками, можна також порвати або нарізати ширшими смужками.
- картоплю нарізають четвертинками, кубиками, брусочками, кружальцями, тонкою соломкою, стружкою, маленькими барильцями (картопля шато), маленькими кульками (картопля по-паризьки).

Деякі овочі вимагають ретельного видалення неїстівних частин, а це вимагає навичок і знань. Прикладом може слугувати делікатесний овоч артишок, у якого необхідно видалити все жорстке і неїстівне листя.

При приготуванні рису, гречки, крупи бажано видалити механічні домішки шляхом перебирання, з подальшим ошпарюванням для видалення бруду і пилу. Після перебирання та промивання бобових необхідно замочити їх у холодній воді на 2-24 години. Не можна варити бобові у воді, в якій вони були замочені.

Пророщування - специфічна обробка окремих бобових і злаків (ще один спосіб зменшити вміст небажаних олігосахаридів).

7.2. Попередня обробка продуктів тваринного походження

Попередня обробка м'яса включає обвалювання м'яса, обвалювання великих шматків і розрізання на частини, очищення і миття м'яса, а також зачистку м'яса від шкіри. Частими етапами приготування також є нарізка на порційні шматки, подрібнення, відбивання, маринування, фарширування та набивання.

Обвалка м'яса - має на меті підготовку м'яса до технологічної переробки під дією його власних ферментів і в ході процесу змінюється:

- щільність,
- жорсткість,
- пружність,
- колір, аромат, смак

На рівні шматки заданої ваги, скибочки, кубики, локшину та інші форми.

Обвалка та зачистка м'яса - це професійне відділення м'яса від кісток таким чином, щоб м'язи не були розірвані. При цьому м'ясо очищається від сухожиль, хрящів, кров'яних синців тощо. Найпоширеніші зрізи - нога, підчеревина, грудинка, корейка (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

Omývání masa – je vhodné za dodržení bezpečnostních pravidel, případně v nádobě k tomu určené s výměnou vody.

Krájení masa – podle dalšího způsobu zpracování a receptury dělíme maso na kusy (krájíme po vláknech), porce, nudličky a kostky (krájíme přes vlákna).



Obrázek 6: Maso připravené na guláš

Odblanění masa je proces, při němž se zbavíme blan, které mohou při tepelné úpravě narušit tvar a vzhled masa tím že se smrští (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

Naklepávání masa je vhodné pokud se má zvětšit plocha masa, pomocí které se uvolní svalová vlákna, a maso se snadněji tepelně zpracuje. Naklepávání se používá např. při přípravě řízků, plátků, žebírek, roštěnek. Při naklepávání masa je vhodné použít plastové nebo prkénko a potravinovou folii abychom zabránili vytékání šťávy z masa (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

Protýkání (špikování) masa je proces, jehož cílem je zkvalitnit a chuťově zvýraznit maso pomocí jiných surovin. Maso špikujeme tučnějšími druhy jako např. bůček, slanina, pancetta, uzeniny, párky, šunka, ale také zeleninou (okurky, mrkev, cukety) nebo vejci. Při protýkání je vhodné propíchnout svalovinu protýkací jehlou po vláknech, aby střed šunky nebo slaniny apod. zůstal v masě. Protýkat lze i úzkým protýkacím nožem (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

Миття м'яса - бажано з дотриманням правил безпеки, або в призначеній для цього ємності зі зміною води.

Нарізка м'яса - в залежності від способу подальшої обробки та рецептури, ділимо м'ясо на шматки (нарізаємо вздовж волокон), порційні шматки, локшину та кубики (нарізаємо впоперек волокон).



Рисунок 6: М'ясо, готове для гуляшу

Бланшування - це процес позбавлення від пустот, які можуть спотворити форму і зовнішній вигляд м'яса, стискаючись під час приготування. (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

Відбивання корисне, якщо потрібно збільшити площу поверхні м'яса, щоб вивільнити м'язові волокна і полегшити його приготування. Відбивання використовується, наприклад, при приготуванні стейків, нарізок, реберця і печені. Бажано використовувати пластикову або обробну дошку і харчову фольгу, щоб запобігти витіканню соку з м'яса. (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

Приправлення - це процес, метою якого є покращення якості та смаку м'яса за допомогою інших інгредієнтів. Ми шпигуємо м'ясо жирних сортів, таких як свиняча грудинка, бекон, панчетта, ковбаси, шинка, а також овочі (огірки, морква, кабачки) або яйця. Бажано проколоти м'яз колючою голкою вздовж волокон, щоб центр шинки,

Мletí masa – se provádí pomocí mechanických nebo elektrických mlýnků nebo kutrů. Jemnost mletí se určuje podle použití a receptury, kupř. fáše a pašтики vyžadují 2 – 3 krát opakované mletí. Maso je vhodné pomlít těsně před tepelnou úpravou nebo dalším zpracováním (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

Škrabání masa se používá v případě delikates jako např. tatarský biftek apod. Naškrabané maso je zbaveno všech žilek a nerovností.

Plnění masa – je vhodné pro zvýraznění chuti pomocí nádivky. Masa se plní vcelku tzv. kapsa a do naříznutého středu se vloží náplň (muže být z masa, zeleniny, vajec apod.). Porcovaná masa se plní a tvoří se závitky nebo rolky a z větších plátů rolády. Maso se po naplnění a zavnutí spojí párátky, nebo kuchyňským provázek (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

7.3. Předběžná úprava ryb

Předběžné zpracování ryb zahrnuje zabíjení, omytí, kuchání, stahování z kůže a vykostění. Mezi další nezbytné kroky patří dělení na porce.

Zabíjení ryb se provádí tak, že rybu je nutné pevně uchopit a vložit do utěrky a poté ji omráčit úderem do hlavy.

Čistění ryb – při čistění se ryby omývají pod tekoucí vodou a případné šupiny se škrabkou odstraní šupiny.

Kuchání ryb vyžaduje zručnost a odborné znalosti. Ryba se nařízne od hlavy k ocasu a po obou stranách hrbetu se odstraní páteř. Vzniklý otvor umožní vyjmout vnitřnosti, oddělit jikry a mlíčí. Velmi důležité je opatrné odstranění žlučového vaku, který by mohl, při nesprávné manipulaci a jeho narušením, zapříčinit znehodnocení rybího masa (hořkou chuť způsobenou kontaminací vyteklou žlučí). Rybu je nutné důkladně vyčistit od krve a zároveň odstranit žábry, odseknout ploutve, omýt pod tekoucí vodou a osušit papírovými utěrkami. Rybu lze poté plnit, nebo utvořit porce – filátka apod.

Stahování ryb se provádí u starších kusu ryb, které mohou mít tuhou kůži, anebo mohou lehce zapáchat. Ryba se na prkénku rozdělí na dvě poloviny a uvolníme kůži nožem u ocasu a poté lehce stahujeme rukou. Úhoř se stahuje naříznutím kůže u hlavy a poté se stahuje kůži směrem k ocasu pomocí utěrky (Burešová a Tremlová, 2015).

7.4. Předběžná úprava korýšů a měkkýšů

Slávky – je nutné před úpravou očistit pod studenou vodou a zbavit je vousů. Na každou otevřenou slávkou je nutné silně zaklepat, a pokud se ihned nezavře, je nutné ji vyhodit.

Olihně – v případě, že se zpracovávají olihně neočištěné, je nutné je zbavit nejprve měkkých vnitřností. Do jedné ruky se uchopí tělo a do druhé hlava, opatrně se od sebe oddělí a poté se vyjmou vnitřnosti. Následně se oříznou chapadla a vytáhne se váček se sepiovou modří.

бекону тощо залишився в м'ясі. Також можна проколоти вузьким ножом для проколювання (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

Подрібнення м'яса - здійснюється за допомогою механічних або електричних м'ясорубок або кутерів. Тонкість подрібнення визначається призначенням і рецептурою, наприклад, фарши і паштети вимагають 2-3-разового повторного подрібнення. М'ясо слід подрібнювати безпосередньо перед приготуванням або подальшою обробкою (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

Зішкріб м'яса використовується у випадку делікатесів, таких як стейк тартар тощо. Зішкріб м'яса позбавлений усіх прожилок і нерівностей.

Фарширування м'яса - підходить для підкреслення смаку за допомогою начинки. М'ясо фарширують цілою так званою кишенею, а начинку (це може бути м'ясо, овочі, яйця тощо) кладуть у центр розрізу. Порційне м'ясо фарширують, щоб сформувати рулети або рулетики, а з більших шматків роблять рулетики. Після наповнення та загортання м'ясо з'єднують зубочистками або кухонними нитками (Vodochodská a Štěpánek, 2019).

7.3. Попередня обробка риби

Попередня обробка риби включає в себе забій, миття, приготування, зняття шкіри та розбирання на кістки. Інші необхідні етапи включають нарізку на порційні шматки.

Забиття риби здійснюється шляхом міцного захоплення риби і поміщення її в тканину, а потім оглушення ударом по голові.

Очищення риби - під час очищення рибу промивають під проточною водою і скребком видаляють луску.

Приготування риби вимагає майстерності та досвіду. Рибу розрізають від голови до хвоста і видаляють хребет з обох боків спини. Утворений отвір дозволяє видалити нутрощі, відокремити ікру та молочко. Дуже важливо обережно видалити жовчний мішок, який при неправильному поводженні і порушенні може стати причиною псування м'яса риби (гіркий смак, викликаний забрудненням жовчю). Рибу необхідно ретельно очистити від крові, видалити жабри, відрізати плавники, промити під проточною водою і просушити паперовими рушниками. Потім рибу можна фарширувати або нарізати на порційні шматки - філе тощо.

Шкіру видаляють зі старої риби, яка може мати жорстку шкіру або злегка пахнути. Рибу розділяють навпіл на обробний дощ і ножем підрізають шкіру біля хвоста, а потім обережно знімають її рукою. З вугра знімають шкіру, розрізаючи її біля голови, а потім знімають тканиною у напрямку до хвоста (Burešová a Tremlová, 2015).

7.4. Попередня обробка ракоподібних та моллюсків

Мідії - перед обробкою необхідно очистити під холодною водою і позбавити вушок. Кожну відкриту мідію потрібно сильно постукати, і якщо вона не закривається відразу, її потрібно викинути.

Кальмари - якщо кальмари обробляються неочищеними, їх потрібно спочатку очистити від м'яких кишок. Візьміть корпус в одну руку, а голову в іншу, обережно розділіть їх, а потім видаліть нутрощі. Потім обрізають щупальця і видаляють синій мішечок сепії.

Одstraní se průhledné výztuže a opláchne se vodou. Také nafialovělé membrány se stáhnou. Velké olivně se krájejí na cca 0,5 cm kroužky a chapadla na malé kousky. Malé olivně se připravují celé.

Krevety a garnáty je vhodné je zbavit před tepelnou úpravou tmavého střívká. Oddělit hlavičku, vyloupnout ocasek a tenké střívko opatrně vyjmout špičkou ostrého nože.

Škeble – je jich mnoho druhů a specifíkem je, že jsou zahrabané v písku na mořském dně. Před vařením nebo podáváním je nutno je minimálně jednu hodinu namočit do čerstvé vody, kde se vyvrhnou. K otevření se používá speciální nůž na ústřice a kovová rukavice (**Hasan, 1992**).

7.5. Předběžná úprava drůbeže

Dnes je běžně dostupná čerstvá a zmrazená drůbež, která je již připravená ke kuchyňskému zpracování. Pokud by zpracovávala živá drůbež, musí se doložit původ a veterinární nezávadnost. Zpracování je velmi náročné a zahrnuje např.: rychlé usmrcení a vykrvácení. Dále se musí drůbež očistit - oškubat (buď zasucha ihned po zabíjení, nebo spařením) a vykuchat. Drůbež, která je upravována vcelku je vhodné zformovat provázek (odborně drezírování).

Zabíjení drůbeže musí být rychlé a je nutné ji nechat zcela vykrvácet. Zbytky krve v mase nevypadají dobře a maso ztrácí kvalitu. Škubání peří může být za sucha (ihned po zabíjení (krocan, perlička a holoubek) a ještě za tepla se škube husa a kachna. Odstranit peří lze také spařením např. u kuřat a slepic. Proces spaření v horké vodě je velmi rychlý, aby maso nezískalo nepříjemnou vůni a chuť (**Burešová, Tremlová 2015**).

7.6. Předběžná úprava zvěřiny

Zvěřina je dnes k dostání po celý rok a lze ji nakoupit již v opracovaných kusech. V případě, že zpracováváme čerstvou zvěřinu, je nutné ji nechat odležet. Opracování celých kusů čerstvé zvěřiny je velmi náročné a vyžaduje odborné znalosti a dovednosti kuchařů.

Zvěřina srstnatá – spárkatá (jelení, dančí, srnčí a muflon) a také **černá** (divoké prase) je dodávána do gastronomických provozoven vyvržená v kůži, ale bez hlavy, která slouží jako trofej lovců. Prvním krokem je stahování z kůže za pomoci na břišní straně na běžících. Stahuje se postupným oddělováním masa.

Srstnatá zvěřina nízká – zajíc a divoký králík je dodávána do kuchyně v kůži nevyvržená a je nutné ji nejprve zavěsit, stáhnout z kůže a vyvrhnout vnitřnosti tak, že se rozřízne břišní dutina a vyjmou se vnitřnosti, očistí se a omyje.

Zvěřina pernatá se dělí na lesní (bažant, tetřev, sluka), polní (koroptev) a vodní divoká husa, kachna. Pernať zvěřinu obvykle je nutné před tepelnou úpravou opatrně oškubat z peří (nedoporučuje se spařovat, aby se nepotrhlala kůže). Zbylé chloupky se po oškubání opálí a maso se omyje. Poté následuje kuchání a podobně jako u drůbeže maso formujeme (drezírujeme) např. provázek

Prozorní ukrutnění vydalují se i promývají vodou. Fioletové membrány také vydalují se. Velkých kalmarů narezávají kílčami přibližně 0,5 cm, a šupálčy - nevelikými šmatočkami. Dřibní kalmari gótujuť se ціліми.

Креветки і королівські креветки перед приготуванням слід очистити від темного панцира. Відокремлюємо голову, відчищаємо хвіст і кінчиком гострого ножа акуратно знімаємо тонкий панцир.

Устриці - існує багато видів моллюсків, специфіка яких полягає в тому, що вони закопуються в пісок на морському дні. Перед приготуванням або подачею на стіл їх необхідно замочити у прісній воді принаймні на одну годину, де вони будуть випотрошені. Для розкриття використовують спеціальний устричний ніж і металеві рукавички (**Hasan, 1992**).

7.5. 7.5. Попереднє оброблення птиці

Сьогодні свіже та заморожене м'ясо птиці широко доступне і готове до приготування. У випадку з живою птицею, походження та ветеринарна безпека повинні бути задокументовані. Обробка є дуже складною і передбачає, наприклад, швидке забиття та знекровлення. Птиця також повинна бути очищена - обципана (або шляхом сушіння відразу після забою, або шляхом спалення) і випатрана. Птицю, яку заправляють цілою, слід обв'язати мотузкою (технічно це називається перев'язка).

Птицю необхідно забити швидко і дати їй стекти кров'ю до смерті. Залишки крові в м'ясі виглядають негарно, і м'ясо втрачає якість. Пір'я можна обскубувати відразу після забою (індикки, цесарки та голуби), а з гусей та качок - ще теплим. Пір'я також можна видалити шляхом ошпарювання, наприклад, курчат і курей. Процес ошпарювання в гарячій воді відбувається дуже швидко, тому м'ясо не набуває неприємного запаху і смаку (**Burešová, Tremlová 2015**).

7.6. 7.6. Передня обробка дичини

Зараз оленина доступна цілий рік, і її можна купити в обробленому вигляді. Якщо обробляється свіжа оленина, її потрібно залишити відпочити. Обробка цілих шматків свіжої оленини дуже складна і вимагає досвіду та навичок кухарів.

Хутрові звірі - м'ясоїдні (олень, лані, козулі, муфлони), а також чорного ("дикого кабана") доставляють у заклади громадського харчування знятою шкурою, але без голови, яка слугує трофеєм для мисливців. Першим етапом є знімання шкіри з черевної сторони на загоні. Її знімають, поступово відокремлюючи м'ясо.

Дичину з невеликим хутром - зайця і дикого кролика доставляють на кухню без шкіри і спочатку підвішують, знімають шкіру і потрошать, розрізаючи черевну порожнину і видалюючи кишки, очищаючи і промиваючи їх.

Дичину поділяють на лісову (фазан, тетерук, вальдшнеп), польову (куропатка) та водоплаву (дика гуска, качка). Пernať дичину перед приготуванням зазвичай потрібно акуратно обскубити від пір'я (не рекомендується ошпарювати, щоб уникнути розриву шкіри). Після обципування залишки пір'я обскубують, а м'ясо миють. Потім м'ясо варять і, як і у випадку з домашньою птицею, формують (перев'язують), наприклад, ниткою.

Shrnutí

Předběžná úprava surovin a potravin v kuchyni je důležitým krokem s ohledem na další zpracování a finální kvalitu pokrmů. Předběžná úprava zahrnuje čištění, mytí, krájení, loupaní, nakládání a mnoho dalších úkonů, které vedou ke zvýšení kvality a trvanlivosti potravin. Předběžnou úpravu surovin a potravin je třeba provádět odborně s využitím hygienických principů, aby se zabránilo kontaminaci nebo znehodnocení potravin.

Резюме

Попередня обробка сировини та продуктів на кухні є важливим етапом для подальшої переробки та кінцевої якості їжі. Попередня обробка включає в себе очищення, миття, нарізку, чищення, маринування та багато інших операцій, які призводять до підвищення якості та збільшення терміну зберігання продуктів харчування. Попередня обробка сировини і продуктів харчування повинна здійснюватися професійно з дотриманням гігієнічних принципів, щоб уникнути забруднення або псування продуктів харчування.

8. KULINÁŘSKÉ METODY VYUŽÍVANÉ PŘI TEPELNÉM ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN

Vaření a kulinářství patří mezi nejstarší činnosti lidí. Tepelné zpracování pokrmů je spojeno s objevením ohně a jeho využití k vaření, které je staré přibližně 2 miliony let. Suroviny a jejich zpracování se liší podle využití techniky, metod a neustálému zdokonalování nových technologií, které značně usnadňují práci v kuchyni. Základní tepelné úpravy jsou vaření a dušení v nádobách s teplotou okolo 100 °C. Potraviny jsou ponořené ve vodě, vývaru, víně aj. tekutině nebo v páře. Mezi další tepelné úpravy patří pečení, opékání, zapékání, grilování, smažení, které se liší použitím zdroje a případně tuku.

Klíčové pojmy: Sous-vide, Maillardova reakce, molekulární gastronomie, vaření, vaření v páře, dušení, pečení, gratinování

Cíle: naučit se a pochopit rozdílné metody a techniky při zpracování pokrmů

8.1. Metody tepelného zpracování pokrmů

Blanširování je kulinářská technika, která spočívá v krátkém povaření potraviny ve vroucí vodě nebo páře a následném ochlazení v ledové vodě. Blanširování umožní odstranit specifický zápach u zeleniny (např. brokolice, květák), zpevnit křehké struktury potravin, ale také usnadní odstranění slupky (rajčat aj.), (Vodochodská, Štěpánek, 2019).

Poširování je vhodné např. pro ryby, ovoce, zeleninu, vejce, které upravíme pomalým vařením při teplotě mezi 65 °C až 95 °C tekutině (voda, ocet, víno, mléko vývar aj.). Metodu poširování nabízí mnoho multifunkčních spotřebičů jako např. konvektomat, ale lze je provádět v rendlíku nebo na pánvi. Pro úpravu ryb se často používá oválná nádoba ve tvaru elipsy – rybí várka (Nestle, 2000).

Vaření ve vodě je nejčastěji používaná tepelná úprava. Suroviny jsou vloženy a ponořeny do odpovídajícího množství tekutiny při teplotě 100°C. Množství tekutiny je spojeno s konkrétní potravinou. Malé množství vody použijeme na houby a zeleninu, středně velké množství tekutiny (tak, aby byla potravina pokryta vodou) použijeme na maso a brambory. Velké množství vody používáme na vaření luštěnin, rýže a těstovin. Vaření může být v tlakové nádobě, konvektomatu, vodní lázni a v páře. Potraviny vařené při vyšší teplotě v tlakovém nádobě nebo jsou měkčí a uvařené v mnohem kratším čase s úsporou energie, ale nevýhodou je vyšší vyluhování (Vodochodská, Štěpánek, 2019).

8. КУЛІНАРНІ МЕТОДИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ПРИ ТЕРМІЧНІЙ ОБРОБЦІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Приготування їжі та кулінарне мистецтво є одними з найдавніших видів діяльності людини. Термічна обробка їжі пов'язана з винаходом вогню та його використанням для приготування їжі, що налічує приблизно 2 мільйони років. Сировина та її обробка варіюються залежно від використання прийомів, методів і постійного вдосконалення нових технологій, які значно полегшують роботу на кухні. Основними способами теплової обробки є варіння та тушкування в ємностях при температурі близько 100 °C. Продукти занурюють у воду, бульйон, вино тощо або готують на пару. Інші способи термічної обробки включають випікання, запікання, смаження, гриль, фритюр, які відрізняються за використанням різних інгредієнтів і, де це доречно, жирів.

Ключові терміни: Sous-vide, Maillardova reakce, молекулярна гастрономія, готування, приготування на пару, тушкування, запікання, гратен

Cíle: вивчити і зрозуміти різні методи і техніки в обробці харчових продуктів

8.1. .Методи теплової обробки харчових продуктів

Бланшування - це кулінарний прийом, який полягає в нетривалому кип'ятінні продуктів у киплячій воді або парі, а потім їх охолодженні в крижаній воді. Бланшування дозволяє усунути специфічний запах овочів (наприклад, броколі, цвітної капусти), зміцнити ніжну структуру продуктів, а також полегшити зняття шкірки (помідорів тощо), (Vodochodská, Štěpánek, 2019).

Пасерування підходить, наприклад, для риби, фруктів, овочів, яєць, які готуються шляхом повільного варіння при температурі від 65 °C до 95 °C у рідині (воді, оцті, вині, молочному бульйоні тощо). Метод пасерування пропонується багатьма багатофункціональними приладами, такими як пароварка, але може здійснюватися і в каструлі або сковорідці. Для приготування риби часто використовують овальну, еліпсоподібну ємність - рибник. (Nestle, 2000).

Варіння у воді - найпоширеніший спосіб теплової обробки. Інгредієнти кладуть і занурюють у відповідну кількість рідини при температурі 100°C. Кількість рідини пов'язана з конкретним продуктом. Невелика кількість води використовується для грибів та овочів, середня кількість рідини (так, щоб продукти були покриті водою) - для м'яса та картоплі. Велика кількість води використовується для приготування бобових, рису і макаронних виробів. Готувати можна в скороварці, чайнику, на водяній бані і на пару. Продукти, приготовані при вищій температурі в скороварці, або м'якші, або готуються за значно коротший час з економією енергії, але недоліком є більше екстрагування (Vodochodská, Štěpánek, 2019).

Дуšení je úprava pokrmů v uzavřené nádobě. Teplo do potraviny je dodáno pomocí malého množství tekutiny a vytvořené páry. Potraviny jsou ponořeny pouze do poloviny a je potřeba je stále podlévat. Pokrmy upravené dušením jsou oproti vařeným chutnější a můžeme je připravit v troubě, v rendlíku na sporáku, v konvektomatu. Dušení masa předchází předběžná úprava – omytí, protýkání a nadívání, koření a solení. Samotné dušení probíhá tak, že maso opečeme, vložíme do základu, podlejeme vývarem, dusíme. Dokončíme cezením a pasírováním (mixováním) a dochucením či zjemněním. Kromě masa je dušení vhodné pro úpravu ryb, drůbeže, zeleniny, těstovin, rýžových pokrmů aj. **(Vodochodská, Štěpánek, 2019).**

Glazírování – je úprava dušené potraviny, které mají vyšší podíl cukru např. šalotka, mrkev, dýně, malé cibulky. Cukr obsažený v potravinách vytvoří s tekutinou šťávu, kterou je vhodné zredukovat na sirup, který vytvoří na pokrmech krásnou lesklou glazuru. Pro podporu procesu se někdy používá cukr a máslo. Při glazírování masa se použije vývar a víno. Pomalu dušené maso se upravuje v troubě a 30 min. před ukončením se zredukuje tekutina a přelévá se přes maso. Maso získá hezkou lesklou glazuru na povrchu **(Burešová, Tremlová, 2015).**

Pečení je technologická úprava potravin suchým horkým teplem. Rozlišujeme pečení na pánvi přímým kontaktem v horkém tuku. Pečení v troubě v uzavřeném prostoru. Pečení v peci, v horkovzdušné troubě, v konvektomatu aj. Pečení při nízkých teplotách vyžaduje delší dobu pečení s cílem měkkého, šťavnatého a křehkého masa. Podle velikosti a druhu masa je doba pečení až 70 hodin). Vhodná zařízení k této úpravě jsou: konvektomat, holdomat a vybavení pro Sous Vide **(Burešová, Tremlová, 2015).**

Rožnění patří mezi nejstarší tepelné úpravy pečení. Cílem rožnění je vytvořit kůrku na povrchu, která zabrání úniku šťávy z masa. Z počátku se maso upravuje při vyšší teplotě, aby se rychle vytvořila kůrka bez přidání tekutin. Při dopékání lze využít tekutý výpek na přelití masa. Každý rožněný kus před podáváním a porcováním ponecháme cca 20 minut odpočívat na zdroji tepla, abychom zabránili vytékání šťávy (např. v holdomatu), **(Burešová, Tremlová, 2015).**

Grilování je tepelná úprava s tukem nebo bez tuku a podobně jako u rožnění působením suchého tepla se vytvoří na pokrmu kůrka a uvnitř pokrmu zůstane šťáva. Grilované pokrmy jsou oblíbené pro svou specifickou vůni a chuť. Doba a intenzita grilování se řídí velikostí pokrmu. Velké kusy vyžadují intenzivní počáteční opečení a poté se teplota sníží tak, aby teplo proniklo do středu pokrmu **(Burešová, Tremlová, 2015).**

Gratinování je zapékání předem tepelně zpracovaných pokrmů s cílem vytvořit na povrchu kůrku. Zpravidla se využívá teploty proudící shora. Gratujeme v miskách, gratinkách, apod. ve vyhřáté troubě nebo v salamandru. Tepelně zpracovaný pokrm se vkládá do másla

Тушкування - це приготування їжі в закритому посуді. Тепло подається до їжі за допомогою невеликої кількості рідини та пари, що утворюється. Продукти занурюються лише наполовину і потребують постійного перемішування. Їжа, приготована на парі, смачніша за варену і може бути приготовлена в духовці, в каструлі на плиті або в чайнику. Тушкуванню м'яса передують попередня підготовка - миття, натирання і фарширування, приправлення і соління. Саме тушкування здійснюється шляхом підрум'янювання м'яса, викладання його в основу, вливання бульйону і тушкування на повільному вогні. На завершення проціджують і перемішують (блендерують), додають приправи або подрібнюють. Крім м'яса, тушкування підходить для приготування риби, птиці, овочів, макаронних виробів, страв з рису тощо. **(Vodochodská, Štěpánek, 2019).**

Глазурування - це модифікація тушкування продуктів з високим вмістом цукру, наприклад, цибулі-шалот, моркви, гарбуза, дрібної цибулі. Цукор, що міститься в продуктах, утворює з рідиною сік, який можна згустити до сиропу, що створює красиву блискучу глазур на продуктах. Для полегшення процесу іноді використовують цукор і вершкове масло. При глазуруванні м'яса використовують бульйон і вино. М'ясо для повільного тушкування готують у духовці, а за 30 хвилин до готовності виливають рідину і заливають нею м'ясо. На поверхні м'яса утворюється красива блискуча глазур **(Burešová, Tremlová, 2015).**

Випікання - це технологічна обробка харчових продуктів сухим гарячим теплом. Розрізняють випікання на сковороді шляхом прямого контакту в розпеченому жирі. Випікання в печі в закритому просторі. Випікання в духовці, в пароконвектоматі, в конвекційній печі тощо. Запікання при низьких температурах вимагає більш тривалого часу приготування, щоб досягти ніжнього, соковитого і м'якого м'яса. Залежно від розміру і типу м'яса, час запікання може становити до 70 годин). Для такої обробки м'яса підходять: конвекційна піч, аерогриль та обладнання Sous Vide. **(Burešová, Tremlová, 2015).**

Обсмажування - один з найдавніших способів теплової обробки для випікання. Метою обсмажування є створення скоринки на поверхні, яка запобігає витіканню соків з м'яса. Спочатку м'ясо готують при високій температурі, щоб швидко утворилася скоринка, без додавання рідини. Рідким бульйоном можна покрити м'ясо під час смаження. Перед подачею на стіл і нарізанням дайте кожному обсмаженому шматку відпочити на джерелі тепла близько 20 хвилин, щоб запобігти витіканню соку (наприклад, у формі для витримки), **(Burešová, Tremlová, 2015).**

Гриль - це приготування їжі з використанням жиру або без нього, і, як і при обсмажуванні, сухий жар створює скоринку на продуктах і залишає соки всередині. Страви, приготовані на грилі, популярні завдяки своєму характерному аромату та смаку. Час та інтенсивність смаження на грилі визначається розміром страви. Великі шматки вимагають інтенсивного початкового обсмажування, а потім температуру знижують, щоб тепло проникало в середину страви. **(Burešová, Tremlová, 2015).**

Гратенування - це запікання заздалегідь приготованих продуктів для створення скоринки на поверхні. Як правило, для цього використовується температура, що надходить зверху. Гратенування здійснюється в мисках, решітках і т.д. в розігрітій

vytřenén žáruvzdorné nádoby, posype se strouhankou, tvrdým strouhaným sýrem, případně se zalije smetanou aj. Zapékat lze těstoviny, zeleninu, masové směsi, ryby a moučníky. Sladké pokrmy se zapékají s krémem ze žloutků nebo ušlehanými bílky a posypou se práškovým cukrem **(Burešová, Tremlová, 2015)**.

Opékání (restování) je tepelná úprava, při níž opékáme surovinu (např. cibuli) dozlato na pánvi na sporáku nebo v troubě, s tukem, ale také bez tuku, při teplotě cca 140 °C. Restování při vyšších teplotách je nezbytné pro rychlé uzavření povrchu, aby uvnitř zůstal pokrm šťavnatý. Speciální druh krátkého a rychlého opékání (restování) je sotýrování z fr. „sauter“ zpravidla na otevřeném ohni. Tato technika je známa také jako stir-frying, velký důraz je kladen na předběžnou úpravu – přesné krájení s důrazem na velikost použitých potravin, dostatečný zdroj tepla a správnou techniku úpravy, **(Burešová, Tremlová, 2015)**.

Fritování (hluboké smažení) je tepelná úprava potravin ponořených do tuku při teplotách mezi 150 a 180°C, u předsmážení je teplota nižší okolo 130 °C. Horký tuk obklopuje potraviny většinou ze všech stran a rychle přenáší teplo. K fritování používáme pouze tuky a oleje k tomu určené **(Burešová, Tremlová, 2015)**.

Smažení na pánvi je speciální metoda hlubokého smažení (fritování). Jedná se o smažení syrového nebo předvařeného pokrmu na malém množství tuku. Ke smažení se používá přepuštěné máslo (telecí řízek), olivový olej nebo vepřové sádlo k dosažení požadované chuti u vybraných pokrmů **(Burešová, Tremlová, 2015)**.

Konfitování je velmi stará metoda pro konzervaci pokrmů a má několik postupů. Jednou z možných úprav je pečení při velmi nízké teplotě (okolo 70 °C, přičemž proces pečení trvá déle – minimálně 3 hodiny). Konfitovaná surovina musí být ponořena do tekutiny nejlépe do tuku. Tuk je nejvhodnější pro přenos tepla do potravin. U takto připraveného masa molekuly vody nepraskají a nevytěkají jako při úpravě za použití vyšší teploty. Maso zůstane šťavnaté, jemné, s požadovaným zabarvením a strukturou. Konfitování lze uplatnit také při konzervaci ovoce a zeleniny (česnek konfitovaný v tuku). Konfitování ovoce lze považovat za mezistupeň mezi džemem a zavařeninou. Nakrájené ovoce je konzervováno v cukru, medu nebo v sirupu, při zpracování zeleniny se přidávají různé druhy octů **(Burešová, Tremlová, 2015)**.

Mikrovlnný ohřev je tepelná úprava za působení elektromagnetického záření. Toto mikrovlnné záření je v pokrmu schopno rozkmitat molekuly vody a tím dochází k relativně velmi rychlému zahřátí celku. Změny v potravinách odpovídají změnám vznikajícím při běžné tepelné úpravě za přítomnosti tekutiny nebo páry.

duchovci. Připravenou stravu kladou u zmačenu maslom žaromícnu smíšť, posipať paníruval'nými suharymi, tvrdým tertim sirom abo pokrivaťuť verškami toščo. Zapíkati možna makaroni, ovocí, m'jasní sumíší, ribu ta deserti. Solodki stravi zapíkajúť z žovtkovim kremom abo zbitimi bílkami i posipaťuť cukrovoju pudroju **(Burešová, Tremlová, 2015)**.

Зажарка - це теплова обробка, при якій сировина (наприклад, цибуля) обсмажується до золотистої скоринки на сковороді на плиті або в духовці, з жиром або без нього, при температурі близько 140 °C. Зажарка при більш високих температурах необхідна для швидкого запечатування поверхні, щоб їжа залишалася соковитою всередині. Особливим видом короткого і швидкого зажарювання ("обсмажування") є соте (від фр. sauté), "жарити", як правило, на відкритому вогні. Ця техніка також відома як смаження у фритюрі, і велика увага приділяється попередній підготовці - точному нарізанню з урахуванням розміру використовуваних продуктів, достатньому джерелу тепла і правильній техніці приготування, **(Burešová, Tremlová, 2015)**.

Фритюр (глибоке прожарювання) - це приготування їжі, зануреної у жир при температурі від 150 до 180°C, з нижчою температурою близько 130°C для попереднього обсмажування. Гарячий жир зазвичай оточує продукт з усіх боків і швидко передає тепло. Використовуються тільки жири та олії, призначені для фритюру **(Burešová, Tremlová, 2015)**.

Смаження на сковороді - це особливий метод смаження у фритюрі (глибокому жарінні). Він передбачає обсмажування сирих або попередньо приготованих продуктів у невеликій кількості жиру. У процесі смаження використовується топлене вершкове масло (теляче філе), оливкова олія або свиняче сало для досягнення бажаного смаку в обраних стравах **(Burešová, Tremlová, 2015)**.

Конфітюр - це дуже давній метод консервування продуктів харчування, який має кілька способів. Одним з можливих способів є запікання при дуже низькій температурі (близько 70 °C, при цьому процес запікання триває довше - не менше 3 годин). Сировина повинна бути занурена в рідину, бажано в жир. Жир найкраще підходить для передачі тепла продуктам. У м'ясі, приготованому таким чином, молекули води не лопаються і не витікають назовні, як це відбувається при приготуванні при більш високій температурі. М'ясо залишається соковитим, ніжним, з бажаним кольором і текстурою. Конфітюр також можна використовувати для консервування фруктів і овочів (часник, запечений у жирі). Консервування фруктів можна вважати проміжним етапом між джемом і варенням. Нарізані фрукти консервують у цукрі, меді або сиропі, а при обробці овочів додають різні види оцту **(Burešová, Tremlová, 2015)**.

Мікрохвильове нагрівання - це термічна обробка під дією електромагнітного випромінювання. Це мікрохвильове випромінювання здатне перемішувати молекули води в їжі, таким чином, нагріваючи її відносно дуже швидко. Зміни в продуктах відповідають тим, що відбуваються при звичайній тепловій обробці в присутності рідини або пари.

8.2. Vybrané techniky a technologie

Klíčové pojmy: Sous-vide, Maillardova reakce, molekulární gastronomie

Cíle: pochopit rozdílné metody a techniky při zpracování pokrmů

Gastronomické podnikání prochází dlouhodobě rozvojem, který je spojen s neustálými přeměnami. V posledním desetiletí se prosazuje tzv. tradiční gastronomie, která je charakteristická využíváním čerstvých lokálních zdrojů a sezónních potravin. Změny jsou také v podání jídel a nápojů. Provozovatelé se vymezují v používání nádob, které mají různé tvary, barvy a design a jsou vyrobené z rozdílných materiálů, které podtrhují originalitu a jedinečnost pokrmů a také provozovny (**Burešová, 2014**).

V poslední době, zejména následkem koronavirové krize dochází k dalším změnám nejen v portfoliu gastronomické nabídky, ale také v digitalizaci služeb. Reakce a nový přístup ke změnám v online marketingu a využití sociálních sítí, včetně umělé inteligence stále častěji ovlivňuje rozhodování zákazníků při volbě restaurace, bistra, baru. Následkem události spojených s koronavirem se gastronomie potýká s velkým nedostatkem pracovníků.

Vzhledem k přeměnám společnosti, se mění přístup a zvyklosti zákazníků, kteří častěji navštěvují jednoduché formy gastronomických provozů. Provozovatelé rychle reagují na změny a přizpůsobují svou nabídku zákazníkům vznikem sofistikovaných bister a podobných nových forem rychlého občerstvení zaměřených na čerstvé, sezonní a lokální suroviny. Výhodou nových konceptů je jednoduchý provoz s minimálním počtem zaměstnanců (**Burešová, 2014**).

Podnikání v gastronomii je ovlivněno mnoha společenskými, politickými a ekonomickými aspekty, které vedou ke změnám a vzniku nových konceptů. Trh se mění zejména ve velkých městech, která udávají směr při zavádění nových trendů. V posledních letech stagnuje vznik fine diningových restaurací, ale roste počet bister, rychlých občerstvení, kaváren a jednoduchých forem gastronomických zařízení.

Každá koncepce je spojená s vlastním výrobním programem, nabídkou, která navazuje na technologie a metody využívané při zpracování pokrmů a nápojů. Vzhledem k poslednímu vývoji nových technologií, digitalizace a umělé inteligence je nutné neustále vzdělávání managementu i zaměstnanců. Také široká nabídka a dostupnost surovin a potravin vyžaduje širší, ale i hlubší znalosti zbožíznalství, ekonomie a manažerských dovedností (**Burešová, 2014**).

Metoda Sous-vide

Metoda Sous-vide spočívá v uzavření surovin do vakuového obalu a následném pomalém tepelném zpracování při teplotách nižších než je běžné (obvykle mezi 55 °C – 71 °C). Tento proces vyžaduje delší dobu vaření, zvláště u masa. Hlavním přínosem této techniky je rovnoměrné rozložení tepla, zachování šťavnatosti a možnost ovlivnit molekulární strukturu jídla, což vede k vytvoření nových chutí a senzorických vlastností (vzhled, struktura, vůně,

8.2. Окремі прийоми та технології

Ключові терміни: sous-vide, реакція Майяра, молекулярна гастрономія

Цілі: зрозуміти різні методи і техніки при приготуванні продуктів харчування

Гастрономічний бізнес переживає тривалий розвиток, який пов'язаний з постійними трансформаціями. В останнє десятиліття спостерігається зростання так званої традиційної гастрономії, яка характеризується використанням свіжих місцевих ресурсів та сезонних продуктів. Відбуваються також зміни у презентації їжі та напоїв. Ресторатори визначають себе у використанні різного за формою, кольором і дизайном посуду, виготовленого з різних матеріалів, що підкреслює оригінальність та унікальність страв і закладу. (**Burešová, 2014**).

Останнім часом, особливо внаслідок коронавірусної кризи, відбуваються подальші зміни не лише в портфоліо гастрономічних пропозицій, а й у діджиталізації послуг. Реакція та новий підхід до змін в онлайн-маркетингу та використання соціальних мереж, зокрема штучного інтелекту, все більше впливають на прийняття рішень клієнтами при виборі ресторану, бістро, бару. Внаслідок подій, пов'язаних з коронавірусом, індустрія громадського харчування зіткнулася з гострою нестачею персоналу.

У міру того, як суспільство трансформується, змінюється ставлення і звички клієнтів, і вони частіше відвідують простіші форми громадського харчування. Ресторатори швидко реагують на зміни та адаптують свою пропозицію до клієнтів, створюючи вишукані бістро та подібні нові форми фаст-фуду, орієнтовані на свіжі, сезонні та місцеві інгредієнти. Перевагою нових концепцій є проста організація роботи з мінімальною кількістю персоналу (**Burešová, 2014**).

На гастрономічний бізнес впливає багато соціальних, політичних та економічних аспектів, які призводять до змін і появи нових концепцій. Ринок змінюється особливо у великих містах, які задають напрямок у впровадженні нових тенденцій. В останні роки стагнує поява ресторанів високої кухні, натомість зростає кількість бістро, фаст-фудів, кав'ярень та простих форм закладів харчування.

Кожна концепція пов'язана з власною виробничою програмою, меню, яке базується на технологіях і методах, що використовуються у виробництві продуктів харчування та напоїв. З огляду на останні тенденції розвитку нових технологій, діджиталізації та штучного інтелекту, необхідне постійне навчання керівництва та персоналу. Крім того, широкий асортимент і доступність сировини та продуктів харчування вимагають не лише ширших, але й глибших знань з товарознавства, економіки та управлінських навичок. (**Burešová, 2014**).

Метод Sous-vide

Метод sous-vide полягає в тому, що сировину поміщають у вакуумний контейнер і повільно готують при температурі, нижчій за звичайну (зазвичай від 55 °C до 71 °C). Цей процес вимагає більш тривалого часу приготування, особливо для м'яса. Основними перевагами цієї технології є рівномірний розподіл тепла, збереження соковитості та можливість впливу на молекулярну структуру продуктів, що призводить до створення

chut'). Proces zpracování Sous-vide (uzavření do folie) zajišťuje delší trvanlivost pokrmů. Pro vaření metodou Sous-vide se používá stolní vakuovací zařízení, konvektomat (nebo jiná varná technika) s regulací teploty ve vodní lázni, varu odolné sáčky nebo fólie na zabalení jídla, které jsou vhodné pro teploty do 130 °C (**Burešová a Tremlová, 2015**).

Hygienické nároky metody Sous-vide jsou podobné jako u jiných gastronomických postupů, ale technologické nároky jsou nižší, protože lze tepelně zpracovávat více druhů potravin najednou. Klíčové kritérium je správná teplota a doba tepelného zpracování. Kvalita surovin ovlivňuje výsledný produkt, takže vyšší kvalita surovin vede k lepším výsledkům. Pokud se Sous-vide používá pro okamžité podávání hotových pokrmů, zdravotní riziko je stejné jako u jakéhokoli jiného kulinárního produktu. Při delším skladování je však nutné využívat chladicí zařízení, protože při teplotách vyšších než 3 °C mohou přežít bakteriální spory klíčít. Literatura zejména zmiňuje neproteolytické kmeny bakterií *Clostridium botulinum*. Přestože existuje určité riziko, trvanlivost potravin zpracovaných metodou Sous-vide je obecně vyšší než trvanlivost balených uzenin v modifikované atmosféře nebo vakuu bez tepelného zpracování (**Bezpečnost potravin, 2023**).

Tato metoda je také často využívána při přípravě jídel pro catering, protože je rychlá a jednoduchá. Mezi oblíbené postupy patří vakuové balení jednotlivých surovin spolu s esencí, čerstvými bylinkami, mořskou solí nebo kvalitním máslem. Tyto vakuové uzavřené a tepelně upravené suroviny jsou poté chlazeny a přepravovány přímo na místo podávání. Před servírováním jsou ohřívány v lázni při teplotě 53 °C, což umožňuje udržet špičkovou kvalitu jednotlivých porcí po celou dobu podávání. Díky této metodě zůstává maso růžové a zelenina má stále hezkou konzistenci (**Burešová a Tremlová, 2015**).

Metoda Maillardova

Maillardova metoda je charakteristická zejména pro pekařské výrobky, jako je chléb. Lze ji využít také následně při Sous vide metodě k vytvoření povrchového zabarvení, známého jako Maillardova reakce. Tento proces zahrnuje neenzymatické hnědnutí potravin, kdy dochází k reakci mezi redukujícími cukry nebo produkty jejich rozkladu a aminokyselinami nebo bílkovinami. V důsledku těchto reakcí vznikají hnědé pigmenty a melanoidiny. Zároveň se vytvářejí důležité senzoricky aktivní sloučeniny, které dodávají výrobkům charakteristickou barvu, chuť a vůni (**Bezpečnost potravin, 2023**). Chuť a povrch jídel připravených metodou Sous-vide se hodně liší od tradiční tepelné úpravy. Změnit texturu pokrmu lze pomocí krátkého opečení při vyšší teplotě. Z hlediska vnímání jídla jsou opečené součásti hodnotnější, pokud jsou připraveny těsně před podáváním.

nových smaků a sensorních charakteristik (zewnętrzny wygląd, tekstura, aromat, smak). Proces sous-vide (zapечатывания у фользі) забезпечує більш тривалий термін зберігання продуктів. Приготування sous-vide здійснюється за допомогою настільного вакуумного обладнання, варильної машини з водяною банею (або іншого кухонного обладнання), термостійких пакетів або фольги для загортання продуктів, які придатні для температур до 130 °C. (**Burešová a Tremlová, 2015**).

Гігієнічні вимоги методу sous-vide подібні до інших гастрономічних практик, але технологічні вимоги нижчі, оскільки одночасно можна готувати більше видів їжі. Ключовим критерієм є правильна температура та час приготування. Якість сировини впливає на кінцевий продукт, тому більш якісна сировина призводить до кращих результатів. Якщо sous-vide використовується для негайної подачі готових страв, ризик для здоров'я такий самий, як і для будь-якого іншого кулінарного продукту. Однак для більш тривалого зберігання необхідно використовувати холодильне обладнання, оскільки спори бактерій, що збереглися, можуть проростати при температурі вище 3 °C. У літературі йдеться, зокрема, про непотеолітичні штами *Clostridium botulinum*. Незважаючи на певний ризик, термін придатності продуктів, оброблених методом sous-vide, як правило, вищий, ніж у упакованих ковбас у модифікованій атмосфері або вакуумі без термічної обробки. (**Bezpečnost potravin, 2023**).

Цей метод також часто використовується при приготуванні страв для кейтерингу, оскільки він швидкий і простий. Популярні методи включають вакуумне пакування окремих інгредієнтів разом з есенцією, свіжими травами, морською сіллю або високоякісним вершковим маслом. Ці запаряні у вакуумі та термічно оброблені інгредієнти потім охолоджують і транспортують безпосередньо до місця подачі. Перед подачею на стіл вони розігріваються у печі при температурі 53 °C, що дозволяє підтримувати найвищу якість окремих порцій протягом усього періоду подачі на стіл. Завдяки цьому методу м'ясо залишається рожевим, а овочі зберігають приємну консистенцію. (**Burešová a Tremlová, 2015**).

Метод Майяра

Метод Майяра особливо характерний для хлібобулочних виробів, таких як хліб. Він також може бути використаний в подальшому в методі sous vide для отримання поверхневого забарвлення, відомого як реакція Майяра. Цей процес передбачає неферментативне підрум'янення харчових продуктів, коли відбувається реакція між редукуючими цукрами або продуктами їх розпаду та амінокислотами або білками. Ці реакції призводять до утворення коричневих пігментів і меланоїдинів. Водночас утворюються важливі сенсорно активні сполуки, які надають продуктам характерного кольору, смаку та аромату (**Bezpečnost potravin, 2023**). Смак і поверхня продуктів, приготованих методом sous-vide, дуже відрізняються від традиційної теплової обробки. Текстура їжі може бути змінена шляхом короткотривалого підрум'янювання при більш високій температурі. З точки зору сприйняття їжі, підрум'янені компоненти є більш цінними, якщо їх приготувати безпосередньо перед подачею на стіл.

Molekulární gastronomie a její využití v praxi

Molekulární gastronomie není pouhým mediálním trikem ani povrchní okázalostí, ale její hodnota spočívá v preciznosti a inovativních metodách zpracování potravin. Historicky vzato je molekulární gastronomie výsledkem propojení gastronomie a vědy, což je patrné i v samotném názvu a obsahu knihy Jean-Anthelme Brillat-Savarina - Fyziologie chuti (1825).

Hervé This, francouzský chemik a vynálezce, se stal jedním ze zakladatelů molekulární gastronomie. Jeho přístup k vaření a jídlu je založen na vědeckém pohledu na procesy, které se v průběhu vaření odehrávají. Jednou z hlavních myšlenek molekulární gastronomie je, že chuť a aroma jídla jsou utvářeny nejen samotnými surovinami, ale také chemickými reakcemi, které probíhají během vaření. Hervé This se proto zaměřuje na zkoumání chemických a fyzikálních procesů spojených s vařením a hledá nové způsoby, jak ovlivnit chuť a texturu jídel. Jedním z konkrétních přínosů molekulární gastronomie je například využití emulgátorů nebo zmrazení kapaliny dusíkem k vytvoření nových struktur pokrmů. Hervé This také poukazuje na to, že tradiční vaření může být někdy neefektivní a nevyužívá plný potenciál surovin. Celkově lze tedy říci, že podstata molekulární gastronomie podle Herve Thise spočívá v aplikaci vědeckých poznatků na metody přípravy jídel, což zahrnuje vaření a další tepelné a mechanické úpravy, které mohou vést k novým a zajímavým zážitkům pro chuťové buňky i zrak **(This, 2008)**.

Molekulární gastronomie je jeden ze specifických způsobů přípravy jídel, který využívá běžné suroviny doplněné chemickými metodami s využitím chemických látek a prostředků vhodných pro zpracování potravin. Mohou to být prostředky, které se standardně používají například pro konzervaci nebo úpravu a zpracování potravin **(Koukolíček, 2015)**.

Shrnutí

Kvalita pokrmu je spojená s výsledným hodnocením konzumenta, který vnímá pokrm zejména podle chuti, vzhledu a vůně. Hodnocení může být ovlivněno dalšími faktory, jako např. kulturní a sociální zvyklosti, věk, místo, čas, roční období, fyzické a psychické zdraví konzumenta. Obecně je kvalita vyrobeného jídla ovlivněná profesionálním přístupem kuchaře. Současný kuchař by měl být odborně a profesně vybaven tak, že se zajímá o vlastnosti a původ surovin, které pak umí vhodně zpracovat (zvolit techniku a způsob tepelné nebo jiné kuchyňské úpravy). K potravinám je vhodné přistupovat individuálně jak při přípravě, tak také při finálním zpracování. V neposlední řadě nelze opomíjet bezpečnost a zdravotní nezávadnost pokrmu, která je zaručená pouze při dodržování standardů hygieny.

Молекулярна гастрономія та її застосування на практиці

Молекулярна гастрономія - це не просто медійний трюк чи поверхнева видовищность, її цінність полягає в точності та інноваційних методах обробки продуктів харчування. Історично молекулярна гастрономія є результатом злиття гастрономії та науки, що видно з назви та змісту книги Жана-Антуана Брілла-Саварена "Фізіологія смаку" (1825).

Херве Тис, французький хімік і винахідник, став одним із засновників молекулярної гастрономії. Його підхід до приготування та споживання їжі базується на науковому погляді на процеси, які відбуваються під час приготування їжі. Одна з головних ідей молекулярної гастрономії полягає в тому, що смак і аромат їжі формуються не лише самими інгредієнтами, а й хімічними реакціями, які відбуваються під час приготування. Херве Тис зосереджується на дослідженні хімічних і фізичних процесів, що відбуваються під час приготування їжі, шукаючи нові способи впливу на смак і текстуру їжі. Наприклад, особливим внеском молекулярної гастрономії є використання емульгаторів або заморожування рідин азотом для створення нових харчових структур. Херве Тис також вказує на те, що традиційне приготування їжі іноді може бути неefективним і не використовувати весь потенціал інгредієнтів. Загалом, суть молекулярної гастрономії, за словами Херве Тиса, полягає в застосуванні наукових знань до методів приготування їжі, що включає варіння та інші термічні та механічні обробки, які можуть призвести до нових і захоплюючих вражень для смаку та очей. **(This, 2008)**.

Молекулярна гастрономія - це один із специфічних методів приготування їжі, який використовує звичайні інгредієнти, доповнені хімічними методами з використанням хімічних речовин та сполук, придатних для переробки харчових продуктів. Це можуть бути речовини, які зазвичай використовуються, наприклад, для консервування або обробки та переробки продуктів харчування **(Koukolíček, 2015)**.

Висновок

Якість страви пов'язана з кінцевою оцінкою споживача, який сприймає страву переважно за смаком, зовнішнім виглядом та ароматом. На оцінку можуть впливати й інші фактори, такі як культурні та соціальні практики, вік, місце, час, сезон, фізичне та психічне здоров'я споживача. Загалом, на якість виробленої їжі впливає професійний підхід кухаря. Сучасний кухар повинен бути професійно підготовленим, цікавитися характеристиками та походженням сировини, яку він може потім обробити належним чином (обираючи техніку та методи обробки або інші способи приготування їжі). Доречно ставитися до їжі індивідуально, як під час приготування, так і в кінцевій обробці. І останнє, але не менш важливе: не можна забувати про безпеку та корисність продуктів харчування, які гарантуються лише за умови дотримання гігієнічних стандартів.

9. TECHNOLOGIE VYUŽÍVANÉ PŘI PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

Technologie využívané při přípravě pokrmů v gastronomii je soubor postupů a metod, které vedou k získání chutných, zdravých a bezpečných jídel z různých surovin. Přípravu pokrmů, ovlivňuje mnoho aspektů jako např. technologie, nové metody a techniky, které mohou zvýšit kvalitu, ale také efektivitu výroby a úroveň stravování. Mezi současné techniky pro výrobu pokrmů patří mnoho tepelných ale také moderních způsobů zpracování surovin, které umožňují dosáhnout optimální kvality, struktury, vzhledu, barvy, chuti a vůně pokrmů, aniž by došlo k nadměrné ztrátě živin nebo vzniku škodlivých látek. Technologie přípravy pokrmů v gastronomii reagují na životní styl, potřeby spotřebitelů, kteří hledají rychlá, pestrá, zdravá a originální jídla a vývoj v odvětví potravin a gastronomie.

Klíčové pojmy: kuchyňské zařízení, pomůcky, varné a chladicí stroje pro zpracování pokrmů

Cíle: umět posoudit a vybrat zařízení pro výrobu pokrmů v profesionální kuchyni

V současnosti se návrhy a realizaci vybavení gastronomického provozu zabývá mnoho firem. Dodavatelé technologií dovedou vytvořit kompletní vybavení provozoven včetně následného servisu a poradenství, včetně zaškolení pracovníků. Při výběru zařízení do gastronomického provozu se preferuje efektivita, úspornost, snadná údržba, čištění, bezpečnost.

Vybavení provozovny a výběr technologií navazuje na:

- strategie a koncept provozovny
- plán výrobní kapacity
- provozní plochy
- portfolia nabídky jídel a nápojů
- dostupné zdroje energií
- finančních možností provozovatele.

Stroje, přístroje a zařízení se rozdělují podle využití na:

- zařízení pro skladování surovin a zboží,
- chladicí a mrazicí technika,
- stroje pro mechanické zpracování potravin,
- stroje a zařízení pro tepelnou úpravu potravin,
- zařízení pro udržení teploty jídel.

Základním kuchyňským zařízením jsou pracovní plochy – stoly, police a regály. Pracovní stoly se vyrábějí z nerezových kovů. Pracovní stoly jsou ukotveny ke stěnám pomocí krycích lišt s gumovým těsněním. Veškeré gastronomické vybavení a nábytek musí být konstruován tak, aby se mohl dobře udržovat v čistotě a zabránil vzniku zón, která jsou málo dostupná a nelze je pravidelně omývat. Cukrářské nebo pekařské stoly tvoří dřevěná, granitová nebo plastová pracovní deska (nahrazující vál na těsto). Výška stolů je standardní 850 mm, s možností regulace výšky noh, případně s možností instalace koleček. Šířka a hloubka bývá různá dle designu a prostorových možností kuchyně (Burešová a Tremlová, 2015).

9. ТЕХНОЛОГІЇ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ПРИ ПРИГОТУВАННІ ЇЖІ

Технологія приготування їжі в гастрономії - це сукупність процедур і методів, результатом яких є смачна, здорова і безпечна їжа з різноманітних інгредієнтів. На приготування їжі впливає багато аспектів, таких як технологія, нові методи і прийоми, які можуть поліпшити якість, а також ефективність виробництва і рівень харчування. Сучасні технології виробництва продуктів харчування включають багато термічних, але також і сучасних методів обробки сировини, які дозволяють досягти оптимальної якості, текстури, зовнішнього вигляду, кольору, смаку та аромату їжі без надмірних втрат поживних речовин або утворення шкідливих речовин. Технології приготування їжі в гастрономічному секторі відповідають стилю життя, потребам споживачів, які шукають швидко, різноманітну, здорову та оригінальну їжу, а також розвитку харчової та гастрономічної галузей.

Ключові терміни: кухонне обладнання, посуд, варильне та холодильне обладнання для переробки харчових продуктів

Цілі: вміти оцінювати і вибирати обладнання для виробництва продуктів харчування на професійній кухні.

В даний час багато компаній займаються проектуванням і впровадженням обладнання для закладів громадського харчування. Постачальники технологій можуть створювати комплексне обладнання для закладів, включаючи подальше обслуговування та консультування, в тому числі навчання персоналу. При виборі обладнання для підприємств громадського харчування перевага віддається ефективності, економічності, простоті обслуговування, чищення, безпеці.

Оснащення закладу та вибір технологій пов'язані між собою:

- стратегією та концепцією закладу
- план виробничих потужностей
- робочі зони
- портфоліо страв і напоїв
- наявні джерела енергії
- фінансові можливості підприємства.

Устаткування, апарати та обладнання класифікуються за призначенням на

- обладнання для зберігання сировини і товарів
- холодильне та морозильне обладнання,
- машини для механічної обробки харчових продуктів
- машини та обладнання для теплової обробки харчових продуктів,
- обладнання для підтримання температури харчових продуктів.

До основного кухонного обладнання відносяться робочі поверхні - столи, полиці та стелажі. Робочі столи виготовлені з нержавіючої сталі. Верстаки кріпляться до стін за допомогою накладних планок з гумовими ущільнювачами. Все обладнання та меблі для ресторанного господарства повинно бути спроектоване так, щоб його було легко утримувати в чистоті, і щоб не було зон, які важкодоступні і не піддаються регулярному миттю. Кондитерські або пекарські столи повинні складатися з дерев'яної, гранітної або пластикової стільниці (що дозволяє розкачувати тісто). Висота столів стандартна 850 мм, з можливістю регулювання висоти ніжок або встановлення коліщаток. Ширина і глибина варіюються в залежності від дизайну і просторових можливостей кухні (Burešová a Tremlová, 2015)

9.1. Zařízení pro zásobování a skladování

Nákup a vhodné uložení surovin je důležité pro zajištění prodeje v gastronomické provozně. Zařízení, pro uložení surovin a materiálu v gastronomii zahrnuje:

- Váhy – mechanické nebo elektronické
- Mobilní regály v různých velikostech podle potřeb provozu (na gastronádoby, nádobí, cukrářské plechy).

Chladicí a mrazicí zařízení

Kvalitní a čerstvé suroviny představují základ pro výrobu pokrmů. Udržení surovin v optimálním čerstvém stavu je nemožné bez vhodného chladicího zařízení. Správná chladicí technologie a adekvátní postupy při skladování umožňují efektivněji hospodařit s náklady. Světový průměr odhadovaných ztrát na čerstvých potravinách v důsledku nedostatečného skladování činí přibližně 30 %. Udržováním teploty kolem 4 °C dochází k omezení a zpomalení degradačních procesů vyvolaných mikroorganismy, jež jsou vždy přítomny v surovinách a za běžných teplotních podmínek by urychlovaly jejich zkázu. Procesy degradace prakticky ustávají při mrazení (teploty nižší než – 18°C), (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2023).

Chladicí a mrazicí boxy jsou moduly z nerezového materiálu a mohou být v podobě realů a polic, včetně závěsných háků na maso (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2013).

Chladicí a mrazicí skříně s objemem od 300 do 1200 litrů. Design je velmi pestrý a přizpůsoben použití v provozech např. s prosklenými dveřmi vhodně doplní interiér v prodejní části gastronomických provozoven. Chladicí skříně jsou upraveny pro uchování nealkoholických nápojů, piva, dezertů a dortů, ale také např. jako chambrery a vinotéky pro delší uchovávání vína.

Mrazicí truhly slouží k uchování mraženého drůbeže, zeleniny, zmrzliny a dalších výrobků při teplotách od -24 °C do -18 °C (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2013).

Chladicí a mrazicí stoly s pracovní plochou jsou ideální pro využití v omezených prostorách. Stoly jsou vybaveny různými kombinacemi dveří a zásuvek. Existují i speciální varianty, například chladicí stoly určené pro přípravu pizzy a salátů. Tyto stoly mají chlazenou pracovní plochu v zadní části a jsou upraveny pro uložení gastronádob. Přední část plochy slouží k přípravě pokrmů. Dalšími specifickými stoly jsou barové nebo výčepní stoly, které mají chlazenou vanu nebo zásuvky pro ukládání lahví. Výčepní stoly jsou navrženy tak, aby se do nich vešly sudy s pivem (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2013).

9.1. Устаткування для постачання та зберігання

Закупівля та належне зберігання сировини має важливе значення для успішної реалізації продукції на підприємстві громадського харчування. Устаткування для зберігання сировини та матеріалів у сфері громадського харчування включає в себе:

- Ваги - механічні або електронні
- Пересувні стелажі різних розмірів відповідно до потреб роботи (для кухонного інвентарю, посуду, кондитерських листів).

Холодильне та морозильне обладнання

Якісні та свіжі інгредієнти є основою для виробництва страв. Збереження інгредієнтів в оптимальному свіжому стані неможливе без відповідного холодильного обладнання. Належна холодильна техніка та адекватні процедури зберігання дозволяють більш ефективно управляти витратами. Середній світовий показник втрат свіжих продуктів харчування через неналежне зберігання становить приблизно 30%. Підтримання температури близько 4 °C зменшує і сповільнює процеси псування, викликані мікроорганізмами, які завжди присутні в сировині і прискорюють її псування за нормальних температурних умов. Процеси псування практично припиняються при заморожуванні (температура нижче -18 °C), (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2023).

Холодильні та морозильні бокси являють собою модулі з нержавіючої сталі і можуть бути виконані у вигляді стелажів і полиць, включаючи підвісні гачки для м'яса (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2013).

Холодильні та морозильні шафи об'ємом від 300 до 1200 літрів. Дизайн дуже різноманітний і пристосований до використання в приміщеннях, наприклад, зі скляними дверцятами, він вдало доповнить інтер'єр в торговому залі закладів громадського харчування. Холодильні шафи пристосовані для зберігання безалкогольних напоїв, пива, десертів і тістечок, а також, наприклад, як камери і винні шафи для більш тривалого зберігання вина. Морозильні скрині використовуються для зберігання замороженої птиці, овочів, морозива та інших продуктів при температурі від -24 °C до -18 °C. (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2013).

Холодильні та морозильні столи з робочими поверхнями ідеально підходять для використання в обмеженому просторі. Столи оснащені різними комбінаціями дверей і шухляд. Існують також спеціальні варіанти, наприклад, холодильні столи, призначені для приготування піци і салатів. Ці столи мають охолоджувану робочу поверхню ззаду і пристосовані для зберігання гастрономічного приладдя. Передня частина поверхні використовується для приготування їжі. Іншими специфічними столами є барні або буфетні столи, які мають охолоджувану ванну або висувні ящики для зберігання пляшок. Столи-крани призначені для розміщення кег з пивом (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2013).

9.2. Zařízení pro rychle zchlazení nebo zmrazení

Zmrazování a zchlazování potravin v gastronomii je upraveno hygienickými předpisy v rámci nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin ve výrobě v gastronomii a službách (v ČR je to vyhláška 602/2006 Sb., která zahrnuje požadavky na zpracování a expedici hotových jídel. Chlazení vyrobených pokrmů pro jejich uchování až do doby podávání se využívá technologie cook and chill. Metoda umožňuje tepelně upravovat jednotlivé suroviny, aniž by utrpěla jejich kvalita nebo byly porušeny hygienické předpisy (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2013).

Chlazení pokrmů

Zchlazení jídel je nutné vykonat odborně a rychle na teplotu cca +2°C, tak aby byla zachována kvalita a původní vlastnosti pokrmu – vzhled, vůně a chuť. Zchlazená strava je nejčastěji využívána v provozech, které nedisponují kuchyní. Provozovny, které využívají zchlazenou stravu, jsou povinné, dodržet požadavky stanovené vyhláškou č.137/2004 Sb. (§23 a §25 odst. 2 – uvádění pokrmů do oběhu, jejich rozvoz a přeprava), který mimo jiné zmiňuje maximální dobu, která smí uběhnout od uvaření jídla do jejího podání strážníkovi - rozumí se každé jednotlivé položky v menu (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2013).

Zchlazené pokrmy se upravují podobně jako čerstvé od zpracování surovin až po expedici a servis. Proces expedice je ve velkovýrobnách doplněn dalšími kroky jako např. krájení, porcování, zabalení, přilepování štítků a následné šokové zchlazení. Zchlazené pokrmy musí být uloženy v chladicím zařízení, kterému předchází předchlazení. Jídla jsou následně uloženy do určených skladovacích prostor při teplotě +2°C. Proces zchlazování nesmí být přerušen od okamžiku šokového zchlazení, skladování, přepravy v chlazených vozidlech až po uskladnění na výdejním místě. Zchlazené pokrmy jsou uchovávány ve vakuově uzavřených obalech, od jedné do deseti, nebo více porcí (Burešová a Tremlová, 2015).

Cook and chill označuje metodu používanou v gastronomii a také v potravinářském průmyslu, kde se jídlo vaří a poté rychle zchlazuje, aby byla zajištěna jeho kvalita a bezpečnost. Tento proces zahrnuje přípravu jídla, jeho uvaření na požadovanou teplotu a následné rychlé ochlazení před uložením pro pozdější použití. Tato metoda pomáhá zachovat chuť, texturu a nutriční hodnotu potravin a zároveň minimalizuje riziko růstu bakterií. Běžně se používá ve velkovýrobě potravin a cateringu k poskytování hotových jídel, která lze podle potřeby ohřívat při zachování jejich čerstvosti.

9.2. Устаткування для швидкого охолодження або заморожування

Заморожування та охолодження продуктів харчування в гастрономії регулюється гігієнічними нормами відповідно до Положення (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради про гігієну харчових продуктів у громадському харчуванні та

харчовій промисловості (в Чеській Республіці це Постанова 602/2006 Зб.), яка включає вимоги до обробки та відправлення готових страв. Технологія cook and chill використовується для охолодження виробленої їжі, щоб зберегти її до моменту подачі на стіл. Метод дозволяє готувати окремі інгредієнти без шкоди для їхньої якості та без порушення гігієнічних норм. (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2013).

Охолодження харчових продуктів

Охолодження харчових продуктів повинно здійснюватися професійно і швидко до температури близько +2°C, щоб зберегти якість і початкові властивості продуктів - зовнішній вигляд, аромат і смак. Охолоджені продукти найчастіше використовуються в закладах, які не мають кухні. Заклади, які використовують охолоджену їжу, зобов'язані дотримуватися вимог, викладених в Декреті № 137/2004 Зб. законів (§23 і §25(2) - маркетинг, дистрибуція і транспортування продуктів харчування), де, серед іншого, згадується максимальний час, який може пройти між приготуванням їжі та її подачею відвідувачам - мається на увазі кожна окрема позиція в меню (AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost, 2013).

Охолоджені продукти харчування обробляються так само, як і свіжі, від обробки інгредієнтів до відправки та обслуговування. Процес відправлення доповнюється додатковими етапами, такими як нарізка, порціонування, пакування, маркування та подальше шокове охолодження. Охолоджені продукти повинні зберігатися в холодильній камері, якій передувє попереднє охолодження. Потім продукти поміщають у спеціально відведені місця для зберігання при температурі +2°C. Процес охолодження не повинен перериватися з моменту шокowego охолодження, зберігання, транспортування в рефрижераторах до зберігання в пункті видачі. Охолоджені продукти повинні зберігатися у вакуумних контейнерах, від однієї до десяти і більше порцій (Burešová a Tremlová, 2015).

Cook and chill - це метод, який використовується в громадському харчуванні та харчовій промисловості, коли їжу готують, а потім швидко охолоджують, щоб забезпечити її якість і безпеку. Процес включає підготовку продуктів, доведення їх до потрібної температури, а потім швидке охолодження перед тим, як зберігати їх для подальшого використання. Цей метод допомагає зберегти смак, текстуру та поживну цінність їжі, мінімізуючи ризик розмноження бактерій. Він широко використовується у масовому виробництві продуктів харчування та громадському харчуванні, щоб забезпечити готову до вживання їжу, яку можна розігріти за потреби, зберігаючи її свіжість.

9.3. Stroje a zařízení pro mechanickou úpravu potravin

Při předběžné přípravě potravin dochází ke změnám způsobeným fyzikálně-chemickými vlivy, které mohou způsobit změny vzhledu, tvaru a také biologickou hodnotu. Některé z těchto změn se mohou objevit již během skladování. Fyzikálně-chemické faktory zahrnují působení kyslíku, světla, vlhkosti, teploty a chemických reakcí. Biochemické změny mohou nastat i při mechanických úpravách, jako je krájení, šlehání nebo kypření.

Kutry

Kutr je profesionální mlýnek, který umožní rozemílání, hnětení nebo drcení potravin s nastavením požadované konzistence. Nože jsou hladké nebo zoubkované. Hladký nůž umožní zpracování emulzí z luštěnin a masových směsí a zoubkovaný nůž lze použít na nasekání zeleniny, bylin, ale také na úpravu vnitřností (játra) nebo na hnětení těsta. Je mnoho kombinací kutru, které mohou mít několik částí, různá využití a nastavení. Kutry jsou často vyrobeny z nerezové oceli, ale také jiných vhodných materiálů. Kapacita kutru se odvíjí od objemu nádoby (Gastroform, 2022).

Vertikální kutr umožňuje zpracovávat maso, zeleninu a ovoce v různých variantách, od hrubého rozsekání po jemné kvality. Je vhodný pro přípravu paštik, majonéz, pyré, pomazánek, strouhanky, drcení ořechů a hnětení těsta. Obvykle je vybaven demontovatelnou nádobou s vyklápěcím mechanismem, digitálním časovačem a sadou nožů s hladkým nebo zoubkovaným ostřím (Gastroform, 2022).

Horizontální kutr používá rotující srpovité nože k dosažení homogenní hmoty. Má kryt, který zakrývá minimálně polovinu mísy a zabraňuje vypadávání zpracovávané suroviny (Gastroform, 2022).

Řezačky a mlýnky na maso se využívají k rozemletí masa, ryb a zeleniny na vhodnou konzistenci pro následné kuchyňské úpravy. Destičky mají nastavitelné otvory pro patřičnou velikost – stupeň rozemletí. Nesprávné nastavení a tupé nože mohou zapříčinit rozmačkání suroviny a vytvoření nevhodné struktury.

V kuchyni se používají také další stroje pro přípravu surovin, jako jsou emulzifikátory, blixery, mixéry, kráječe, strouhače, stroje na zpracování těsta a speciální skupina strojů pro nápojovou gastronomii (Gastroform, 2022).

9.4. Varná zařízení

Varná technologie zahrnuje širokou škálu varných zařízení, která se dělí podle způsobu přenosu tepla – kontaktem, zářením, konvekcí nebo kombinovaně. Do varné techniky patří sporáky, varné stoly, kotle, sklopné pánve, fritézy, pece, konvektomaty, grily, salamandry, mikrovlnné trouby a další. Mezi oblíbené spotřebiče klasické tepelné zdroje patří (sporáky), konvektomaty a také indukční plotny (výhodou je rychlý, efektivní ohřev a minimální únik

9.3. Машини та обладнання для механічної обробки харчових продуктів

Під час попередньої підготовки продуктів харчування відбуваються зміни внаслідок фізико-хімічних процесів, які можуть спричинити зміни зовнішнього вигляду, форми, а також біологічної цінності. Деякі з цих змін можуть відбуватися вже під час зберігання. Фізико-хімічні процеси включають вплив кисню, світла, вологи, температури та хімічних реакцій. Біохімічні зміни також можуть відбуватися під час механічної обробки, наприклад, нарізання, збивання або розпушування.

Куттери

Куттер - це професійна м'ясорубка, яка дозволяє подрібнити, замісити або перемолоти продукти з налаштуванням бажаної консистенції. Леза бувають гладкі або зубчасті. Гладке лезо дозволить переробляти емульсії бобових і м'ясні суміші, а зубчасте лезо можна використовувати для подрібнення овочів, зелені, а також для переробки субпродуктів (печінки) або для замішування тіста. Існує багато комбінацій куттерів, які можуть складатися з декількох частин, мати різне призначення та налаштування. Куттер часто виготовляють з нержавіючої сталі, але також і з інших відповідних матеріалів. Потужність куттера залежить від об'єму контейнера (Gastroform, 2022).

Вертикальний куттер дозволяє переробляти м'ясо, овочі та фрукти в різних варіаціях, від грубого до тонкого подрібнення. Він підходить для приготування паштетів, майонезів, пюре, спредів, панірувальних сухарів, подрібнення горіхів і замішування тіста. Зазвичай оснащений знімним контейнером з механізмом нахилу, цифровим таймером і набором ножів з гладкими або зубчастими лезами (Gastroform, 2022).

Горизонтальний куттер використовує обертові серпоподібні ножі для досягнення однорідної маси. Він має кришку, яка закриває принаймні половину чаші і запобігає випаданню оброблюваного матеріалу (Gastroform, 2022).

М'ясорубки та подрібнювачі використовуються для подрібнення м'яса, риби та овочів до консистенції, придатної для подальшого приготування. Пластини мають регульовані отвори для відповідного розміру - ступеня подрібнення. Неправильне налаштування і затуплені леза можуть призвести до того, що сировина перетвориться на пюре і сформує непридатну текстуру.

Інше обладнання, яке використовується на кухні для підготовки сировини - це емульгатори, блікери, міксери, слайсер, терки, машини для приготування тіста і спеціальна група машин для приготування напоїв (Gastroform, 2022).

9.4. Кухонне обладнання

Технологія приготування їжі охоплює широкий спектр приладів для приготування їжі, які поділяються за способом передачі тепла - контактним, радіаційним, конвекційним або комбінованим. До кухонної техніки належать плити, кухонні столи, котли, сковорідки, фритюрниці, духовки, чайники, грилі, саламандри, мікрохвильові печі та інші. До популярних приладів належать традиційні джерела тепла (плити), чайники, а

tepla). V profesionální kuchyni se využívají také salamandry, fritézy, mikrovlnné a další technologie, splňující standardy (rychlost, bezpečnost a hygienu) pro hromadnou výrobu pokrmů.

Konvektomat

Konvektomat je multifunkční zařízení, které se využívá pro veškeré tepelné úpravy pokrmů. V konvektomatu je široká škála programů, které jsou vhodné pro všechny způsoby vaření, dušení, pečení, smažení, grilování, ale také jej lze využít na ohřívání pokrmů, uzení a další úpravy, které se liší podle výrobců. Konvektomat pracuje na bázi horkého vzduchu a páry a je vhodný pro velké, střední i malé gastronomické provozovny včetně institucionálního

stravování jako jsou velkokuchyně, restaurace, hotely, školy, nemocnice nebo cateringové služby. Konvektomat zajišťuje rovnoměrnou teplotu a vlhkost v komoře, což zvyšuje kvalitu jídla. Konvektomat také šetří čas, energii a prostor v kuchyni. Konvektomat je vybaven dotykovým displejem, který umožňuje nastavit různé programy a recepty podle potřeby. Konvektomat je snadno ovladatelný a udržitelný.

Výhody konvektomatu

- přístroj je řízen mikropočítačem s pamětí (možnost tvorby a archivace programů)
- uchování naprogramovaných údajů
- programovatelné halogenové osvětlení s automatikou vypnutí světla
- zachování vitamínů, minerálních látek, stopových prvků a chuťových vlastností
- redukce ztrát na váze
- zpracování s minimálním množstvím vody a tuku
- zamezí přenosu pachů a vůní při souběžné přípravě jídel
- úspora energie, vody, tuků a času oproti klasickým technologiím
- vyvínání páry se samočisticí automatikou
- hygienický varný prostor
- akustická signalizace při ukončení programu
- zabudovaná sprcha k čištění vnitřního prostoru
- panoramatické dveře s dvojitým sklem
- teplotní sonda
- záznam dat HACCP lze vytisknout na externí tiskárně
- možnost analýzy dat HACCP (**Rational, 2023**).

Regenerátor je užitečným doplňkem konvektomatu. V kuchařské praxi je využíván pro ohřev zchladených jídel, udržování teploty jídel před výdejem pokrmů. Regenerát umožňuje tepelně zpracovat jídla, která vyžadují teplotu do 140°C např. úprava zeleniny, brambor, rýže, těstovin, knedlíků.

DeliMaster je všestranné a spolehlivé zařízení, které umožňuje připravovat a podávat chutné pokrmy rychlým a efektivním způsobem. Delimaster umožní snadno vařit, péct, opékat, grilovat, vařit v páře, péct a ohřívát jídlo. Delimaster se snadno používá, snadno se čistí a snadno je to ideální řešení do každé kuchyně.

takž indukční varilny povrchy (perevaga - shvydkе, efektyvne nаgrivannya i mіnіmalnyy vіtyk tepla). Salamandry, frytjurnytsі, mіkroshvyl'ovy pechі ta іnshі tehnologії, ykі vіdpovіdayut standartam (shvydkіst', bezpeka ta гігієна) dlya masovogo vyrobnyctva produktіv харчування, takozh vykorystovuyutsya na profесійnykh kuchnykh.

Конвекційна піч

Конвекційна піч - це багатофункціональний прилад, який використовується для всіх видів теплової обробки продуктів. Він має широкий спектр програм, які підходять для всіх видів варіння, тушкування, випікання, смаження, гриля, але також може використовуватися для розігріву їжі, копчення та інших видів обробки, які залежать від виробника. Конвекційна піч працює на основі гарячого повітря і пари і підходить для великих, середніх і малих закладів громадського харчування, в тому числі для інституційного харчування, таких як великі кухні, ресторани, готелі, школи, лікарні або кейтерингові служби. Конвекційна піч забезпечує рівномірну температуру і вологість в камері, що покращує якість їжі. Конвекційна піч також економить час, енергію і простір на кухні. Конвекційна піч оснащений сенсорним дисплеєм, який дозволяє встановлювати різні програми та рецепти за потребою. Конвекційна піч простий у використанні та обслуговуванні.

Переваги конвекційної пічі

- управління приладом здійснюється за допомогою мікрокомп'ютера з пам'яттю (можливість створення та архівування програм)
- зберігання запрограмованих даних
- програмоване галогенне освітлення з автоматичним вимкненням світла
- збереження вітамінів, мінералів, мікроелементів і смакових якостей
- зменшення втрати ваги
- обробка з мінімальною кількістю води та жиру
- запобігання передачі запахів і присмаків під час одночасного приготування їжі
- економія енергії, води, жиру та часу у порівнянні з традиційними технологіями
- пароутворення з автоматичним самоочищенням
- гігієнічна варильна поверхня
- звукова сигналізація про завершення програми
- вбудований душ для миття внутрішньої частини
- панорамні двері з подвійного скла
- температурний датчик
- виведення даних HACCP на зовнішній принтер
- можливість аналізу даних HACCP (**Rational, 2023**).

Регенератор - корисне доповнення до конвекційної пічі. У кулінарній практиці його використовують для підігріву охолоджених продуктів, підтримання температури їжі перед подачею на стіл. Регенератор дозволяє розігрівати продукти, які потребують температури до 140°C, наприклад, приготування овочів, картоплі, рису, макаронних виробів, пельменів.

Делімастер - це універсальний і надійний пристрій, який дозволяє швидко і ефективно готувати і подавати смачні страви. Делімастер дозволяє з легкістю варити, пекти, смажити, готувати на грилі, на пару, запікати і розігрівати їжу. Делімастер простий у використанні, легко чиститься і є ідеальним рішенням для будь-якої кухні.

Holdomat se používá k udržování jídla při stálé teplotě, až do doby, kdy je jídlo podáváno. Tyto stroje se běžně používají v restauracích, cateringových službách a dalších stravovacích zařízeních. Základní funkcí Holdomatu je udržovat stálou kvalitu, chuť a teplotu připravených potravin, dokud nejsou připraveny k podávání zákazníkům. Holdomaty mají obvykle přesné nastavení regulace teploty a používají kombinaci konvekce a vlhkosti, aby udržely jídlo horké a vlhké, aniž by se převarilo nebo vysušilo. Umožňuje udržovat pokrmy při bezpečné teplotě 65 – 75°C po dlouhou dobu teplé, připravené k okamžitému servírování. Díky tomu jsou zvláště užitečné pro uchovávání velkého množství potravin na delší dobu, například během banketů nebo rušných destinací s nabídkou restauračních služeb (Gastroform, 2022).

Specifické vlastnosti holdomatu se liší v závislosti na výrobcí a modelu, ale obecně jsou navrženy tak, aby zlepšily efektivitu provozů stravovacích služeb.

Technologie Sous-Vide je vhodná pro tepelnou úpravu masa, zeleniny a ovoce. Předběžně zpracované suroviny se zabalí do certifikovaných vakuových fólií nebo uzavíratelných sáčků. Tepelná úprava (vaření ve vodní lázni je plně kontrolována při požadované teplotě, která je nastavitelná v rozmezí 60–90 °C). Výhodou sous vide je vysoká kvalita jídel, se zachováním barvy, šťavnatosti a vůně. Sous vide metoda zabraňuje vysoušení, oxidaci a vyluhování potravin. Důležité živiny zůstávají zachovány a jídla lze připravit bez soli a tuku. Tato technologie je také energeticky úsporná a vyžaduje nízké nároky na údržbu. Sous vide se často využívá při přípravě jídel na palubách letadel a v cateringových službách (Burešová, Tremlová, 2015).

Nízkoteplotní trouba a udrna jsou zařízení, která umožňují šetrné a dlouhotrvající pečení při nízkých teplotách, například přes noc. Tato zařízení také umožňují udržování hotových jídel v požadované teplotě a jejich snadný výdej. Termostat těchto zařízení lze nastavit v rozmezí 30–120 °C, což umožňuje přesné řízení teploty během přípravy jídel. Základní výbava těchto zařízení zahrnuje topný systém, který umožňuje jemné a tiché ohřívání bez použití ventilátoru. Také mají odvlhčovací systém, který je vhodný pro obalované polotovary. Tato technologie poskytuje možnost připravovat jídla s precizním řízením teploty a dlouhou dobu teelného zpracování, což vede k vynikajícím výsledkům (křehkosti, šťavnatosti) a dokonalé chuti.

Shrnutí

Vybavení kuchyně v gastronomické provozovně je důležitým faktorem pro úspěch podnikání. Kuchyní musí být vybavena tak, aby splňovala hygienické a bezpečnostní normy, zajišťovala efektivní, kvalitní přípravu jídel a odpovídala potřebám a požadavkům zákazníků. Mezi základní vybavení kuchyně patří například varná technika (sporák, trouba), chladicí zařízení (lednice, mrazák), myčka nádobí, digestoř, pracovní stoly, dřezy, nádobí, přístroje, nože, hrnce, pánve a další kuchyňské nástroje. Kromě uvedeného je vhodné mít i další vybavení podle typu a zaměření provozovny, jako jsou například fritéza, gril, mikrovlnná trouba, mixér, kávovar, varná konvice, váha, režony, chlazené vitríny aj. Vybavení kuchyně by mělo být pravidelně kontrolováno a udržováno v čistotě a dobrém stavu. Při výběru vybavení je třeba dbát na jeho výkon, energetickou úspornost, cenu, snadnou údržbu a životnost.

Холдомат використовується для підтримки постійної температури їжі до її подачі. Ці машини зазвичай використовуються у ресторанах, службах громадського харчування та інших підприємствах громадського харчування. Основна функція Холдомату – підтримувати постійну якість, смак та температуру приготовлених страв доти, доки вони не будуть готові до подачі клієнтам. Холдомати зазвичай мають точні налаштування контролю температури та використовують комбінацію конвекції та вологості, щоб зберігати їжу гарячою та вологою, не пересмажуючи та не висихаючи. Це дозволяє зберігати їжу теплою за безпечної температури 65–75°C протягом тривалого часу і відразу ж готувати до подачі. Це робить їх особливо корисними для зберігання великої кількості продуктів харчування протягом тривалого часу, наприклад, під час бенкетів або жвавих місцях з ресторанним обслуговуванням. (Gastroform, 2022). Особливості холдомату відрізняються залежно від виробника та моделі, але, як правило, вони призначені для підвищення ефективності роботи підприємств громадського харчування.

Технологія Sous-Vide підходить для термічної обробки м'яса, овочів та фруктів. Попередньо оброблена сировина упаковується в сертифіковані вакуумні плівки або пакети, що закриваються. Термічна обробка (цілком контрольоване приготування на водяній бані при заданій температурі, що регулюється в діапазоні 60-90°C). Перевагою sous-vide є висока якість продуктів, із збереженням кольору, соковитості та аромату. Метод sous-vide запобігає висиханню, окисленню та вимиванню продуктів. Важливі поживні речовини зберігаються, а страви можна готувати без солі та жиру. Ця технологія також енергоефективна та потребує мінімального обслуговування. Sous-vide часто використовується при приготуванні страв на борту літаків та у сфері громадського харчування (Burešová, Tremlová, 2015).

Низькотемпературна духовка та копильня – це пристрої, що забезпечують дбайливу та тривалу випічку за низьких температур, наприклад, протягом ночі. Ці пристрої також дозволяють зберігати готові страви за необхідної температури і легко їх роздавати. Терmostat цих пристроїв можна встановити в діапазоні 30-120 ° C, що дозволяє точно контролювати температуру під час приготування їжі. У базову комплектацію цих пристроїв входить система нагрівання, що забезпечує дбайливе і тихе нагрівання без використання вентилятора. Вони також мають систему осушення, придатну для упакованих напівфабрикатів. Ця технологія дає можливість готувати страви з точним контролем температури та тривалим часом приготування, що призводить до чудових результатів (ніжність, соковитість) та бездоганного смаку.

Висновок

Кухонне обладнання у закладі громадського харчування – важливий чинник успіху бізнесу. Кухня повинна бути обладнана так, щоб відповідати нормам гігієни та безпеки, забезпечувати ефективне та якісне приготування їжі та відповідати потребам та вимогам клієнтів. Основне кухонне приладдя включає, наприклад, кухонне обладнання (плита, духовка), охолоджувальне обладнання (холодильник, морозильна камера), посудомийну машину, витяжку, робочі столи, раковини, посуд, столові прилади, ножі, каструлі, сковорідки та інші кухонні принади. Крім вищезгаданого бажано мати й інше обладнання залежно від типу та спрямованості закладу, таке як фритюрниця, гриль, мікрохвильова піч, блендер, кавоварка, конвекційну піч, ваги, регени, холодильні вітрини тощо. Кухонне обладнання слід регулярно перевіряти та утримувати в чистоті та хорошому стані. При виборі обладнання необхідно звертати увагу на його продуктивність, енергоефективність, ціну, простоту обслуговування та термін служби.

10. TECHNOLOGIE VYUŽÍVANÉ V NÁPOJOVÉ GASTRONOMII

Nápojovou gastronomii ovlivňuje rozvoj nových produktů, ale také zavádění nových technologií, které ovlivňují nabídku. Mnoho změn bylo zaznamenáno v kávové kultuře, nové technologie přinesly zkvalitnění tradiční nabídky, ale také vznik alternativních způsobů přípravy kávových nápojů. Změny v technologiích pivního průmyslu nabízejí široké spektrum pív, ale také nové přístupy k čepování, sanitaci pivních cest a párování piva s jídlem. Také v mixologii se uplatňují trendy molekulární i tradiční. Enogastronomie sleduje nové způsoby značení v zemích EU a také způsoby podávání s ohledem na styly vín, sklenice, uzávěry lahví aj.

Klíčové pojmy: káva, espresso, vakuum pot, pivo, mixologie

Cíle: orientovat se v technikách a technologiích využívaných při nabídce nápojů v gastronomických provozovnách

10.1. Techniky a technologie pro přípravu kávy

Káva je jedním z nejpopulárnějších nápojů na světě a má významné postavení v nápojové gastronomii. Káva není jen zdrojem energie a povzbuzením, ale také nabízí širokou škálu chutí, aromat a textur, které lze kombinovat s různými potravinami a nápoji. Káva patří k tradičním nápojům v mnoha kulturách a její příprava je spojená s rituály, které odrážejí historii, geografii a společenské hodnoty různých regionů. V současnosti je káva nejen běžný nápoj, ale také umění, věda a způsob života. Příprava kávy je vysoce odborná činnost, kterou vykonává barista se znalostmi a zručností. Způsob přípravy kávy se odvíjí od techniky, typu kávovaru a druhu kávy a preferenci chuti.

Kávovary rozdělujeme na pákové, poloautomatické, automatické dále pak jsou v gastronomii využívány překapávače, kávovary pro kapslový systém a další. Plně automatický kávovar je zpravidla opatřen vestavěným mlýnkem na zrnkovou kávu, který dokáže vyrobit šálek lahodného espresso s jemnou krémovou pěnou za tři desítky vteřin. V kávovaru lze také připravit nápoje z instantních směsí (např. cappuccino, latte machiato, horkou čokoládu apod.) nebo jiné teplé nápoje včetně horké vody různě nastavitelných teplot na čaj.

- Kávovar má mnoho funkcí a nastavitelných parametrů – tlak, stupeň pro hrubost mleté kávy, teplota, tlak pro stlačení kávy v dávkovači.
- Výkonný kávovar je základem k přípravě kvalitního espresso spolu s výběrem kávy např. podle terroir, sklizně, způsobu zpracování apod.
- Kvalitní – dobré espresso obsahuje krémová pěnu a má rovnoměrnou karamelovou barvu. Výška „krémy“ asi 2 až 5 mm.

10. ТЕХНОЛОГІЇ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ГАСТРОНОМІЇ НАПОЇВ

На гастрономію напоїв впливає розробка нових продуктів, а також запровадження нових технологій, що впливають на пропозицію. У кавовій культурі відзначено багато змін, нові технології покращили якість традиційної пропозиції, а також з'явилися альтернативні способи приготування кавових напоїв. Зміни в технологіях пивної індустрії відкривають широкий асортимент пива, а також нові підходи до розливу, дезінфекції пивних маршрутів та поєднання пива з їжею. Молекулярні та традиційні напрями також застосовуються у міксології. Еногастрономія вивчає нові методи маркування у країнах ЄС, а також методи подачі щодо стилів вин, келихів, кришок для пляшок тощо.

Ключові терміни: кава, еспресо, термопот, пиво, міксологія.

Завдання: орієнтуватись у техніках та технологіях, що використовуються при пропозиції напоїв у гастрономічних закладах.

10.1. Техніка та технології приготування кави

Кава є одним з найпопулярніших напоїв у світі та займає важливе місце у гастрономії напоїв. Кава є не тільки джерелом енергії та стимуляції, але також пропонує широкий спектр смаків, ароматів та текстур, які можна поєднувати з різними продуктами та напоями. Кава - традиційний напій у багатьох культурах, і його приготування пов'язане з ритуалами, що відображають історію, географію та соціальні цінності різних регіонів. Сьогодні кава – це не лише звичний напій, а й мистецтво, наука та спосіб життя. Приготування кави – це високопрофесійна діяльність, яку виконує бариста, що володіє знаннями та майстерністю. Спосіб приготування кави залежить від техніки, типу кавомашини та сорту кави, а також смакових уподобань.

Кавоварки ділимо на важільні, напівавтоматичні, автоматичні, потім у гастрономії застосовуються крапельні, кавомашини для капсульної системи та інші. Повністю автоматична кавоварка зазвичай оснащена вбудованою кавомолкою для кавових зерен, за допомогою якої за тридцять секунд можна приготувати чашку смачного еспресо з дрібною вершковою піною. Кавомашини також може готувати напої з розчинних сумішей (наприклад, капучино, латте макіато, гарячий шоколад тощо) або інших гарячих напоїв, у тому числі гарячої води різної температури для чаю.

- Кавоварка має безліч функцій та регульованих параметрів – тиск, рівень крупності меленої кави, температуру, тиск пресування кави у дозаторі.
- Потужна кавоварка є основою для приготування високоякісного еспресо, а також вибору кави, наприклад, залежно від терруару, врожаю, методу обробки тощо.

- Неквалitní – špatné espresso má „Krému“ se světlou skvrnou či otvorem uprostřed – je hodně vyluhováno (trpké a hořké). Příliš světlá pěna označuje – nedostatečně vyextrahovanou (řidkou kávu a vodnatou chuť), (Burešová, Tremlová, 2015).

Vacuum pot

Vacuum pot je velmi elegantní zařízení pro přípravu kávy. Vytváří neefektivnější způsob výroby kvalitní kávy, s vynikajícím chuťovým profilem. Využívá se v kavárnách s nabídkou výběrových káv.



Obrázek 7: Vakuum pot pro alternativní přípravu kávy

French Press

French press patří k velmi jednoduchým technikám pro přípravu filtrované kávy. Využívá se zejména pro alternativní způsoby nabídky výběrových káv v kavárnách. Jde o starou techniku, která se používá od počátku dvacátého století. Finální kvalitu nápoje ovlivní teplota vody mezi 92–96 °C. Doporučené množství kávy určené pro 0,5 l vody je cca 30 g namleté kávy. Doba extrakce kávy je vhodná mezi 3–4 minutami.



Obrázek 8: French Press

- Якісна – гарний еспресо містить кремову піну та має рівний карамельний колір. Висота крему приблизно від 2 до 5 мм.
- Неякісна - поганий еспресо має "сливки" зі світлою плямою або діркою посередині - він сильно заварений (терпкий і гіркий). Занадто світла піна свідчить про недостатню екстракцію (рідка кава і водянистий смак), (Burešová, Tremlová, 2015).

Вакуумний контейнер

Вакуумний контейнер - це дуже елегантний пристрій для приготування кави. Він створює найефективніший спосіб виробництва якісної кави з відмінним смаковим профілем. Використовується в кафе з широким вибором сортів кави.



Рисунок 7. Вакуумний контейнер для альтернативного приготування кави.

Френч-прес

Френч-прес – одна з дуже простих технік приготування фільтрованої кави. В основному використовується для альтернативних методів пропонування вибраної кави в кафе. Це стара техніка, яка використовується з початку двадцятого століття. На кінцеву якість напою вплине температура води 92-96 °C. Рекомендована кількість кави, розрахована на 0,5 л води, становить приблизно 30 г меленої кави. Тривалість екстракції кави становить 3-4 хвилини.



Рисунок 1: Френч-прес

Dalším způsobem pro přípravu kávy je kovová mocca konvička, která nechybí v žádné italské domácnosti. Dnes je dostupná v mnoha designech a velikostech.

Chemex

V chemexu, který patří mezi moderní alternativy kávy, je nutné připravit kávu v následujících krocích. Přivést vodu k varu separátně ve varné konvici a následně kávu manuálně zalít. Teplota vody je ve většině elektrických kávovarů zřídka 88 °C, ale ideální teplota je mezi 92-94 °C (rychlovarná konvice). Elektrickému kávovaru trvá filtrace cca 1-2 minuty, chemex požaduje 4 minuty. Rozdílný je použitý filtr. Hrubost kávy se pohybuje mezi espressem a French Pressem. Důkladně propláchnout papírový filtr a nasypat čerstvě namletou kávu do správně složeného filtru. Krouživými pohyby pomalu zalévat horkou vodou (92-94 °C). Snažit se kávu zalévat rovnoměrně (**Burešová, Tremlová, 2015**).

Džezva

Nejstarším technikou pro přípravu turecké kávy je konvička s názvem džezva viz obrázek. Do džezvy se vloží porce namleté kávy, která se zaleje cca 3 cl vody a nechá se nad tepelným zdrojem přejít varem, proces se opakuje třikrát, až dosáhne pěna do hrdla nádoby. Výsledkem je velmi kvalitní a aromatická káva.



Obrázek 9: Džezva

Kávové mlýnky

Mlýnky na semletí kávy jsou buď součástí kávovaru, nebo speciální, které jsou vhodné pro určitý druh kávy a způsobu přípravy. Semletá káva podléhá poměrně rychle oxidaci a ztrácí původní senzorickou kvalitu. Proto je důležité kávu semlít těsně před přípravou. Pro malé množství kávy do domácnosti je vhodný mlýnek ruční, který je nastavitelný na různé stupně hrubosti kávy, pro rozdílné způsoby přípravy. Elektrické mlýnky jsou vhodné pro kavárenské

Іншим способом приготування кави є металева каструля мокка, яка є обов'язковою в будь-якому італійському домі. Сьогодні він доступний у багатьох дизайнах і розмірах.

Кемекс

У кемекс, який є однією з сучасних альтернатив каві, необхідно приготувати каву за наступними етапами. Окремо довести воду до кипіння в чайнику, а потім вручну залийте каву. Температура води в більшості електричних кавоварок рідко буває 88°C, але ідеальна температура становить 92-94°C (чайник під тиском). В електричній кавоварці фільтрація займає приблизно 1-2 хвилини, в кемекс – 4 хвилини. Використовується інший фільтр. Грубість кави коливається між еспресо та френч-пресом. Ретельно промийте паперовий фільтр і насипте свіжозмелену каву в правильно зібраний фільтр. Повільно влийте гарячу воду (92-94 °C) круговими рухами. Намагайтеся рівномірно розливати каву (**Burešová, Tremlová, 2015**).

Джезва

Найдавнішим способом приготування кави в турці є заварний чайник джезва, див. фото. Порцію меленої кави поміщають у глечик, який заливають приблизно 3 мл води та дають закипіти над джерелом тепла, процес повторюють три рази, поки піна не досягне горловини контейнера. В результаті виходить дуже якісна та ароматна кáva.



Рисунок 2: Джезва

Кавомолки

Млиники для помелу кави є або частиною кавомашини, або спеціальними, які підходять для певного сорту кави і способу приготування. Мелена кáva порівняно швидко окислюється і втрачає свої первісні смакові якості. Тому важливо молоти каву безпосередньо перед приготуванням. Для невеликої кількості кави для дому підійде ручна млинок, яку можна налаштувати на різний ступінь крупності кави, для різних способів приготування. Електричні кавомолки підходять для кафе і оснащені різними швидкостями і ступенями помелу. Важливо постійно тримати їх в чистоті, щоб залишки зерен і меленої кави не застрягли всередині (викликають згіркнення).

provozy a jsou opatřeny různými rychlostmi a stupněm mletí. Důležité je udržovat je ve stále čistotě aby nedocházelo k ulpění zbytků zrn a mleté kávy uvnitř (způsobuje žluknutí).

Správné semletí kávy vytváří finální kvalitu při různých způsobech její přípravy – ovlivňuje senzorické vlastnosti a kvalitu (aroma a chuť) finálního nápoje. Proces mletí narušuje molekuly v zrnech a dovoluje uvolnění éterických olejů, které vytvářejí aroma. V gastronomii rozlišujeme kávu:

- nahrubo mletá – pro překapávanou kávu
- středně jemně namletá – do tlakových konvic
- káva jemně mletá – pro espresso
- prášková konzistence – pro tureckou kávu.

Základním vybavením kavárny je: kávovar, mlýnek na kávu, tamper (k upěchování) kávy v páce spolu s inventářem na podávání, který tvoří šálky, podšálky, lžičky, konvičky a jiné nádoby (Burešová, Tremlová, 2015).

10.2. Pivo v gastronomii

Čepování piva má svá specifika, která by měla být poplatná vyloučení bezpečnostně – technických a hygienických rizik.

Podmínky skladování piva

Dodržování bezpečnosti skládky je nutnost pro zajištění zásobování (instalace výtahu či jiného bezpečného dopravníku na sudy) tato podmínka bude definovaná v dodavatelské smlouvě jednotlivých dodavatelů piva.

Optimální teplota skladování piva v sudech a tancích je 5°C – 10°C. Teplota skladování lahvového piva (pasterovaného a nepasterovaného) je 5°C – 15°C. Rovněž je nutné se při skladování piva vyvarovat přímého slunečního světla a bílého umělého světla (nebezpečí vzniku nepříjemné příchuti).

Systém skladování – výčepní sklady

Jsou vhodně uzavíratelné místnosti nebo prostory určené k ukládání sudů nebo stabilních tanků s pivem. Skladované pivo je nutné vyskladňovat podle data příjmu (první na sklad, první ze skladu). Sklady mají být vybaveny standardně odpadem, přívod pitné vody, možností prostorového dochlazení piva, teploměrem, možností větrání (při možném úniku CO₂), zajištění tlakových nádob (s plyny).

Tlačná media jsou plyny, pomocí kterých se vytlačuje pivo ze sudu nebo tanku. Podle jejich složení se dělí na tři skupiny. Vzduch, oxid uhličitý, směs oxidu uhličitého a dusíku.

Правильний помел кави створює кінцеву якість у різних способах її приготування – це впливає на сенсорні властивості та якість (аромат і смак) кінцевого напою. Процес подрібнення руйнує молекули в зернах і дозволяє вивільнитися ефірним оліям, які створюють аромат. У гастрономії ми розрізняємо каву:

- крупного помелу – для кави крапельним способом
- середнього дрібного помелу - для скороварки
- кава дрібного помелу - для еспресо
- порошкоподібна консистенція – для кави по-турецьки.

Основним обладнанням кафе є: кавова машина, кавомолка, тампер (для трамбування) кави в важелі разом з інвентарем для сервірування, який складається з чашок, блюдця, ложок, чайників та іншої ємності. (Burešová, Tremlová, 2015).

10.2. Пиво в гастрономії

Розлив пива має свою специфіку, яка повинна бути зумовлена виключенням безпечно-технічних та гігієнічних ризиків.

Умови зберігання пива

Дотримання безпеки зберігання є необхідною умовою постачання (встановлення підйомника або іншого безпечного конвеєра для кеґ); ця умова буде визначена в договорі постачання з окремими постачальниками пива.

Оптимальна температура для зберігання пива в кеґах і цистернах становить 5°C - 10°C. Температура зберігання пива в пляшках (пастеризованого та непастеризованого) становить 5°C - 15°C. При зберіганні пива також необхідно уникати прямих сонячних променів і білого штучного світла (ризик появи неприємного смаку).

Система зберігання - розливні склади

Це приміщення або зони, що замикаються на ключ, призначені для зберігання кеґ або стійких цистерн з пивом. Зберігання пива повинно здійснюватися за датою надходження (першим прийшов, першим пішов). Склади повинні бути стандартно обладнані системою утилізації відходів, питним водопостачанням, можливістю охолодження пива в приміщенні, термометром, можливістю вентиляції (на випадок можливого витoku CO₂), забезпеченням ємностями під тиском (з газами).

Носій під тиском - це гази, що використовуються для витискування пива з кеґи або цистерни. За своїм складом вони поділяються на три групи. Повітря, вуглекислий газ, суміш вуглекислого газу та азоту.

Санитация пивных цест

Санитация má za úkol odstranit všechny nečistoty a mikroorganismy, které by záporně ovlivnily kvalitu piva. Vhodný chemický roztok v kombinaci s mechanickým působením je nejúčinnější způsob jak čistit pивní vedení. Vhodnost metody a atestované chemické prostředky jsou doporučeny dodavateli. Četnost sanitací – u nepasterovaných pив pravidelně každý týden (s denním proplachem na konci směny). U pasterovaných pив minimálně 1 x za dva týdny (s denním proplachem na konci směny). Měření a kontrola sanitace – si každý výrobce a dodavatel pив zajistí sám. Kontrola se provede luminiscenční metodou. Autorizace sanitačních firem – provádí si každý pivovar sám. Hodnotí se, zda firma používá schválenou chemii a metodiku sanitace a výsledek se ověřuje luminiscenční metodou (Burešová, Zimáková 2016).

Čistota sklenic a metodika mytí

Sklenice se myjí v mycím zařízení, kterými jsou teplovodní myčky a studenovodní myčky. Teplovodní myčky mají mycí účinek dokonalý, silný alkalický prostředek ale narušuje značkování pивního skla. Studenovodní myčky – jsou nejrozšířenější způsob mytí pивního skla. Nutné je použít atestovaný mycí prostředek. Manuální způsob mytí – při němž se sklenice umytá mycím prostředkem oplachuje tekoucí pitnou vodou minimálně 5 vteřin. Kontrola účinku mytí si zajistí každý výrobce (a dodavatel) sám (Burešová, Zimáková 2016).

10.3. Mixologie

Míchání nápoje se původně připravovaly pouze z lihovin a pocházejí z Ameriky. Pravděpodobně v 16. století se začal používat název pro cocktail (kohoutí ocas), který byl spojen s kohoutími zápasy, které si v Americe šestnáctého století získaly velkou oblibu. Kohoutům, kteří se účastnili zápasů, byl přimícháván do krmení alkohol, s cílem podpořit jejich bojovou náladu. Směs krmení s alkoholem nazývali cocktail (podle načepýřených ocasů). Název cocktail se začal později používat také pro různé kombinace alkoholických nápojů, které vyžadovali drsní muži, aby se také u nich projevil podobné bojovné účinky, jako u kohoutů. Není známo, kdy přesně byl namíchán první nápoj, ale písemně zachycená definice koktejlů pochází až z roku 1806 v knize s recepturami míchání nápojů, která byla vydána 1860. Později se zrodily tisíce receptur nápojů (Bušina, 2011).

Barmanské pomůcky pro přípravu míchání nápojů

- шейкер – 3 dílný s kovovým tělem a dvoudílný americký Boston
- míchací sklenice, silná kónická-50 cl
- strainer
- míchací lžička

Санітарна обробка пивних шляхів

Санітарна обробка полягає у видаленні всіх домішок і мікроорганізмів, які можуть негативно вплинути на якість пива. Відповідний хімічний розчин у поєднанні з механічною дією є найефективнішим способом очищення пивних ліній. Придатність методу та сертифіковані хімічні засоби рекомендує постачальник. Частота санітарної обробки - для непастеризованого пива регулярна, щотижня (з щоденним промиванням в кінці зміни). Для пастеризованого пива - не рідше одного разу на два тижні (з щоденним промиванням в кінці зміни). Вимірювання та контроль санітарних умов - кожен виробник та постачальник пива повинен організувати самостійно. Перевірка здійснюється за допомогою люмінесцентного методу. Авторизація санітарних фірм - здійснюватиметься кожною пивоварнею самостійно. Оцінюється використання компанією затвердженої методології хімії та санітарії, а результат перевіряється за допомогою люмінесцентного методу (Burešová, Zimáková 2016).

Чистота келихів та методика миття

Келихи миють у мийному обладнанні, яке буває гарячого та холодного миття. Гарячі мийні пристрої мають ідеальний ефект миття, але сильний лужний агент заважає маркуванню пивного келиха. Холодні мийки - найпоширеніший спосіб миття пивного посуду. Необхідно використовувати сертифікований мийучий засіб. Ручний метод миття - при якому вимитий мийучим засобом келих ополіскують проточною питною водою протягом не менше 5 секунд. Кожен виробник (і постачальник) перевіряє ефект від процесу миття самостійно (Burešová, Zimáková 2016).

10.3. Міксологія

Спочатку змішані напої виготовлялися лише зі спиртних напоїв і виникли в Америці. Ймовірно, саме в 16 столітті з'явилася назва коктейль (півнячий хвіст), пов'язана з півнячими боями, які стали дуже популярними в Америці шістнадцятого століття. Алкоголь підмішували в корм півням, які брали участь у боях, щоб підвищити їхній бойовий дух. Суміш корму та алкоголю називали коктейлем (на честь пухнастих хвостиків). Пізніше назва "коктейль" стала застосовуватися до різних комбінацій алкогольних напоїв, необхідних грубим чоловікам для отримання подібного бойового ефекту, як у півнів. Точно невідомо, коли був змішаний перший напій, але письмове визначення коктейлів датується 1806 роком у книзі рецептів змішаних напоїв, опублікованій у 1860 році. Пізніше з'явилися тисячі рецептів напоїв (Bušina, 2011).

Барменські інструменти для приготування змішаних напоїв

- шейкер - 3-секційний з металевим корпусом і двосекційний американський бостон
- стакан для змішування, товстий конічний - 50 мл
- ситечко
- ложка для перемішування

- stříkací lahve (baňka se zátkou, s otvorem)
- malé prkénko ke krájení citrusů
- 1-2 nože (s vlnkovitým ostřím a bodcem na konci)
- sada odměrek (2, 3, 4, 5, 10 cl)
- nádoba na led
- vývrtka
- otvírač lahví s korunkovým uzávěrem
- lis na citrusy
- struhátko na muškát ořech
- napichovátko, míchátko, papírové ubrousky, talířky, misky, plast, srkací stěbla

Základní druhy sklenic

- koktejlka (9 - 13 cl)
- old fashioned glass (asi 20 cl)
- tumbler 20 - 30 cl
- sklenice na Cognac - dle firmy
- miska
- vinné sklenice (15 - 40 cl)
- speciální pus café atd.
- sklenice na horké nápoje

Technika přípravy míchaných nápojů

Technika přípravy míchaných nápojů se liší podle způsobu a použitého média, ve kterém je nápoj zhotoven, známe 4 základní způsoby přípravy:

- v šejkru
- v míchací sklenici
- v mixeru
- ve sklenici hosta.

Standardy pro přípravu míchaných nápojů

- uspořádání barové plochy (inventář, sklenice, suroviny)
- prezentace – kontrola
- chlazení médií
- chlazení nápojů
- odměřování
- čistota při práci – utěrka, odkládání sklenic aj.
- používání správného inventáře (**Burešová, Zimáková 2016**).

- rozpiľovací (kolba z пробкою, з отвором)
- невелика дошка для нарізки цитрусових
- 1-2 ножі (з хвилястим лезом і шипом на кінці)
- набір мірних стаканчиків (2, 3, 4, 5, 10 мл)
- форма для льоду
- штопор
- відкривачка для пляшок з корончастим ковпачком
- прес для цитрусових
- терка для мускатного горіха
- шпатель, мішалки, паперові серветки, тарілки, миски, пластик, соломинки для пиття

Основні види келихів

- коктейльна чарка (9 - 13 мл)
- старомодний келих (близько 20 мл)
- стакан 20 - 30 мл
- коньячна чарка - в залежності від компанії
- чаша
- келих для вина (15 - 40 мл)
- спеціальна чашка для кави і т.д.
- стакани для гарячих напоїв

Техніка приготування змішаних напоїв

Техніка приготування змішаних напоїв варіюється в залежності від способу і середовища, в якому готується напій, існує 4 основних способи приготування:

- в шейкері
- у склянці для змішування
- у блендері
- в келиху гостя.

Стандарти приготування змішаних напоїв

- планування барної зони (інвентар, келихи, інгредієнти)
- подача - контроль
- охолодження посуду
- охолодження напоїв
- вимірювання
- чистота на робочому місці - ганчірки, прибирати стакани і т.д.
- використання правильного інвентарю (**Burešová, Zimáková 2016**).

11. ORGANIZACE A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ KUCHYNÍ

Hlavní zásady pro stanovení velikosti výrobních místností jsou závislé na mnoha faktorech, kde rozsah uživatelské plochy závisí na počtu a velikosti pracovišť na stanovení plochy nutné pro hladký provoz a také základním charakteru výroby a obchodní strategie celého podniku.

Klíčové pojmy: výroba, výdej, expedice, prostorové řešení – pracovní plochy

Cíle: naučit se využívat prostory k plánování a uspořádání výroby vzhledem ke koncepci

Velikost výrobních prostor se stanoví na základě:

- rozsahu jídelního lístku (na celém světě dochází k redukci rozsahu jídelních lístků)
- počtu porcí, které mají být vyrobeny
- na nových nápadech
- nových (úsporných a výkonných) technologiích (horkovzdušné technologie, konvektomaty, smažení bez tuku)
- způsobu podávání jídel (na talířích, speciálním inventáři...)
- surovin pro přípravu pokrmů – polotovary, zelenina, maso, dehydrované potraviny, zmražené potraviny
- způsobu zpracování odpadů
- poměru stěn kuchyně 1:2, orientace na sever, severovýchod, často v suterénu
- výšce kuchyně 2,3 m až 3,6 m
- stěn, keramických obkladů do výše min 1,8 m
- podlaže beze spár – spádovaná, protiskluzová
- vybavení.

Kuchyně se nedimenzují na výjimečný provoz, který je pouze několikrát do roka – to by bylo neekonomické plýtvání (Burešová, Tremlová 2015).

11.1. Pracovní rozdělení výrobních prostor

Výrobní prostory v gastronomickém provozu je zpravidla kuchyně rozdělena na dvě základní části – výroba a výdej (expedice) vyrobených pokrmů. Dispoziční uspořádání musí být funkční a při vstupu do kuchyně je obvykle prostor pro odložení použitého inventáře, který se přináší z obytných prostor od hostů. Bar a výčepní zařízení je součástí interiéru restaurací, kaváren, bister aj. provozů. Při zřizování kuchyně je důležitá kvalitní izolace, která zabraňuje přenosu pachů a zvuků mezi výrobní a obytnou zónou. V případě otevřených kuchyní, která preferuje kontakt mezi hostem a kuchařem je výkonné odsávání umístěno za barem, vhodným řešením je prosklená stěna.

Hlavní kuchyně a její části

- přípravný maso, zeleniny a brambor
- tepelné zdroje pro tepelnou úpravu

11. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ПЛАНУВАННЯ КУХОНЬ

Основні принципи визначення розмірів виробничих приміщень залежать від багатьох факторів, де кількість корисного простору залежить від кількості та розміру робочих місць для визначення площі, необхідної для безперебійної роботи, а також від основного характеру виробництва та бізнес-стратегії всього підприємства.

Ключові терміни: виробництво, роздача, диспетчеризація, просторовий дизайн - робочі зони

Мета: навчитися використовувати простір для планування та організації виробництва відповідно до концепції

Розмір виробничих зон визначається на основі

- розміру меню (у всьому світі спостерігається зменшення розміру меню)
- кількості порцій, які будуть вироблятися
- від нових ідей
- нових (економічних та ефективних) технологій (технологія гарячого повітря, чайники, смаження без жиру)
- способу подачі їжі (на тарілках, спеціальний інвентар...)
- сировина для приготування їжі - напівфабрикати, овочі, м'ясо, зневоднені продукти, заморожені продукти
- способи переробки відходів
- співвідношення стін кухні 1:2, орієнтація на північ, північний схід, часто в підвалі
- висота кухні від 2,3 м до 3,6 м
- стіни, керамічна плитка мінімум до 1,8 м
- підлога без швів - затерта, неслизька
- оснащення.

Кухні не розраховані на винятковий трафік, який буває лише кілька разів на рік - це було б економічно невиправданим марнотратством (Burešová, Tremlová 2015).

11.1. Робочий розподіл виробничих зон

Виробнича зона в громадському харчуванні - це, як правило, кухня, розділена на дві основні частини - виробництво і роздачу ("відпуск") готових страв. Планування повинно бути функціональним, а біля входу на кухню зазвичай передбачено місце для зберігання використаного інвентарю, принесеного з гостьового залу. Барні стійки та крани є частиною дизайну інтер'єру ресторанів, кафе, бістро і т.д. При облаштуванні кухні важлива хороша ізоляція, щоб запобігти передачі запахів і звуків між виробничою та торговою зонами. У випадку відкритих кухонь, які віддають перевагу контакту між гостем і кухарем, потужну витяжку розміщують за барною стійкою, доцільним рішенням є скляна стіна.

Основна кухня та її частини

- приміщення для приготування м'яса, овочів і картоплі
- джерела тепла для теплової обробки

- část pro výdej polévek, teplých pokrmů
- cukrářská kuchyně
- studená kuchyně
- umývárna kuchyňského (černého) nádobí.

Současná kuchařská výroba je vzhledem vysokým cenám prostorově velmi úsporná.

Využívání multifunkčních strojů umožní snížit požadavky na prostor kuchyně a ušetřit na nákladech (**Burešová, Tremlová 2015**).

Prostorové řešení – rozmístění výrobního zařízení

- umístění strojů je závislé na výrobních postupech (nutno pečlivě zvažovat při budování specifických etnických kuchyní)
- uspořádání strojů a stolů může být rovnoběžné, čelem nebo zády k sobě
- konsekvence (ná vaznost pracovních postupů) v linii: surovina – směr hotový pokrm, bez křížení cest je správný postup a jde o naprostou nutnost
- minimalizovat přenášení surovin a polotovarů
- maximální pohodlí zaměstnanců při práci (výška pracovních ploch a uspořádání)
- odlišný provoz oddělen
- společné zařízení umístit tam, kde ho bez problémů mohou používat všichni
- při rozmísťování vazba na rozvody energie, vody a odpadů
- kombinace plynu a elektřiny je ideální
- pevná paliva používat jen ve výjimečných případech a ve venkovních otevřených prostorech (nečistý provoz)
- ve studené výrobě a cukrárně používáme menší roboty a stroje, to je současná tendence-miniaturizace, je nutno počítat s prostorami na stěnách na zavěšení polic na přídatné stroje a nástavce
- veškeré zařízení na nohou minimálně 15cm, aby se dalo pod stroji uklízet (hmyz, olej)
- některé stroje zavěsit na zeď- podlaha zůstává co nejvolnější
- okamžitě odstranit z kuchyně zařízení, které se nepoužívá (vzniká prostor a pořádek)
- opatření proti výskytu hmyzu – čistota, dezinfekce a dezinsekce (**Burešová, Tremlová 2015**).

Pracovní prostory a komunikace

- pro každého pracovníka je nutno počítat 20 m², s délkou pracovního prostoru min. 2 m
- uličky, kde se pracuje, mají být odděleny od hlavní komunikace
- eliminovat křížení cest
- nebát se udělat si pohybové studie
- tam kde se při práci zaměstnanci naklánějí, musí být uličky širší
- mezi zařízením a pracovními stoly by uličky měly být cca 120cm
- před sporákem ulička cca 120cm

- zona podací supív, garýchich strav
- konditerська
- холодна кухня
- мийна кухонного (чорного) посуду.

Сучасне виробництво харчової продукції є дуже громіздким через високу вартість. Використання багатофункціональних машин дозволить зменшити вимоги до площі кухні і заощадити на витратах (**Burešová, Tremlová 2015**).

Просторове рішення - розміщення виробничого обладнання

- розміщення обладнання залежить від виробничих практик (це слід ретельно враховувати при створенні специфічних етнічних кухонь)
- розташування обладнання та столів може бути паралельним, лицем до лица або спиною до спини
- послідовність (безперервність робочих процедур) на лінії: сировина - напрям готової страви, без перетинання шляхів, є правильною процедурою і є абсолютною необхідністю
- мінімізація переміщення сировини та напівфабрикатів
- максимальний комфорт працівників на робочому місці (висота робочих поверхонь і планування)
- відокремлення різних операцій
- розміщення спільного обладнання там, де ним можуть без проблем користуватися всі
- підключення до систем енерго-, водопостачання та утилізації відходів при розміщенні
- ідеальне поєднання газу та електроенергії
- використання твердого палива тільки у виняткових випадках і на відкритих майданчиках (брудна робота)
- у холодному виробництві та кондитерських виробках використовуємо менші роботів та обладнання, це сучасна тенденція до мініатюризації, необхідно враховувати місця на стінах для підвішування полиць для додаткових машин та навісного обладнання
- все обладнання на ніжках не менше 15 см, щоб можна було прибирати під машинами (комахи, масло)
- деякі машини можна повісити на стіну - підлога повинна залишатися максимально чистою
- слід терміново прибирати з кухні обладнання, яке не використовується (створює простір і порядок)
- заходи проти комарів - чистота, дезінфекція та дезінсекція (**Burešová, Tremlová 2015**).

Робочі зони та комунікації

- по 20 м² на одного працівника, з мінімальною довжиною робочого місця 2 м
- проходи, де проводяться роботи, повинні бути відокремлені від головної дороги
- виключити перехресні шляхи
- не боятися проводити дослідження руху
- там, де працівники нахилиються під час роботи, проходи повинні бути ширшими
- між обладнанням і робочими столами повинні бути проходи приблизно 120 см
- перед плитою прохід приблизно 120 см

- vzdálenost mezi rovnoběžně postavenými stoly cca 120cm
- v menších kuchyních uličky hlavní cca 100 cm, nepracuje zde tolik lidí současně
- plochy zavěšené nad pracovními stoly se osvědčují (**Burešová, Tremlová 2015**).

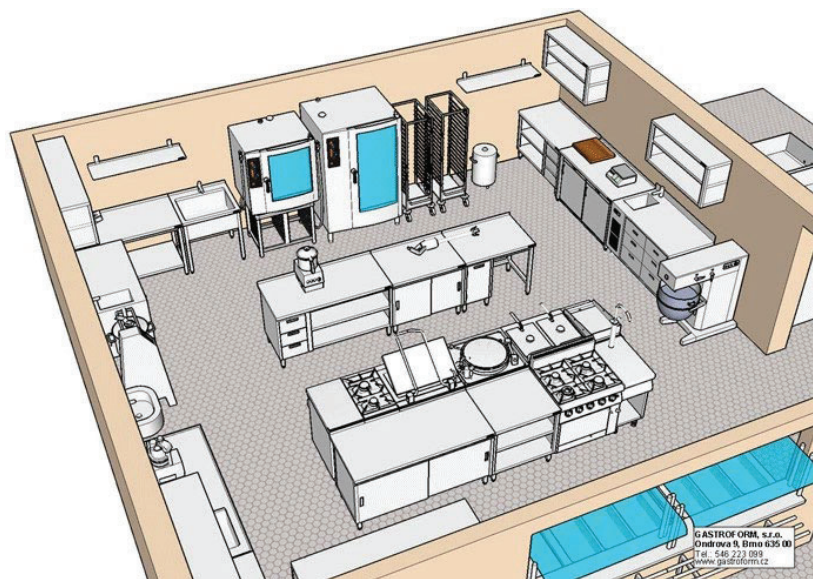
11.2. Podmínky pro vytvoření vhodného pracovní prostředí v kuchyni

- kuchyně je zdravotně nezávadný provoz
- teplota vzduchu v bezprostřední blízkosti tepelných zdrojů ve výši cca 200 cm má být 30°C
- srážení par v kuchyni lze zamezit odsáváním (digestoře denně čistit)
- výměna vzduchu 10x za hodinu – klimatizace je nutnost
- dostatek světla vytváří pocit čistoty – žádné přitmy
- pracoviště u tepelných zdrojů má vlastní přímé osvětlení
- dřez v kuchyni, několik umyvadel, tekuté mýdlo, papírové ručníky, operační baterie
- použité nádobí je v oddělených prostorách
- výlevky a zónu na pracovní úklid, nikoliv v kuchyni
- v čistých přípravných nelze používat nádoby ze dřeva
- prokládací skříně v umývárkách bílého nádobí
- nedělit kuchyni zbytečně stěnami, samostatné pracovní kóje potřebují další čištění a zamezují přehledu
- samočinně se otevírající dveře mezi restaurací a expedicí jídel (fotobuňka)
- logicky souvislé expediční linky
- chladicí skříně jsou umístěny v moderních kuchyních přímo do výrobních prostor – chladicí skříně jsou z izolovaného nerez a skla
- tradiční sklady jsou nahrazeny moderními zařízeními
- spodní část skříní je zásuvková na ložiskách (**Burešová, Tremlová 2015**).

- відстань між паралельними столами становить приблизно 120 см
- у невеликих кухнях основні проходи становлять приблизно 100 см, тут працює не так багато людей одночасно
- добре працюють підвісні поверхні над робочими столами (**Burešová, Tremlová 2015**).

11.2. Умови для створення сприятливого робочого середовища на кухні

- кухня є приміщенням, безпечним для здоров'я
- температура повітря в безпосередній близькості від джерел тепла на висоті приблизно 200 см повинна становити 30°C
- осідання випарів на кухні можна запобігти за допомогою витяжки (витяжки слід чистити щодня)
- повітрообмін 10 разів на годину - кондиціонер є обов'язковим
- достатня кількість світла створює відчуття чистоти - ніякої темряви
- робочі місця біля джерел тепла мають власне пряме освітлення
- умивальники на кухні, кілька раковин, рідке мило, паперові рушники, працюючі крани
- використаний посуд знаходиться в окремих зонах
- умивальники та робоча зона для прибирання - не на кухні
- у чистих приміщеннях для приготування їжі не можна використовувати дерев'яну тару
- кухонні шафи у мийних кімнатах з білого посуду
- не варто без потреби ділити кухню стінами, окремі робочі кабінки потребують додаткового прибирання і заважають чистоті
- двері, що самі відчиняються між рестораном та роздачею їжі (фото кабінки)
- логічно безперервну лінію роздачі
- холодильні вітрини розміщуються на сучасних кухнях безпосередньо у виробничій зоні - холодильні вітрини виготовляються з ізолюваної нержавіючої сталі та скла
- на зміну традиційним складам приходять сучасні приміщення
- дно вітрин - висувні ящики на підшипниках (**Burešová, Tremlová 2015**).



Obrázek 10: Dispoziční řešení kuchyně – projekt. Zdroj: Gastroform, Brno

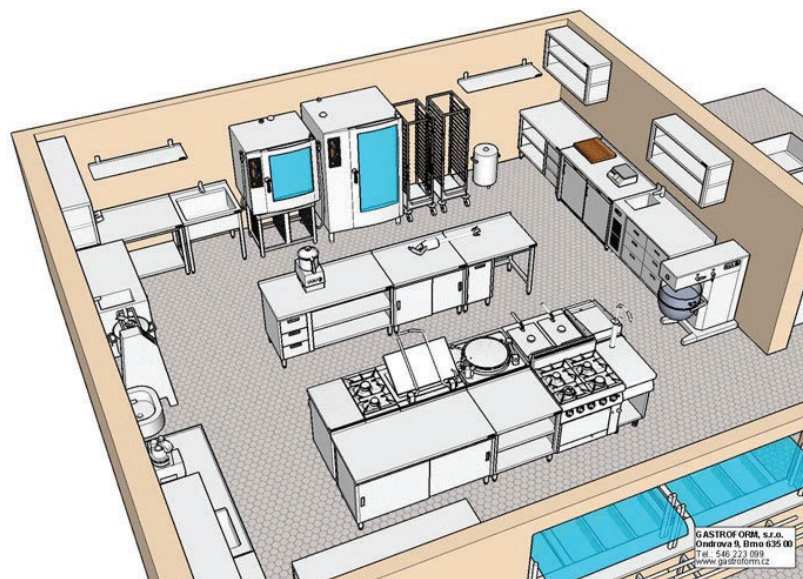


Рисунок 3: Планування кухні - проект. Джерело: Гастроформа, Брно

12. NÁKUP POTRAVIN, SUROVIN A ZBOŽÍ

Včasné a plně fungující zásobování potravinami, zbožím, surovinami a pomocným materiálem je hlavním předpokladem pro plynulou výrobu gastronomických produktů. Pro zajištění plynulého provozu je nezbytné vždy mít vše potřebné pro splnění výrobního plánu (pro přípravu pokrmů a nápojů). Suroviny jsou dodány v patřičné kvalitě, ve vhodnou dobu, za optimální cenu a v požadovaném množství. Pracovníci odpovídající za nakupování jsou vybaveni znalostmi zahrnující zbožíznalství, dispoziční řešení a vybavení kuchyně, principy kvality, hygieny, zásadami cenové tvorby (kalkulace). Mezi klíčové dovednosti pracovníků zásobování patří také základní orientace v recepturách pokrmů, využívání dispozičních skladovacích prostorů a systému objednávek.

Klíčové pojmy: nákup, suroviny, skladování, dodavatelé

Cíle: naučit se analyzovat a vyhodnotit dodavatele za účelem efektivního nákupu, posoudit výhody a nevýhody pro jejich výběr

12.1. Výběr dodavatelů

Vzhledem k nabídce trhu a velkému množství dodavatelských firem je vhodné si vytvořit vlastní systém pro zásobování a mít dokonalý přehled o svých dodavatelích. Trh je součástí marketingového prostředí, do něhož spadá logistika. Velké provozovny si obvykle vytvoří algoritmus spojený s:

- průzkumem dodavatelů pro gastronomii
- analýzou nabídek
- vyhodnocením
- výběrem optimálního dodavatele.

Při posuzování a výběru dodavatele zohledňujeme: ekonomickou stabilitu dodavatele, schopnost dodržet své závazky, sortiment a kvalitu, rychlost reakce na dodávky, ceny zboží a surovin, záruky a klientský servis, vztah k životnímu prostředí – velikost balení, obaly, hygienické standardy a reference. Stejně důležité je znát, zda nabízí substituty některých druhů zboží, od jakých pěstitelů či chovatelů nakupuje a zda suroviny disponují veškerými dokumentačními požadavky, zda dodavatel disponuje schopností reagovat na náhlé požadavky a jaký je způsob úhrady za dodané zboží.

Gastronomické provozy soustředěné do velkých národních či mezinárodních společností provozují činnost na základě smlouvy o franchisingu. S tím jsou spojeny povinnosti využívat předem určených smluvních vztahů s dodavateli. Přesně stanovení dodavatelé se mohou jevit jako omezení, ale mohou přinášet i cenového zvýhodnění v podobě poskytování množstevních slev. Není povinností provozovatele uzavírat písemné smluvní vztahy o dodávkách zboží a surovin. Mezi povinnosti skladníků a pracovníků odpovědných za nákup zboží a surovin v gastronomickém provozu patří:

12. ЗАКУПІВЛЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ, СИРОВИНИ ТА ТОВАРІВ

Своєчасне та повноцінне постачання продуктів харчування, товарів, сировини та допоміжних матеріалів є ключовою передумовою для безперебійного виробництва гастрономічної продукції. Для забезпечення безперебійної роботи важливо завжди мати все необхідне для дотримання виробничого графіку (для приготування їжі та напоїв). Сировина постачається належної якості, в потрібний час, за оптимальною ціною та в необхідній кількості. Співробітники відділу закупівель володіють знаннями, включаючи товарознавство, планування та обладнання кухні, принципи якості, гігієни, принципи ціноутворення (калькуляції собівартості). Базові знання кулінарних рецептів, використання схем зберігання та системи замовлень також є одними з ключових навичок працівників відділу постачання.

Ключові терміни: закупівля, сировина, зберігання, постачальники

Мета: навчитися аналізувати та оцінювати постачальників з метою ефективного здійснення закупівель, оцінювати переваги та недоліки при їх виборі

12.1. Вибір постачальників

Враховуючи ринкову пропозицію та велику кількість постачальників, доцільно створити власну систему постачання та мати повний перелік постачальників. Ринок є частиною маркетингового середовища, яке включає в себе логістику. Великі заклади зазвичай створюють алгоритм, пов'язаний з:

- дослідженням постачальників у сфері громадського харчування
- аналізом пропозицій
- проведенням оцінки
- вибором оптимального постачальника.

При оцінці та виборі постачальника враховується: економічна стабільність постачальника, здатність виконувати взяті на себе зобов'язання, асортимент та якість, швидкість реагування на поставки, ціни на товари та сировину, гарантії та обслуговування клієнтів, ставлення до навколишнього середовища - розмір упаковки, пакування, гігієнічні стандарти та рекомендації. Не менш важливо знати, чи пропонує постачальник заміники певних видів товарів, у яких виробників чи утримувачів тварин він їх купує, чи має сировина всі необхідні документи, чи здатен постачальник реагувати на несподівані запити та яким є спосіб оплати за поставлені товари.

Підприємства громадського харчування, зосереджені у великих національних або міжнародних компаніях, працюють за договором франчайзингу. Це тягне за собою зобов'язання використовувати заздалегідь визначені договірні відносини з постачальниками. Точно визначені постачальники можуть здаватися обмеженням, але також можуть приносити цінові переваги у вигляді надання знижок за кількість. Адміністратор не зобов'язаний вступати в письмові договірні відносини щодо постачання товарів і сировини. До обов'язків кладовщика та співробітників, відповідальних за закупівлю товарів і сировини на підприємстві громадського харчування, належать:

- sledování plánované produkce ve stravovacím úseku
- vytvoření přehledu o vývoji cen na trhu u různých produktů a dodavatelů
- sledování trendů a nových produktů
- soustředit se na více dodavatelů
- přizpůsobit požadovanou kvalitu způsobu užití
- využívat sezónní nabídky
- usměrnit rozsah sortimentu vzhledem k minimalizaci ztrát při přípravě
- hlídat dodací lhůty a lhůty skladování
- využívat možnosti mimořádných nabídek, avšak ne na úkor kvality
- sledovat informace o celních sazbách, dopravních a dovozních nákladech při zahraničních dodávkách (**Burešová, 2014**).

12.2. Skladování zboží a surovin a příjem na sklad

Podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 nesmí být potravina uvedena na trh, pokud není bezpečná nebo zdravotně nezávadná. Potravina je považována za nebezpečnou, pokud může škodit zdraví nebo je nevhodná pro lidskou spotřebu. Zdravotně nezávadná potravina není kontaminována a nepředstavuje ohrožení pro zdraví spotřebitele.

Správné skladování surovin a potravin je zásadním povinností v gastronomické výrobě, protože zajišťuje bezpečnost a kvalitu pokrmů a nápojů. Vhodné skladování potravin pomáhá minimalizovat ztráty, uchovávat kvalitu, a udržovat je tak aby se zabránilo růstu bakterií a dalších mikroorganismů. Zde je několik důležitých faktorů, které je třeba při skladování potravin v gastronomii zohlednit.

Udržovat potraviny ve správné teplotě

Jednotlivé potraviny mají různé nároky na teplotu skladování. Je důležité mít na paměti, že teplota v chladničce by měla být udržována při 4 °C až 5 °C, mraznička by měla být nastavena na -18 °C až -20 °C. Dodržování správných teplot je zásadní pro zabránění růstu mikroorganismů.

Odděleně skladovat vybrané suroviny

Je důležité oddělovat od sebe různé druhy potravin tak, aby se minimalizovala možnost kontaminace. V praxi se skladuje syrové maso odděleně od hotových jídel, zeleniny a dalších surovin. Používání uzavřených nádob a obalů pomáhá zabránit přenosu pachů a chutí mezi různými potravinami.

Pověřený pracovník, za přítomnosti dodavatele nebo jeho zástupce (dopravce), provádí kontrolu dodávek surovin. Kontroluje se narušení nebo znehodnocení obalů, provádí se přepočet a převážení surovin, zkontroluje se doba minimální trvanlivosti a použitelnosti a provede se vizuální posouzení, včetně kontroly teploty. Kromě fyzické kontroly je také nutné porovnat dodávku s doklady, jako jsou dodací list, faktura nebo paragon. Potraviny

- kontrolu za plánováním výrobnictva u oddělení харчування
- відстеження ринкових цін на різні продукти та постачальників
- моніторинг тенденцій і нових продуктів
- зосередження уваги на декількох постачальниках
- адаптація необхідної якості продукції до способу її використання
- використовувати сезонні пропозиції
- оптимізувати асортимент продукції для мінімізації втрат при приготуванні
- контролювати час доставки та зберігання
- використовувати можливість виняткових пропозицій, але не на шкоду якості
- відстежувати інформацію про митні тарифи, транспортні та імпорتنі витрати для закордонних поставок (**Burešová, 2014**).

12.2. Зберігання товарів та сировини та приймання на зберігання

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 178/2002 Європейського Парламенту та Ради, харчові продукти не можуть бути представлені на ринку, якщо вони не є безпечними або корисними. Харчовий продукт вважається небезпечним, якщо він може завдати шкоди здоров'ю або є непридатним для споживання людиною. Безпечний харчовий продукт не є забрудненим і не становить ризику для здоров'я споживача.

Належне зберігання сировини та харчових продуктів є основним обов'язком у ресторанному бізнесі, оскільки воно забезпечує безпеку та якість їжі та напоїв. Належне зберігання продуктів харчування допомагає мінімізувати втрати, зберегти якість та запобігти розмноженню бактерій та інших мікроорганізмів. Ось кілька важливих факторів, які слід враховувати при зберіганні продуктів харчування на підприємствах громадського харчування.

Забезпечення правильної температури для зберігання продуктів харчування

Різні продукти мають різні вимоги до температури зберігання. Важливо пам'ятати, що температура в холодильнику повинна бути від 4°C до 5°C, а в морозильній камері - від -18°C до -20°C. Дотримання правильної температури необхідне для запобігання розмноженню мікроорганізмів.

Слід зберігати відібрану сировину роздільно

Важливо відокремлювати різні види продуктів один від одного, щоб мінімізувати можливість забруднення. На практиці сире м'ясо зберігають окремо від готових страв, овочів та іншої сировини. Використання закритих контейнерів і упаковки допомагає запобігти передачі запахів і смаків між різними продуктами харчування.

Уповноважена посадова особа в присутності постачальника або його представника (перевізника) здійснює перевірку поставки сировини. Упаковка перевіряється на наявність пошкоджень або псування, сировина підраховується і транспортується, перевіряється мінімальний термін придатності і термін зберігання, а також проводиться візуальна оцінка, включаючи перевірку температури. На додаток до фізичної перевірки,

neznámého původu jsou zakázány a nesmí být použity. Pokud není k dispozici doklad o původu potravin, provozovateli zařízení poskytujících stravovací služby hrozí vyřazení těchto potravin a sankce za porušení platné legislativy. Suroviny a potraviny jsou přijímány do provozu oddělenými příjmovými cestami, které jsou přizpůsobeny hygieně a bezpečnosti provozu a velikosti zařízení, jako jsou restaurace, školy, nemocnice a další. Velké provozy mají zásobovací rampy, zatímco malé provozy by měly zabránit styku dodávek se zákazníky během dodávání zboží. Po přijetí je zboží na základě příjmového dokladu umístěno do skladu a zaevidováno v kartě (elektronický systém), některé suroviny jsou předány přímo do kuchyně. Určité suroviny, jako maso, pečivo a mléčné výrobky, neprocházejí fyzicky skladem. Pohyb zboží je zaznamenán ve skladové kartě a výdejce ze skladu, a také na příjmovém dokladu v kuchyni, výčepu atd. V současné době je většinou evidence vedená elektronicky a zahrnuje přehled o pohybu jednotlivých druhů zboží a surovin a o velikosti zásob. Na skladové kartě jsou veškeré informace o zboží (název, měrná jednotka, obsah, datum výroby/spotřeby), evidenci o pohybu (příjem, výdej, konečná zásoba a cena), **(Burešová, 2014).**

neobходно також порівняти поставку за документами, такими як накладна, рахунок-фактура або квитанція. Продукти харчування невідомого походження заборонені і не повинні використовуватися. Якщо докази походження відсутні, оператор закладу громадського харчування ризикує бути змушеним утилізувати харчові продукти і зіткнутися зі штрафними санкціями за порушення чинного законодавства.

Сировина та продукти харчування надходять на підприємство окремими шляхами, які пристосовані до гігієни та безпеки підприємства, а також до розміру об'єктів, таких як ресторани, школи, лікарні тощо. Великі підприємства мають рампи для постачання, тоді як малі підприємства повинні запобігати контакту товарів з клієнтами під час доставки. Після отримання товари розміщуються на складі та реєструються в картці (електронній системі) на основі квитанції, деяка сировина передається безпосередньо на кухню. Певна сировина, така як м'ясо, хлібобулочні вироби та молочні продукти, фізично не проходить через склад. Рух товару фіксується на картці складського обліку та складській квитанції, а також у квитанції на кухні, у розливному цеху тощо. Наразі більшість записів ведеться в електронному вигляді і включає в себе огляд руху різних видів товарів і сировини, а також розмір запасів. Картка запасів містить всю інформацію про товар (назва, одиниця виміру, вміст, дата виготовлення/закінчення терміну придатності), записи про рух (надходження, видачу, кінцевий залишок і ціну), **(Burešová, 2014).**

13. POŽADAVKY NA PRACOVNÍKY V KUCHYNI

Kuchaři a pomocníci jsou v současnosti vysoce ceněni, protože na jejich schopnostech a dovednostech stojí celá nabídka a strategie provozovny, tedy i restaurace. Šéfkuchař je schopen neustále přizpůsobovat nabídku zákazníkům v souladu s jejich momentálními potřebami a požadavky. Ovládá nejnovější principy gastronomie a využívá jak moderní, tak tradiční technologie a suroviny. Je klíčovým členem týmu a aktivně spolupracuje se všemi ostatními pracovníky. Šéfkuchař se aktivně podílí na nákupu surovin a tvorbě nabídky (menu) ve spolupráci s managementem. Dbá na dodržování bezpečnosti, odborných, hygienických a profesních standardů při výrobě a expedici jídel. Platí pravidlo, že dobrým marketingem můžeme přilákat hosty, ale dobrým jídlem si je udržíme.

Klíčová slova: šéfkuchař, kuchař, chef de partie teplé (studené) kuchyně, kalkulanta, skladník

Cíle: Uvědomit si potřeby provozu kuchyně při obsazování pracovních pozic a řízení.

Při plánování provozu kuchyně a na základě velikosti prodeje se plánuje potřebný počet zaměstnanců. Rodinná restaurace nebo bistro bude mít minimum pracovníků např. jen kuchaře a pomocníka. Velké provozy, luxusní – fine diningové restaurace a velké hotelové restaurace mohou mít mnoho zaměstnanců, kterými jsou:

- Šéfkuchař ((Sous Chef)
- Zástupce šéfkuchaře (Deputy chef)
- Kalkulant
- Kuchař pro teplou kuchyni
- Kuchař pro studenou kuchyni
- Cukrář pro cukrářskou část
- Pomocní pracovníci
- Skladník

Mezi základní požadavky pro kuchaře patří: používání osobních ochranných pracovních prostředků, jako je pracovní uniforma včetně vhodné obuvi. Tato ochranná výstroj nejen vytváří profesionální image, ale také chrání kuchaře před poraněním. Kuchařské a cukrářské oblečení a jeho čistota jsou vizitkou firemní kultury provozu gastronomických služeb a poskytují hostům důkaz o preciznosti, hygieně, pořádku a odbornosti.

Profesionální kuchařské a cukrářské oblečení zahrnuje:

- Kuchařský rondon (bílý, černý, zelený nebo odpovídající firemnímu stylu)
- Černé kalhoty
- Kuchařskou zástěru
- Pokrývku hlavy – kuchařský šátek, kuchařskou čepici nebo jinou pokrývku hlavy
- Vhodnou obuv

13. ВИМОГИ ДО ПЕРСОНАЛУ КУХНІ

Кухарі та їхні помічники сьогодні високо цінуються, оскільки їхні навички та вміння є основою для всієї пропозиції та стратегії закладу, в тому числі ресторану. Шеф-кухар здатний постійно адаптувати меню до потреб і вимог клієнтів. Вони знайомі з новітніми принципами гастрономії та використовують як сучасні, так і традиційні технології та інгредієнти. Він є ключовим членом команди та активно співпрацює з усім іншим персоналом. Шеф-кухар бере активну участь у пошуку інгредієнтів та розробці меню у співпраці з керівництвом. Забезпечує дотримання стандартів безпеки, технічних, гігієнічних та професійних стандартів у виробництві та видачі їжі. Правило полягає в тому, що хороший маркетинг може залучити гостей, але хороша їжа може їх утримати.

Ключові слова: шеф-кухар, кухар, кухар гарячої (холодної) кухні, розраховувач, комірник

Мета: Усвідомити потреби кухні в кадровому забезпеченні та управлінні.

Вміти планувати роботу кухні та розраховувати необхідну кількість персоналу, виходячи з обсягу продажів. Сімейний ресторан або бістро матиме мінімальний персонал, наприклад, лише кухаря та помічника. У великих операціях, висококласних - ресторанах високої кухні та великих готельних ресторанах може бути багато співробітників, а саме: Шеф-кухар (су-шеф)

- Заступник шеф-кухаря (су-шеф)
- Розраховувач
- Кухар на гарячій кухні
- Кухар холодної кухні
- Кухар-кондитер
- Допоміжний персонал
- Комірник

Основні вимоги до кухарів включають: використання засобів індивідуального захисту, таких як робоча уніформа, включаючи відповідне взуття. Таке захисне спорядження не тільки створює професійний імідж, але й захищає кухаря від травм. Одяг кухарів і кондитерів та його чистота є ознакою корпоративної культури підприємства громадського харчування, а також свідченням акуратності, гігієни, порядку та професіоналізму.

Професійний одяг кухаря та кондитера включає в себе

- Кухарська форма (біла, чорна, зелена або в корпоративному стилі)
- Чорні штани
- Фартух кухаря
- Головний убір - косинка, кухарський ковпак або інший головний убір
- Відповідне взуття

Kuchařský oděv, který je stejný pro muže i ženy musí být upraven tak, aby zabránil úrazům při vaření, ale také používání strojů a zařízení. Obuv je pohodlná a je opatřena protiskluznou funkcí (Burešová, Tremlová 2015).

13.1. Základní povinnosti výrobních a expedičních zaměstnanců

Mezi nové dovednosti, které musí ovládat všichni zaměstnanci, patří schopnost používat digitální technologie, moderní techniky a odborné postupy. Tyto kompetence často podceňujeme, přestože jsou nezbytné z hlediska bezpečnosti hostů vůči rizikům a hrozbám. Například správné využití technologie při zpracování jídla a zejména při tepelné úpravě jídla. Dnešní kuchař už není pouze zručný odborník s manuálními dovednostmi a znalostí receptur, ale je také výrobním manažerem, který má vynikající povědomí o vlastnostech všech používaných surovin. Rizika se mohou vyskytnout při manipulaci s masem, rybami, zeleninou, luštěninami a dalšími potravinami. Kvalita a možná ohrožení jsou spojeny již s nákupem, skladováním a následným zpracováním, a to nejen z ekonomického, ale také zdravotního hlediska, které se týká bezpečnosti spotřebitelů – hostů. Mezi klíčové dovednosti patří:

- Znalost jídelního lístku, receptur a způsobu podávání (food styling)
- Znalost technologií
- Příprava předkrmů, mas, příloh, salátů a moučníků
- Příprava inventáře pro expedici
- S novými zaměstnanci je nutné zopakovat jednotlivé složitější operace
- Kontrola infračervených lamp, ohříváčů a podobných zařízení
- Čistý převlek pracovního oblečení před expedicí
- Čisté expediční nástroje
- Psaní popisů jídel nebo fotografování na sociální sítě
- Dodržování hygienických předpisů a kritických bodů ve výrobě a při expedici pokrmů.

Důležité je ovládnout odborné znalosti takovým způsobem, aby bylo možné vytvořit dokonalou nabídku a produkt pro konkrétní cílovou skupinu zákazníků. Nabídka (menu) by měla splňovat veškeré požadavky a očekávání současných hostů. Měla by být čerstvá, sezonní, vyjadřovat identitu, postupně gradovat a zároveň být v souladu se zásadami udržitelného rozvoje a výživy (Burešová, Tremlová 2015).

13.2. Pracovní povinnosti pracovníků v kulinářské výrobě

Vedoucí výrobního střediska (Executive Chef) je manažerská funkce, která přímo spadá pod vedení provozu, ředitele nebo majitele. Je zodpovědný za výrobní proces, plynulý chod kuchyně a výrobních středisek. Má na starosti dodržování a vytváření standardů, koncepci a rozvoj při výrobě pokrmů, dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů a hospodárné využívání prostředků na údržbu a modernizaci.

Odyg kuchaře, однако для чоловіків і жінок, повинен бути пристосований для запобігання нещасним випадкам під час приготування їжі, а також використання машин та обладнання. Взуття має бути зручним і мати антиковзаючу функцію (Burešová, Tremlová 2015).

13.1. Основні обов'язки працівників виробництва та відвантаження

Нові навички, якими повинні володіти всі працівники, включають вміння користуватися цифровими технологіями, сучасними методами та професійними практиками. Ці компетенції часто недооцінюються, хоча вони мають важливе значення для безпеки гостей щодо ризиків і загроз. Наприклад, правильне використання технологій у харчовій промисловості і, зокрема, при теплової обробці їжі. Сучасний кухар - це вже не просто кваліфікований фахівець з мануальними навичками і знанням рецептів, а й менеджер виробництва, який чудово розуміє властивості всіх використовуваних інгредієнтів. Ризики можуть виникати при роботі з м'ясом, рибою, овочами, бобовими та іншими продуктами. Якість і потенційні небезпеки пов'язані вже з покупкою, зберіганням і подальшою обробкою, причому не тільки з економічної точки зору, але і з точки зору охорони здоров'я, що стосується безпеки споживача - гостя. До ключових навичок відносяться:

- Знання меню, рецептів і презентації (фуд-стайлінг)
- Знання технологій
- Приготування закусок, м'ясних страв, гарнірів, салатів і десертів
- Підготовка продуктів до транспортування
- Повторення більш складних операцій з молодими працівниками
- Перевірка працездатності інфрачервоних ламп, обігрівачів та іншого подібного обладнання
- Чиста зміна робочого одягу перед експедицією
- Чистота інструментів для відправлення
- Написання рецептів або фотографування страв для соціальних мереж
- Дотримання гігієнічних норм і критичних моментів у виробництві та відправленні продуктів харчування.

Важливо оволодіти спеціальними знаннями таким чином, щоб можна було створити ідеальну пропозицію та продукт для конкретної цільової групи клієнтів. Пропозиція (меню) має відповідати всім вимогам та очікуванням сучасних гостей. Вона має бути свіжою, сезонною, передавати ідентичність, накопичуватися з часом і відповідати принципам сталого розвитку та харчування (Burešová, Tremlová 2015).

13.2. Посадові обов'язки працівників кулінарного виробництва

Керівник виробничого центру (шеф-кухар) - це управлінська посада, яка підпорядковується безпосередньо операційному менеджеру, директору або власнику. Він відповідає за виробничий процес, безперебійну роботу кухні та виробничих центрів. Він/вона відповідає за підтримання та встановлення стандартів, концепцію та розвиток у виробництві продуктів харчування, дотримання правил охорони здоров'я та безпеки, а також за економне використання ресурсів для обслуговування та модернізації.

Šéfkuchař (Sous Chef) je nejen kuchařem, ale také manažerem, který je zodpovědný za chod kuchyně. Sestavuje jídelní lístky, menu a receptury. Řídí činnost kuchyně a dohlíží na práci podřízených pracovníků. Je zodpovědný za dodržování receptur, kalkulací, technologických postupů a kvality výrobků. Rozděluje pracovníky do směn a zajišťuje dodávky surovin dle potřeb provozu. Vede také příslušnou dokumentaci a je odpovědný za hospodaření kuchyně a dodržování pracovních, bezpečnostních a hygienických předpisů, včetně požární ochrany a ochrany majetku.

Kuchař – cukrář připravuje a zpracovává suroviny pro výrobu pokrmů dle stanoveného výrobního programu a objednávek zákazníků. Zodpovídá za dodržování receptur, kalkulací a technologických postupů při přípravě pokrmů a také za dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů stanovených legislativou.

Pracovník kalkulant zpracovává analýzy a podklady pro tvorbu nabídek, jídelních a nápojových lístků a menu. Vedle toho vede záznamy o prodejkách, vyhodnocuje je a vytváří kalkulační a cenové listy. Přípravuje podklady pro běžný provoz i pro hromadné gastronomické akce.

Kuchyňská hospodyně je zodpovědná za čistotu, dodržování hygieny a bezpečný chod kuchyně a bezvadnou čistotu inventáře. Organizuje práci pomocných pracovníků v umývárně nádobí a přiděluje je do směn jak v běžném provozu, tak při různých akcích.

Řízení a organizace práce ve výrobním středisku obvykle zahrnuje několik činností s cílem zajistit kvalitní denní nabídku a menu v souladu s hygienickými standardy, odbornými metodami přípravy pokrmů (včetně vytváření a dodržování receptur) a cenovými kalkulacemi. Důležitou součástí je také rozvržení a přidělení pracovníků do směn. Gastronomické provozy se zabývají také zásobováním, zajišťováním potravin, zboží, surovin a dalších pomocných materiálů. Cílem nákupu je zajistit včasné, kvalitní a dostatečné zásobování za výhodnou cenu. Při nákupu je nutné mít znalost sortimentu a zohlednit například dostupné podmínky, vybavení kuchyně, výrobní plán, kalkulace, receptury, počet zaměstnanců, skladovací možnosti a systém objednávek. Výrobní středisko je zodpovědné za hospodaření kuchyně a dodržování pracovních a bezpečnostních předpisů. Každý pracovní den nebo směna zahrnuje uvedené činnosti, například:

Přípravu pracoviště – kuchyně zahrnuje:

- Kontrolu připravenosti všech výrobních pracovníků, osobní hygieny a čistoty
 - Kontrolu čistoty prostředí výrobního střediska a dodržování hygienických předpisů
 - Zajištění všech surovin pro výrobu jídel a nápojů
 - Zpracování surovin a přípravu pokrmů
 - Výrobu pokrmů dle výrobního plánu a jejich přípravu pro expedici
 - Výdej pokrmů dle objednávek
 - Sledování a kontrolu kvality, včetně receptur, chuti, teploty a úpravy na talíři (průběžně)
 - Řízení odpadového hospodářství
- Zajištění efektivního provozu (**Burešová, Tremlová 2015**).

Шеф-кухар ("су-шеф") - це не тільки кухар, але й менеджер, який відповідає за роботу кухні. Він готує розкладку страв, меню та рецепти. Він керує кухнею і контролює роботу підлеглого персоналу. Він відповідає за дотримання рецептур, калькуляцій, технологічних процедур і якості продукції. Він розподіляє працівників по змінах і забезпечує постачання сировини відповідно до потреб виробництва. Він також веде відповідну документацію і відповідає за управління кухнею та дотримання правил праці, безпеки та гігієни, включаючи протипожежний захист і захист майна.

Кухар-кондитер готує та обробляє сировину для виробництва страв відповідно до встановленої виробничої програми та замовлень споживачів. Він відповідає за дотримання рецептур, розрахунків і технологічних процедур при приготуванні їжі, а також за дотримання санітарно-гігієнічних норм і правил безпеки, встановлених законодавством.

Розраховувач готує аналізи та документи для створення рецептур, меню страв і напоїв та меню-розкладки. Крім того, він/вона веде облік продажів, оцінює їх і створює калькуляції та прайс-листи. Готує документи як для повсякденної роботи, так і для масових кейтерингових заходів.

Економка кухні відповідає за чистоту, гігієну та безпечну експлуатацію кухні, а також за бездоганну чистоту інвентарю. Вона організовує роботу помічників посудомийної кімнати та розподіляє їх по змінах як у звичайному режимі, так і під час проведення різних заходів.

Управління та організація роботи у виробничому центрі, як правило, передбачає кілька заходів, спрямованих на забезпечення якісного щоденного меню та меню відповідно до гігієнічних стандартів, професійних методів приготування їжі (включаючи розробку та дотримання рецептів) та розрахунку цін. Важливою частиною цієї роботи є також планування та розподіл персоналу по змінах. Діяльність підприємств громадського харчування також пов'язана з постачанням, закупівлею продуктів харчування, товарів, сировини та інших допоміжних матеріалів. Метою закупівель є забезпечення своєчасного, якісного та достатнього постачання за вигідною ціною. При здійсненні закупівель необхідно мати уявлення про асортимент продукції та враховувати, наприклад, наявні умови, кухонне обладнання, графік виробництва, калькуляцію витрат, рецепти, кількість працівників, складські потужності та систему замовлень. Виробничий центр відповідає за управління кухнею та дотримання правил охорони праці та техніки безпеки. Кожен робочий день або зміна включає в себе перелічені види діяльності, наприклад:

Підготовка робочого місця - кухні передбачає:

- Перевірка готовності всього виробничого персоналу, дотримання особистої гігієни та чистоти
- Перевірка чистоти середовища виробничого приміщення та дотримання гігієнічних норм
- Забезпечення наявності всієї сировини для виробництва продуктів харчування та напоїв
- Обробка сировини та приготування їжі
- Виготовлення страв згідно з виробничим планом та підготовка їх до відправки
- Роздача страв відповідно до замовлень
- Моніторинг та контроль якості, включаючи рецепти, смак, температуру та підготовку тарілок (на постійній основі)
- Управління побутовими відходами
- Забезпечення ефективної роботи (**Burešová, Tremlová 2015**).

13.3. Pracovníci na úseku nákupu, skladování a výdeje zboží a surovin

Ve velkých gastronomických provozovnách a ve velkých hotelech je úsek nákupu řízen specialisty. Počet pracovníků odpovídá velikosti a kapacitě provozu, efektivitě a výrobním potřebám. V malých provozech je nákup a zásobování řešen majitelem (manažerem) ve spolupráci s šéfkuchařem. Ve velkých provozech se můžeme setkat s mnoha pracovníky jako např. manažer nákupu, referent zásobování, vedoucí skladů a skladník.

Manager nákupu je zodpovědný za řízení dodavatelských vztahů, za výběr dodavatelů a řízení cenové politiky. Je specialistou nákupu, který je odpovědný za koordinaci aktivit souvisejících se získáváním zboží a surovin. Komunikuje s jednotlivými úseky a shromažďuje jejich požadavky. Řeší reklamace a případné nesrovnalosti související s kvalitou zboží a surovin.

Referent zásobování zajišťuje a objednává zboží a suroviny v souladu s požadavky jednotlivých úseků a v souladu s plánem výroby a prodeje. Zabezpečuje dodržování stavu zásob v mezích příslušných norem. Kontroluje způsob přejímky skladníkem, nebo přímo přejímá zboží od dodavatele a zabezpečuje vedení předepsané skladové evidence. Sestavuje předepsané podklady, provádí a vyhodnocuje analýzy z oblasti své působnosti

Vedoucí skladu zajišťuje plynulé zásobování středisek zbožím a surovinami. Zodpovídá za řádný příjem a výdej zboží, za jeho uskladnění a za stav skladových zásob. Vede předepsanou evidenci pohybu zboží, řídí práci skladníků a zodpovídá za ochranu svěřeného majetku.

Skladník zajišťuje každodenní provoz ve skladu a vydává požadované zásoby zboží pro ostatní střediska. Zajišťuje příjem zboží dodavatele, vede předepsanou evidenci a udržuje pořádek ve skladech (**Burešová, Tremlová 2015**).

V gastronomické výrobě se také můžeme setkat s profesemi, které se zřizují ve velkých gastronomických a hotelových provozech a které jsou obsazovány úzce profilovanými specialisty příkladem je manažer kvality, analytik aj. Mezi velmi důležité profese v gastronomickém provozu patří zajištění úklidu – stewarding, zajišťuje mytí kuchyňského nádobí, strojů a zařízení, mytí inventáře na úseku obsluhy. Starají se o třídění a ukládání inventáře a nádobí. Zajišťují úklid restauračních a kongresových prostor aj.

13.3. Працівники відділу закупівлі, зберігання та доставки товарів та сировини

У великих закладах громадського харчування та великих готелях відділом закупівель керують фахівці. Кількість персоналу відповідає розміру та потужності підприємства, ефективності та виробничим потребам. У невеликих закладах закупівлями та постачанням займається власник (менеджер) у співпраці з шеф-кухарем. У великих підприємствах можна знайти багато співробітників, таких як менеджер із закупівель, працівник відділу постачання, завідувач складом і комірник.

Менеджер із закупівель відповідає за управління відносинами з постачальниками, вибір постачальників та управління ціновою політикою. Це фахівець із закупівель, який відповідає за координацію діяльності, пов'язаної з пошуком постачальників товарів і сировини. Він спілкується з різними відділами та збирає їхні вимоги. Вирішує скарги та будь-які розбіжності, пов'язані з якістю товарів і сировини.

Спеціаліст із закупівель закуповує та замовляє товари та сировину відповідно до вимог відділів та згідно з планом виробництва та продажів. Забезпечує підтримання рівня запасів у межах відповідних стандартів. Перевіряє спосіб отримання товарів комірником або безпосередньо отримує товари від постачальника та забезпечує ведення встановленого обліку запасів. Складає встановлену документацію, проводить та оцінює аналіз у своїй сфері відповідальності

Завідувач складу забезпечує безперебійне постачання товарів і сировини до підрозділів. Він відповідає за належне отримання та відправлення товарів, їх зберігання та стан запасів. Він/вона веде встановлений облік руху товарів, керує роботою комірників і відповідає за збереження ввіреного йому/їй майна.

Комірник забезпечує щоденну роботу складу та видає необхідний запас товарів іншим підрозділам. Він забезпечує отримання товарів постачальника, веде встановлену документацію та підтримує порядок на складах (**Burešová, Tremlová 2015**).

У гастрономічному виробництві ми також зустрічаємо професії, які склалися у великих гастрономічних і готельних операціях і які займають вузькопрофільні фахівці, наприклад, менеджер з якості, аналітик тощо. Серед дуже важливих професій на підприємствах громадського харчування є прибирання - стюарди, які забезпечують миття кухонного посуду, обладнання та приладів, миття інвентарю у відділі обслуговування. Вони дбають про сортування та зберігання інвентарю та посуду. Забезпечують прибирання приміщень ресторану, конференц-залів тощо.

14. VYUŽITÍ POLÉVEK V NABÍDCE

Polévky mají dlouhou tradici, patří k našim stravovacím zvyklostem a jsou pevnou součástí převážně obědového menu. Po celé věky musela polévka bojovat o svůj význam, neboť v představách lidí byla degradována na jídlo pro vojáky a u některých skupin lidí měla špatnou pověst, vzhledem k některým vlastnostem – že se po ní tloustlo. Naši předkové považovali polévku za základ stravy jak v běžném životě, tak také v období válek a krizí. Tradiční silné polévky se připravovaly převážně z masa, čerstvých ryb, zeleniny, bylin a koření. Také dnes bychom se měli vrátit k polévkám, jako k relativně levnému a vydatnému pokrmu, který nejen zasytí, ale zároveň dodá tělu mnoho výživných látek.

Klíčové pojmy: vývoj polévek, druhy polévek

Cíle: Umět posoudit rozdílné přípravy jednotlivých druhů polévek jejich použití v menu.

Vznik a vývoj polévek

První polévky vznikaly postupně po objevení ohně, který přispěl ke kultivaci člověka, díky tepelně upravené stravě (přibližně před 1, 8 milionu let), (Muller, Wrangham a Pilbeam, 2017). Polévky se začaly prosazovat o hodně později se vznikem prvních primitivních hlíněných nádob, podobně jako lžice již v mladší době kamenné – z hlíny nebo dřeva. Později se využívaly nádoby také z kovu (Beranová, 2000).

Sitwell (2014, s. 15) uvádí, že za nejstarší zaznamenanou polévku, kterou připravovali Iráčané před 4000 lety lze považovat vývar kanasu. Na přípravu se používala skopová kýta, voda, koriandr, kmín a kanasu (starověká pšenice). Recept byl objeven mezi tisíci hlíněnými tabulkami teprve v roce 1993. Vědci na Yelově univerzitě se nejprve domnívali, že jde o lékařské záznamy a po rozluštění, o deset let později, zjistili, že jde o recepty na přípravu jídel. Také starí Římané měli v oblibě polévky. Z písemných záznamů víme, že znali vývary s knedlíčky, polévky z ryb i polévky sladké. Polévky byly i jídlem vojáků a gladiátorů, kterým dodávaly sílu. Každý voják nosil určité množství obilí, ze kterého se vyráběly placky nebo sloužily jako základ obilných šlemových polévek. V řádu mlýnských tovaryšů z roku 1601 stojí, že mlynář má chase dávat k obědu a večeři po třech jídlech – polévku, vaření s kusem masa a chléb (Beranová, 2000). Polévky měl v oblibě Ludvík XIV., který je prosazoval do menu na královském dvoře ve Versailles (Maurer, 2021). Předpokládalo se, že do vývarů se dostává to nejlepší z masa, a proto dvě třetiny masa byly použity na vývary.

Hovězí vývar se konzumoval samostatně nebo tvořil základ mnoha dalších jídel, především kaší a omáček. Mastnou polévkou se v minulosti zadělávalo těsto na plněné paštičky. Do hovězí polévky se přidávaly vařit nadívané hlávky zelí. Hovězí polévka spolu s krví tvořila základ ke zvěřině. V letním období se do polévky přidávaly bylinky jako kerblík, lebeda či openec. Za zmínku stojí i falešná hovězí polévka bez masa, zato však z vajec, chleba a kmínu, maštěná přepuštěným máslem a kořeněná pepřem a zázvorem.

V 18. století se v kuchařských knihách této doby polévky rozdělují na masité a postní. Postní polévky se připravovaly z ryb nebo hrachu, do kterých se přidávalo pivo, víno, smetana a

14. ВИКОРИСТАННЯ СУПІВ У МЕНЮ

Супи мають давні традиції, належать до наших харчових звичок і є незмінною частиною більшості обідніх меню. Протягом століть супу доводилося боротися за свою важливість, оскільки в уяві людей він асоціювався з їжею солдатів і мав погану репутацію серед певних груп людей через певні характеристики – нібито від нього повніють. Наші предки вважали суп основним продуктом харчування як у повсякденному житті, так і під час війни та кризових ситуацій. Традиційні наваристі супи готували переважно з м'яса, свіжої риби, овочів, зелені та спецій. Сьогодні ми також повинні повернутися до супів як до відносно дешевої та ситної їжі, яка не лише насичує, але й забезпечує організм багатьма поживними речовинами.

Ключові поняття: розвиток супів, види супів

Цілі: Вміти оцінити різні способи приготування різних видів супів та їх використання в меню.

Походження та розвиток супів

Перші супи з'явилися поступово після відкриття вогню, що сприяло окультуренню людини за допомогою вареної їжі (приблизно 1,8 мільйона років тому), (Muller, Wrangham and Pilbeam, 2017). Супи стали популярними набагато пізніше, з появою перших примітивних глиняних посудин, схожих на ложки в ранньому кам'яному віці - з глини або дерева. Пізніше почали використовувати посуд з металу (Beranová, 2000).

Sitwell (2014, c. 15) стверджує, що найдавнішим зафіксованим супом, приготованим іракцями 4000 років тому, можна вважати бульйон з канасу. Рецепт був знайдений серед тисяч глиняних табличок лише в 1993 році. Вчені з Єльського університету спочатку подумали, що це медичні записи, а після розшифровки через десять років виявили, що це рецепти приготування їжі. Стародавні римляни також полюбили супи. З письмових джерел відомо, що вони знали бульйони з галушками, рибні та солодкі супи. Супи також були їжею воїнів і гладіаторів, яким вони давали силу. Кожен воїн мав при собі певну кількість зерна, яке використовувалося для приготування млинців або як основа для зернових супів. В Ордонансі млинарів 1601 року зазначено, що млинар мав давати воїну три страви на обід і вечерю - суп, юшку зі шматком м'яса і хліб (Beranova, 2000). Супи були вподобані Людовіком XIV, який просунув їх у меню при королівському дворі у Версалі (Maurer, 2021). Передбачалося, що найкраще з м'яса піде в бульйони, і тому дві третини м'яса використовували для бульйонів.

Яловичий бульйон вживали самостійно або на його основі готували багато інших страв, особливо каші та соуси. У минулому на жирному бульйоні готували тісто для піріжків з начинкою. У яловичий суп додавали фаршировані качани капусти, щоб зварити юшку. Яловичий бульйон разом з кров'ю становив основу для дичини. Влітку до юшки додавали трави, такі як петрушка, лебеда або опеньки. Варто також згадати суп з яловичини без м'яса, але з яєць, хліба і кмину, заправлений топленим маслом і приправлений перцем та імбиром.

žloutky. Bylo zvykem zahušťovat polévky chlebem a později se začala používat jácha (jiška). Speciální polévky (vývary) se vařily i několik dnů do zasyby a přidávaly se do jiných polévek a omáček. V zimních měsících se vydatný vývar dal uchovat poměrně dlouho (**Beranová, 2000**).

Polévka v současnosti

Polévky jsou po staletí důležitou součástí naší stravy. Každá země s vyvinutou tradiční gastronomií má své oblíbené druhy polévek. Již starí gastronomové jako Caramé a Escoffier vedli diskuse o tom, zda lze polévku považovat za předkrm, či ne (vzhledem k tomu, že mnohé polévky jsou velmi syté). Pokud je polévka součástí menu, pak by měla být menšího objemu, maximálně 15 cl. Polévky krémové polévky jsou velmi oblíbené ve formě vyšlehaných krémů. Silné redukce vývarů se rovněž podávají v malém objemu 5 – 10 cl ve speciálním inventáři (misky, šálky, konvičky, talíře aj).

Polévky se připravují z vody a dalších surovin nejčastěji z masa, ryb, drůbeže, zeleniny, ovoce, luštěnin, hub, soli, koření, bylinek aj. Polévka se v některých zemích podává na začátku menu v roli předkrmu, před hlavním chodem. V některých východních zemích polévku konzumují na konci menu. Polévky se lze rozdělit podle mnoha parametrů, ale nejčastěji podle konzistence – polévky čiré, zahuštěné, kašovitě a dále pak jsou to polévky speciální a národní. Podle teploty je dělíme na teplé a studené. Podle způsobu přípravy a surovin rozlišujeme polévky podle tří základních skupin:

- Vývary
- Zahuštěné (bílé)
- Zvláštní (lokální) s tradicí a původem (s použitím speciálních surovin).



Obrázek 11: Polévka - hrachová krémová s krutony

Vývar (Bouillon, Consommé, Fond)

Vývary jsou silně čiré polévky z masa, ryb, drůbeže, zeleniny, které bývají obvykle doplněny vložkou nebo zavářkou. Podle druhu použitých základních surovin rozlišujeme vývary:

У тогочасних кулінарних книгах 18 століття супи поділяються на м'ясні та пісні. Пісні супи готували з риби або гороху, до яких додавали пиво, вино, вершки та яєчні жовтки. Супи було прийнято заправляти хлібом, а пізніше почали використовувати жичу (кашу). Також готували спеціальні супи (бульйони), які варили кілька днів і додавали до інших супів і соусів. У зимові місяці наваристий бульйон міг зберігатися досить довго (**Beranová, 2000**).

Суп у сучасності

Супи були важливою частиною нашого раціону протягом століть. У кожній країні з розвинутою традиційною гастрономією є свої улюблені види супів. Навіть старі gastronomi, такі як Кареме та Ескоф'є, сперечалися про те, чи можна вважати суп закускою чи ні (враховуючи, що багато супів дуже ситні). Якщо в меню входить суп, то він повинен бути меншого об'єму, максимум 150 мл. Крем-супи дуже популярні у вигляді збитих вершків. Міцні бульйонні також подають у невеликому об'ємі 50-100 мл у спеціальному інвентарі (миски, чашки, чайники, тарілки тощо).

Супи готують з води та інших інгредієнтів, найчастіше з м'яса, риби, птиці, овочів, фруктів, бобових, грибів, солі, спецій, трав і т. д. У деяких країнах суп подають на початку меню як закуски, перед основною стравою. У деяких східних країнах суп вживають в кінці меню. Супи можна розділити за багатьма параметрами, але найчастіше за консистенцією - прозорі, згущені, кашоподібні, а також фірмові та національні супи. За температурою їх поділяють на теплі та холодні. За способом приготування та інгредієнтами супи поділяють на три основні групи:

- Бульйони
- Згущені (білі)
- Особливі (місцеві) з традиціями та походженням (з використанням особливих інгредієнтів).



Рисунок 4: Суп - гороховий крем з грінками

Відвар (бульйон, консоме, фондю)

Відвари - це густі прозорі супи з м'яса, риби, птиці та овочів, які зазвичай доповнюються начинкою або консервацією. За типом використовуваної основної сировини розрізняють відвари:

- z hovězích kostí a masa se používá k přípravě hnědých polévek
- z telecích, případně vepřových kostí se používá k přípravě bílých polévek
- z drůbežích kostí, masa a drobů se používá k přípravě drůbežích polévek
- ostatní vývary – consommé jsou silné vývary, z ryb, mořských plodů a z koryšů, zeleninové.

Vývary se mohou doplňovat tzv. vložkou, která je vyrobená z tepelně upravených potravin mimo vývar a může to být: vaječná sedlina (vařená ve vodní lázni), svítek z piškotového těsta (upraven peččením), kulíčky a jiné tvary (upravené smažením). Zavařky jsou potraviny, které zavaříme přímo do polévky např.: kapání nebo strouhání, které připravíme z různých druhů těst. Zavařit přímo do polévky lze také dobře omytou rýží, kroupy, krupky nebo krupici. Zavařky mohou být také z masa a vnitřností např. játrové nebo masové knedlíčky.

Zahuštěné polévky

Zahuštěné polévky se připravují z masa, zeleniny, brambor a zahušťují se jíškou, smetanou, vejci, luštěninami, rýží, obilnými vločkami a také chlebem. Zahuštěné polévky se dělí na krémové, zeleninové, zadělávané kašovinou, smetanové, šlemové. Zahuštěné polévky zahrnují polévky zahuštěné zeleninou, rýží, moukou, obilnými vločkami, kroupami, krupicí, brambory apod. Zahuštěné polévky se dělí na: zvláštní a lokální,

Polévky zvláštní a lokální

Jedná se o polévky z netradičních a specifických surovin např. z ryb, mořských řas a koryšů, ale patří sem také regionální polévky a národní speciality. Samostatnou složku tvoří dietní polévky. Příklady národních polévek: Itálie – Minestrone, Francie – Bouillabaisse, Německo – pivní Biersupper, Ukrajina – boršč, rassolnik, Maďarsko – Halászlé, Česko – Kulajda, dršťková, kyselica (Valašsko).

- z яловичих кісток і м'яса використовують для приготування бурих супів
- з телячих або свинячих кісток використовується для приготування білих супів
- з кісток, м'яса і потрухів птиці готують супи з птиці
- інші бульйони - консоме - міцні бульйони, з риби, морепродуктів і ракоподібних, овочеві.

Бульйони можуть бути доповнені так званою вставкою, яка готується з термічно оброблених продуктів поза бульйоном, і це можуть бути: яєчний жовток (приготований на водяній бані), рулет з бісквітного тіста (модифікований за допомогою запікання), кульки та інші форми (приготовлені шляхом смаження). Заправки - це продукти, які зберігаються безпосередньо в супі, наприклад: засипка або натірка, які готуються з різних видів тіста. Також прямо в суп можна відварити добре промитий рис, крупу або манку. Заправки також можна приготувати з м'яса і субпродуктів, наприклад, з печінки або пельменів.

Згущені супи

Згущені супи готують з м'яса, овочів, картоплі і загущують бульйоном, вершками, яйцями, бобовими, рисом, круп'яними пластівцями, а також хлібом. Згущені супи поділяються на крем-супи, овочеві супи, супи-пюре, кашоподібні, супи зі сметаною та вершками. До загущених супів належать супи, загущені овочами, рисом, борошном, круп'яними пластівцями, крупою, манною крупою, картоплею та ін. Загущені супи поділяються на: спеціальні та місцеві.

Супи спеціальні та місцеві

Це супи, виготовлені з нетрадиційних і специфічних інгредієнтів, таких як риба, водорості та ракоподібні, але також включають регіональні супи та національні страви. Окремим видом є дієтичні супи. Приклади національних супів: Італія – Мінестроне, Франція – буйабес, Німеччина – пиво Бірсьупер, Україна – борщ, розсольник, Угорщина – Халазле, Чехія – Кулайда, дршеєкова, киселица (Валашско).



Obrázek 12: Dýňová polévka, jemné pečivo

Speciální vývary – v mezinárodní gastronomii

- Beef tea – silný hovězí vývar, který se podává v šálcích a s bílým pečivem
- Consommé Colbert – hovězí vývar se zastřeným vejcem a jarní zeleninou (chřest, jarní pórek, karotka, tuřín)
- Bruselský vývar – silný vývar s vaječnou sedlinou a bruselskou kapustičkou
- Vývar Julienne – silný vývar se zeleninou krájenou na jemné nudličky
- Vývar Madril'ene – silný vývar s nočky z oloupaných rajčat a s nudličkami zelených paprik, který je dochucený sherry nebo brandy
- Vývar Andalus – silný vývar se šunkou a rajčatovým svátkem
- Vývar veverka – silný vývar s vařeným masem z hovězí veverky, malý špekový knedlíček, domácí nudle a zelenina
- Lipský vývar – hovězí vývar, jemně krájená mladá zelenina, nudličky z hovězích dršťek.

Studené polévky

Studené ovocné polévky – název je často odvozen od použitého ovoce (mango, višně aj.), ovoce je rozmixováno nebo krájeno na malé kousky, mohou také obsahovat různé sirupy, víno, citronovou šťávu.

Studené silné vývary – jsou čiré bez tuku, dobře okořeněné, konzistenci připomínají želé

Studené zahuštěné polévky – krémové polévky například z brambor (Vichysoise) nebo zeleniny (Gazpacho), které jsou zjemněny smetanou nebo jogurtem, ochucené octem, olejem či čerstvými bylinkami.



Рисунок 5: Гарбузовий суп, м'яка випічка

Спеціальні бульйони - в міжнародній гастрономії

- Яловичий чай – міцний яловичий бульйон, який подається в чашках і з білим хлібом
- Консому Кольбер – яловичий бульйон з яйцем пашот та весняними овочами (спаржа, цибуля-порей, морква, ріпа)
- Брюссельський бульйон - міцний бульйон з яєчним жовтком і брюссельською капустою
- Бульйон Жульєн – густий бульйон з овочами, нарізаними тонкою соломкою
- Бульйон Мадрільєне - густий бульйон з очищеними помідорами та локшиною із зеленого перцю, приправлений хересом або бренді
- Андалуський бульйон – густий бульйон з шинкою і рулетом з помідорів
- Бульйон з білки - густий бульйон з відвареним м'ясом білки, маленькими галушками з беконом, домашньою локшиною та овочами
- Лейпцигський бульйон – яловичий бульйон, дрібно нарізані молоді овочі, локшина з яловичого рубця.

Холодні супи

Холодний фруктовий суп – назва часто походить від використовуваних фруктів (манго, вишня та ін.), фрукти купаються або нарізаються на дрібні шматочки, вони також можуть містити різні сиропи, вино, лимонний сік.

Холодні міцні бульйони – прозорі без жиру, добре витримані, желеподібної консистенції

Холодні згущені супи – кремові супи, наприклад, приготовані з картоплі (Вішисуаз) або овочів (Гаспачо), розм'якшені вершками або йогуртом, приправлені оцтом, олією або свіжою зеленню.

15. VYUŽITÍ OMÁČEK V NABÍDCE

Omáčky jsou specifickou přílohou k masu, zelenině, těstovinám a jiným pokrmům. Omáčky se dělí podle technologie zpracování na vařené a nevařené a podle teploty podávání na studené a teplé. Omáčky mohou být podle druhu použitých surovin. Dále se rozlišují omáčky podle použití jako např. omáčky vhodné k masu nebo k zelenině, rybám, k sýrům. V současnosti jsou preferovány omáčky méně husté (bez zahušťování), s výjimkou krémové omáčky. K získání potřebné konzistence hustoty se preferují pouze použité suroviny (ovoce, zelenina aj.). Mezi vhodná zahušťovadla patří např. bramborový škrob, který se rozmíchá v malém množství studené vody, k zahuštění některých omáček lze využít strouhaný sýr.

Klíčové pojmy: bešamel, veloute, Demi glace, holandská omáčka, majonéza

Cíle: Seznámit se s technologií přípravy jednotlivých druhů a omáček s důrazem na rozdíly při použití v menu.

Vývoj omáček

Omáčky si získaly oblibu již ve starověku (1. století) a byly zaznamenány ve známé knize receptů „De re coquinaria“, autorem – šéfkuchařem, gurmátem, vášnivým sběratelem receptů a zakladatelem první kuchařské školy, kterým byl Marcus Gavius Apicius (Sitwell, 2014).

V některých kulturách byly méně známé a jinde více. Rozvoj omáček v 16. století prosazovala na francouzském dvoře toskánská princezna Kateřina Medicejská. Francouzi si omáčky natolik oblíbili, že je neustále zdokonalovali. Omáčky se staly významnou přílohou mnoha francouzských pokrmů. Zde jsou uvedeny základní omáčky využívané v mezinárodním kulinářství.

- Základní bílé omáčky zahuštěné jíškou – bešamelová (béchamel) a veloute (hrubé, bílé teplé).
- Základní omáčky hnědé zahuštěné jíškou – španělská, francouzská rajska (hrubé hnědé teplé)
- Základní omáčky jemné – zahuštěné žloutky – holandská (jemná bílá máslová – teplá) nebo Bearnská. Majonéza (jemná bílá olejová – studená).

Bešamelová omáčka je známá jako bílá francouzská omáčka, která slouží jako základ mnoha dalších omáček a je používána v různých pokrmech po celém světě. Bešamelová omáčka se vyrábí z jíšky (směs másla a mouky) a mléka a obvykle se dochucuje solí, pepřem a někdy špetkou muškátového oříšku. Základní recept na bešamelovou omáčku tvoří ingredience: 2 lžice másla, 2 lžice mouky, 2 šálky mléka, sůl a pepř na dochucení, špetka mletého muškátového oříšku (volitelně).

15. ВИКОРИСТАННЯ СОУСІВ У МЕНЮ

Соуси є специфічним доповненням до м'ясних, овочевих, макаронних виробів та інших страв. За технологією обробки соуси поділяють на варені і сирі, а за температурою подачі - на холодні і теплі. Соуси можуть бути поділені за типом використовуваних інгредієнтів. Крім того, соуси розрізняються залежно від використання, наприклад соуси до м'яса чи овочів, риби, сиру. В даний час перевага віддається менш густим соусам (без загущення), за винятком вершкового соусу. Для отримання консистенції необхідної густоти перевага надається тільки використаній сировині (фрукти, овочі та ін.). Відповідними загусниками є, наприклад, картопляний крохмаль, який розмішують у невеликій кількості холодної води, а для загущення деяких соусів можна використовувати тертий сир.

Ключові слова: бешамель, велют, деміглас, голландський соус, майонез

Цілі: Ознайомитися з технологією приготування окремих видів і соусів з акцентом на відмінності при використанні в меню.

Еволюція соусів

Соуси набули популярності ще в античності (I століття) і були записані у знаменитій книзі рецептів «De re coquinaria» автора - шеф-кухаря, гурмана, пристрасного збирача рецептів і засновника першої кулінарної школи, якою був Марк Гавій Апіцій. (Sitwell, 2014).

Вони були менш відомі в одних культурах і більше в інших. Розвитку соусів у 16 столітті сприяла при французькому королівському дворі тосканська принцеса Катерина Медічі. Французам настільки сподобалися соуси, що вони постійно їх вдосконалювали. Соуси стали важливим доповненням до багатьох французьких страв. Ось основні соуси, які використовуються в міжнародній кухні.

- Основні білі соуси, загущені борошном - бешамель і велют (густий, теплий білий).
- Основні коричневі соуси, загущені борошною - іспанський, французький томатний (густий коричневий теплий)
- Основні соуси делікатні - згущені яєчними жовтками - голандський (ніжний білий масловий - теплий) або беарнський. Майонез (ніжний білий олійовий - холодний).

Соус бешамель відомий як білий французький соус, який служить основою для багатьох інших соусів і використовується в різних стравах по всьому світу. Соус бешамель виготовляється з борошна (суміші вершкового масла і борошна) і молока і зазвичай приправляється сіллю, перцем і іноді дрібною мускатного горіха. Базовий рецепт соусу бешамель складається з таких інгредієнтів: 2 ложки вершкового масла, 2 ложки борошна, 2 склянки молока, сіль і перець за смаком, дрібка меленого мускатного горіха (за бажанням).

Postup přípravy: V hrnci na středním teplotě se rozpustí máslo, přidá se mouka a za stálého šlehání se vytvoří hladkou jíška. Jíšku je nutné za stálého míchání jíšku několik minut provařit, aby se odstranila syrová chuť mouky. Pozor, nesmí zhnědnout, musí se zachovat světlá, krémová barva. Poté se za stálého šlehání postupně přilévá mléko (nesmí se tvořit hrudky). Vaří se na střední teplotě za stálého míchání, dokud nezhoustne (asi 5-10 minut). Omáčka by měla být hladká a krémová. Dochucuje se solí a pepřem podle chuti a lze přidat špetku mletého muškátového oříšku (**Vodochodská a Štěpánek, 2019**).

Bešamelová omáčka má široké uplatnění a lze ji použít jako základ pro mnoho dalších omáček, jako je Mornay (se sýrem), Velouté (s kuřecím nebo rybím vývarem) a další. Běžně se také používá v pokrmech, jako jsou lasagne, makarony a sýry a různé gratinované pokrmy, které poskytují krémovou a bohatou texturu (**Nestle, 2000**).

Omáčky velouté jsou základní omáčky, které se vytvářejí smícháním světlého vývaru s jíškou z másla a mouky. Omáčky velouté mají hedvábnou a hladkou konzistenci, která se dobře hodí k drůbeži, rybám nebo zelenině. Omáčky velouté se mohou ochutit různými bylinkami, kořením nebo smetanou. Velouté omáčka je všestranná omáčka, která tvoří základ pro několik dalších omáček, včetně Allemande (Velouté se žloutky a smetanou), Normande (Velouté s houbami a smetanou) aj., (**Nestle, 2000**).

Demi glace je sytá hnědá omáčka, která se tradičně vyrábí vařením telecího vývaru (drobně nasekaných telecích kostí) a nakrájené kořenové zeleniny s cibulí a postupně přidáváme sůl, tymián, celý pepř, nové koření a bobkový list. Vše se dlouho vaří (6 hodin) dokud se nezredukuje na polovinu. V průběhu vaření odstraňujeme pěnu a tuk. Proces se opakuje, až dosáhneme požadovanou redukci omáčky. Poté se omáčka nechá vychladnout (hotová zredukováná omáčka se dá krájet) a tak ji lze uchovávat na další použití. Používá se jako základ pro mnoho dalších omáček a jídel, jako jsou omáčky bordelaise a madeira. Demi glace dodává hloubku chuti, barvy a lesku každému pokrmu, který doprovází (**Vodochodská a Štěpánek, 2019**).

Holandská omáčka (hollandaise sauce) je lahodná, jemná, krémová omáčka, která je populární v kuchyni jako doplněk k pokrmům (s vajíčky Eggs Benedict), nebo k rybím a zeleninovým jídlům. Omáčka je jemné konzistence a bohaté chutí, kterou získává po použitých surovinách - máslo, vejce a citronová šťáva. Přípravuje se za stálého míchání ve vodní lázni. Až se žloutky začnou vázat, přidáme máslo, sůl, pepř a citronovou šťávu. Omáčka nesmí vařit. Holandská omáčka může být použita také jako omáčka na zapékané pokrmy. Holandská omáčka patří k základu pro přípravu dalších omáček, kterými jsou: maltézská omáčka (hořčice, kůra z červených pomerančů), omáčka béarnaise (bílé víno, estragonový ocet, kerblík, estragon), omáčka Choron (estragonová omáčka s rajským protlakem), (**Vodochodská a Štěpánek, 2019**).

Спосіб приготування: розтопіть вершкове масло в каструлі на середньому вогні, додайте борошно і збийте до утворення однорідного крему. Постійно помішуючи, варити суміш протягом декількох хвилин, щоб прибрати сируватий присмак борошна. Слід бути обережним, щоб не допустити коричневого відтінку, а зберегти світлий, кремовий колір. Потім поступово додайте молоко, постійно збиваючи (не повинно утворюватися грудочок). Варити на середньому вогні, постійно помішуючи, до загусіння (приблизно 5-10 хвилин). Соус повинен бути однорідним і кремоподібним. Посолити і поперчити за смаком, можна додати дрібку меленого мускатного горіха (**Vodochodská a Štěpánek, 2019**).

Соус бешамель має широкий спектр застосування і може використовуватися як основа для багатьох інших соусів, таких як Морне (з сиром), Велуте (з курячим або рибним бульйоном) та інших. Його також часто використовують у таких стравах, як лазанья, макарони з сиром та різні запіканки, щоб надати кремоподібної та насиченої текстури (**Nestle, 2000**).

Соуси-велуте - це базові соуси, які створюються шляхом змішування легкого бульйону з вершковим маслом і борошном. Соуси-велуте мають шовковисту і гладку консистенцію, яка чудово поєднується з птицею, рибою або овочами. Соуси велуте можуть бути ароматизовані різними травами, спеціями або вершками. Соус-велуте - це універсальний соус, який є основою для кількох інших соусів, серед яких Аллеманда (велуте з яєчними жовтками та вершками), Нормандія (велуте з грибами та вершками) та ін., (**Nestle, 2000**).

Демі-глас - це насичений коричневий соус, який традиційно готується шляхом варіння на повільному вогні телячого бульйону (дрібно нарізані телячі кістки) та подрібнених коренеплодів з цибулею і поступового додавання солі, чебрецю, цілого перцю, духмяного перцю та лаврового листа. Все вариться довго (6 годин), поки не зменшиться вдвічі. Під час варіння знімаємо піну і жир. Процес повторюється до тих пір, поки не буде досягнуто бажаної густоти соусу. Потім до соусу дають охолонути (готовий загущений соус можна нарізати), щоб його можна було зберігати для подальшого використання. Його використовують як основу для багатьох інших соусів і страв, наприклад, борделезу та соусу мадери. Демі-глас додає глибини смаку, кольору та блиску будь-якій страві, яку він доповнює (**Vodochodská a Štěpánek, 2019**).

Голландський соус - це смачний, м'який, вершковий соус, який популярний на кухні як супровід до страв (до яєць Бенедикт), або до рибних та овочевих страв. Соус має однорідну консистенцію та насичений смак завдяки інгредієнтам - вершковому маслу, яйцям та лимонному соку. Готується при постійному помішуванні на водяній бані. Коли жовтки почнуть зв'язуватися, додаємо вершкове масло, сіль, перець і лимонний сік. Соус не повинен закипіти. Голландський соус також можна використовувати як соус для запіканок. Голландський соус є основою для інших соусів: мальтійського (гірчиця, цедра червоних апельсинів), беарнського (біле вино, ocet з естрагону, кервель, естрагон), соусу "Чорон" (соус з естрагону з томатним пюре), (**Vodochodská a Štěpánek, 2019**).

Studené omáčky

Studené omáčky se dělí na majonézové (základem je majonéza), krycí (základem je aspik) a speciální (ze směsí koření, octa, vína).

Majonéza je studená omáčka připravená pozvolným šleháním ze základních surovin, kterými jsou: vaječný žloutek, olej, ocet (popř. citron), sůl. Olej se pozvolna přidává až do patřičně husté konzistence. Základní podmínkou pro vznik správné emulze (omáčky) je stejná teplota surovin. Majonéza se používá k přípravě tatarské, citronové nebo tzv. remuládové omáčky (Nestle, 2000).

Speciální studené omáčky se vyznačují výraznou chutí s cílem vytvořit kontrast mezi jednotlivými složkami pokrmu a omáčkou. Příkladem je omáčka cumberland (zvěřinová omáčka s brusinkami, červeným vínem, citrusy, zázvorem a dalšími surovinami) vinaigrette (ocet, sůl, cukr, hořčice, petrželová nať, cibule, olej, nasekaná vařená vejce). Variantami je např. křenová omáčka nebo z máty peprné.

Omáčky coulis jsou ovocné nebo zeleninové omáčky, které se mohou podávat teplé nebo také studené. Coulis se připravují rozmixováním, pasírováním a povařením ovoce s cukrem, vínem, medem a dalšími surovinami. Coulis mohou být také ze zeleniny (Burešová a Tremlová, 2015).

Dresinky a zálivky

Dresinky a zálivky jsou důležitou součástí každého salátu. Pomáhají zvýraznit chuť a dodat vlhkost listové zelenině, ovoce, těstoviny nebo obiloviny. Existuje mnoho druhů dresinků a zálivek, které se liší podle složení, konzistence a chuti. Základní dresink obsahuje olej, ocet, sůl a pepř. Připraví se tak, že všechny ingredience se důkladně vyšlehnají v misce a podle chuti dochutí nebo jinak upraví přidáním medu nebo cukru, octa nebo citronové šťávy. Dalšími dresinky jsou: jemný francouzský, smetanový, jogurtový a česnekový (Nestle, 2000).

Shrnutí

Omáčky jsou tekuté nebo zahuštěné přílohy, které se používají k ochucení, zvlhčení nebo doplnění pokrmů. Omáčky mohou být studené nebo teplé, sladké nebo slané, jednoduché nebo složité. Existuje mnoho druhů omáček, které se liší podle země, regionu, kultury nebo typu kuchyně. Mezi nejznámější omáčky patří například majonéza, kečup, salsa, pesto, béchamel, holandská, demi-glace.

Холодні соуси

Холодні соуси поділяються на майонезні (основа - майонез), заливні (основа - оцет) і спеціальні (виготовляються із сумішей спецій, оцту, вина).

Майонез - це холодний соус, який готується шляхом повільного збивання основних інгредієнтів: яєчного жовтка, олії, оцту (або лимона), солі. Олія додається повільно, поки консистенція не стане достатньо густою. Основною умовою для утворення правильної емульсії (соусу) є однакова температура інгредієнтів. З майонезу готують соус тартар, лимонний соус або соус ремулад (Nestle, 2000).

Спеціальні холодні соуси характеризуються особливим смаком, щоб створити контраст між інгредієнтами страви та соусом. Прикладом може бути соус камберленд (соус до м'яса з журавлиною, червоним вином, цитрусовими, імбиром та іншими інгредієнтами), вінегрет (оцет, сіль, цукор, гірчиця, петрушка, цибуля, олія, подрібнене варене яйце). Варіанти включають соус з хрону або м'ятний соус.

Соуси кулі - це фруктові або овочеві соуси, які можна подавати гарячими або холодними. Кулі готують шляхом змішування, розтирання і тушкування фруктів з цукром, вином, медом та іншими інгредієнтами. Кулі також можна приготувати з овочів (Burešová a Tremlová, 2015).

Заправки та топінги

Заправки та топінги - важлива частина кожного салату. Вони допомагають підкреслити смак і додати вологи листовій зелені, фруктам, макаронним виробам або злакам. Існує багато видів заправок, які відрізняються за складом, консистенцією та смаком. Базова заправка містить олію, оцет, сіль і перець. Її готують, ретельно збиваючи всі інгредієнти в мисці та ароматизуючи або змінюючи смак за смаком, додаючи мед або цукор, оцет або лимонний сік. Інші соуси: м'який французький, вершковий, йогуртовий та часниковий (Nestle, 2000).

Висновок

Соуси - це рідкі або загущені супутні продукти, які використовуються для ароматизації, зволоження або доповнення страв. Соуси можуть бути холодними або гарячими, солодкими або солоними, простими або складними. Існує багато видів соусів, які залежать від країни, регіону, культури або типу кухні. Деякі з найвідоміших соусів включають майонез, кетчуп, сальсу, песто, бешамель, голландський соус, демі-глас.

16. VYUŽITÍ BEZMASÝCH POKRMŮ A PŘÍLOH V NABÍDCE

Bezmasé pokrmy jsou vhodné pro širokou škálu strávníků a také pro vegetariány, vegany nebo pro ty, kteří chtějí snížit spotřebu masa. Existuje mnoho receptů na bezmasé pokrmy, které jsou chutné, zdravé a vyvážené. Například z čerstvé zeleniny, luštěnin a ořechů, těstovin, rýže. Bezmasé pokrmy mohou být také levnější a ekologičtější než masové pokrmy.

Klíčové pojmy: bezmasé pokrmy, knedlíky, omelety, vaječné pokrmy, luštěniny, krajové speciality

Cíle: Uplatnit zařazení bezmasých pokrmů na jídelní lístek s ohledem na tradice, trendy, výživová hlediska a spotřebitelské potřeby.

Bezmasé pokrmy rozdělujeme podle základních použitých surovin na:

- pokrmy z brambor
- pokrmy z vajec
- pokrmy z tvarohu a sýry
- pokrmy ze zeleniny
- pokrmy z mořských rostlin
- pokrmy z luštěnin
- pokrmy z rýže
- pokrmy z obilovin a těstovin

Pokrmy z brambor

Brambory mají svůj domov v Jižní Americe a odtud připutovaly do Evropy. Historické prameny uvádějí rozdílné informace o rozšíření brambor v Evropě v letech 1531 – 1565. Pravděpodobně byly brambory přivezeny z Peru v letech 1531 – 1533 do Španělska, kde byly pěstovány (v okolí Sevilly) a odtud se rozšířily do dalších zemí. Ve střední a východní Evropě se brambory používají teprve od sedmáctého století, ale získaly si oblibu a jsou základem každodenní stravy (Sittwel 2014).

V současnosti se dělí brambory do tří tržních kategorií: nové brambory se prodávají v roce sklizně od 1. 1. do 15. 5. Rané brambory jsou sklizeny od 16. 5. do 30. 6. a mohou se prodávat do poloviny července. Brambory konzumní najdeme na pultech od 1. 7. a prodávají se po celou zimu a také na jaře. V současnosti je vyšlechtěno tisíce odrůd. Brambory rozlišujeme také podle kulinářských – varných typů do tří skupin. Typ A je jemné, šťavnaté, žluté s nízkým obsahem škrobu, výborné jsou do salátů a také jako příloha. Brambory typu B – jsou dosti tuhé, středně moučné a při vaření se lehce rozpadají (světle žluté barvy). Typ C je velmi moučnatý, suchý, s vysokým obsahem škrobu, jenž se při vaření rozpadá.

Brambory jsou zdravé díky nízkému energetickému obsahu ve 100 g brambor je pouze 67 kalorií, dále obsahují 15 g sacharidů, 2 g bílkovin, 2 g vlákniny, vitamíny B6 a C. Brambory obsahují také fosfor, hořčík a draslík je zde více než v jiných potravinách (658 mg ve 100 g

16. ВИКОРИСТАННЯ ПІСНИХ СТРАВ ТА ГАРНІРІВ У МЕНЮ

Пісні страви підходять для широкого кола відвідувачів, а також для вегетаріанців, веганів або тих, хто хоче зменшити споживання м'яса. Існує багато рецептів пісних страв, які є смачними, корисними та збалансованими. Наприклад, зі свіжих овочів, бобових і горіхів, макаронних виробів, рису. Пісні страви також можуть бути дешевшими та екологічно чистішими, ніж м'ясні.

Ключові терміни: пісні страви, кнедлики, омлети, яєчні страви, бобові, регіональні особливості

Цілі: Застосовувати включення пісних страв до меню з урахуванням традицій, тенденцій, міркувань дієтології та потреб споживачів.

Пісні страви поділяються за основними інгредієнтами, що використовуються, на

- страви з картоплі
- страви з яєць
- страви з творогу та сиру
- страви з овочів
- страви з морських рослин
- страви з бобових
- страви з рису
- страви з круп та макаронних виробів

Страви з картоплі

Картопля походить з Південної Америки, звідки вона потрапила до Європи. Історичні джерела містять різні відомості про поширення картоплі в Європі між 1531 і 1565 роками. Ймовірно, що картопля була завезена з Перу між 1531 і 1533 роками до Іспанії, де її почали вирощувати (в районі Севільї), а звідти вона поширилася в інші країни. У Центральній та Східній Європі картоплю почали використовувати лише з XVII століття, але вона набула популярності і стала основним продуктом щоденного раціону (Sittwel 2014).

В даний час картопля поділяється на три ринкові категорії: нова картопля продається в рік збору врожаю з 1 січня по 15 травня. Рання картопля збирається з 16 травня по 30 червня і може продаватися до середини липня. Картопля для споживання з'являється на полицях магазинів з 1 липня і продається протягом всієї зими, а також навесні. Зараз виведені тисячі сортів. Картопля також поділяється на три групи відповідно до її смакових та кулінарних якостей. Тип А - м'яка, соковита, жовта, з низьким вмістом крохмалю, чудово підходить для салатів і гарнірів. Картопля типу В досить тверда, середньо борошниста і легко розвалюється при варінні (світло-жовтий колір). Тип С - дуже борошниста, суха, з високим вмістом крохмалю, який розпадається при варінні.

Картопля корисна для здоров'я завдяки своїй низькій калорійності - всього 67 калорій на 100 г картоплі, 15 г вуглеводів, 2 г білка, 2 г клітковини, вітаміни B6 і C. Картопля також містить фосфор, магній і більше калію, ніж інші продукти (658 мг на 100 г картоплі).

brambor). Draslík napomáhá snižovať krevní tlak, příznivě působí na svaly, mozek, nervy, pokožku, žaludeční a střevní sliznice, ledviny, játra. Brambory můžeme uplatnit ve všech chodech menu. Můžeme z nich připravit předkrmy, polévky, smažené (placky) a pečené nebo zapékané pokrmy, přílohy a také dezerty. Obsah škrobu v bramborách vytváří kvalitní konzistenci pokrmu (Šustová, Burešová, 2020).

Vaječné pokrmy

Vaječné pokrmy mají v gastronomii oblibu, pro jejich široké využití v kombinaci s různými přílohami. Vaječné pokrmy jsou základem mnoha regionálních kuchyní např. francouzská, španělská, italská, mexická nebo česká. Vaječné pokrmy lze upravit vařením ve vodě nebo v odtovové vodě, pečením ve formě omelety nebo palačinky, smažením na pánvi, zapékat. Lze z nich vytvořit také základ pro těsta a krémy v cukrářské výrobě. Vaječné pokrmy se nejčastěji podávají při snídani, protože jsou rychlé a snadné na přípravu a dodají energii na celý den. Vaječné pokrmy jsou bohaté na bílkoviny, vitamíny a minerály a mají vysokou výživnou hodnotu (Nestle, 2000).

Jídla z tvarohu a sýra jsou ideální pro přípravu různých dezertů, jako jsou cheesecaky, tvarohové knedlíky nebo tvarohové dorty. Jejich krémovitá konzistence a chuťové vlastnosti dodávají pokrmům vynikající texturu a bohatou chuť.

Zeleninové pokrmy jsou považovány za klíčové mezi bezmasými pokrmy. Zelenina může být použita na přípravu různých salátů, zeleninových polévek, vařené, dušené nebo pečené zeleniny. Oblíbené jsou také smažené zeleninové pokrmy jako např. zeleninové karbanátky. Zelenina je bohatá na vlákninu, vitamíny a minerály, a přispívá tak k výživnosti a pestrosti bezmasých jídel.

Jídla z mořských rostlin – v oblibě jsou například v asijské kuchyni a také při nabídce vegetariánských pokrmů. Příkladem je řasa nori, která se využívá na přípravu sushi, maki rolky nebo japonských polévek. Mořské rostliny jsou bohaté na minerály, vitamíny a omega-3 mastné kyseliny (Nestle, 2000).

Luštěniny, jako jsou fazole, čočka nebo cizrna, poskytují vysoký obsah bílkovin a vlákniny. Jsou základem pro přípravu pokrmů, jako jsou např. hummus, chilli con carne, luštěninové polévky nebo saláty s fazolovou přílohou.

Pokrmy z rýže – jsou základem stravy zejména ve východoasijské kuchyni. Rýže je základní surovinou pro mnoho bezmasých pokrmů po celém světě. Může být použita na přípravu pokrmů, jako jsou např. rizoto, pilaf, paella, sushi, rýžové nudle nebo smažená rýže. Rýže poskytuje energetickou hodnotu a vytváří s ostatními surovinami vyvážené a syté jídlo.

Jídla z obilovin a těstovin jsou další skvělé alternativy k masu. Například quinoa, bulgur, kuskus nebo pohanka mohou být použity na přípravu různých salátů, příloh nebo hlavních jídel. Těstoviny nabízejí nekonečné možnosti, jako jsou těstoviny s omáčkou z rajčat, pestem, sýrem nebo zeleninou.

Kalій сприяє зниженню артеріального тиску, благотворно впливає на м'язи, мозок, нерви, шкіру, слизову оболонку шлунка і кишечника, нирки, печінку. Картоплю можна використовувати у всіх стравах меню. З неї можна готувати закуски, супи, смажені (деруни) і запечені або печені страви, гарніри та десерти. Вміст крохмалю в картоплі створює якісну консистенцію в їжі (Šustová, Burešová, 2020).

Страви з яєць

Страви з яєць популярні в гастрономії завдяки їх широкому використанню в поєднанні з різноманітними гарнірами. Страви з яєць є основним продуктом багатьох регіональних кухонь, таких як французька, іспанська, італійська, мексиканська або чеська. Страви з яєць можна готувати, відварюючи у воді або в оцтовій воді, випікати у вигляді омлету або млинців, смажити на сковороді, запікати. Їх також можна використовувати як основу для тіста та кремів у кондитерських виробках. Страви з яєць найчастіше подають на сніданок, оскільки вони швидко і легко готуються і забезпечують енергією на цілий день. Яєчні страви багаті на білок, вітаміни та мінерали і мають високу поживну цінність (Nestle, 2000).

Страви з творогу та сиру ідеально підходять для приготування різноманітних десертів, таких як сирники, вареники з сиром або чізкейк. Їх кремоподібна консистенція та смакові характеристики надають стравам чудову текстуру та насичений смак.

Овочеві страви вважаються ключовими серед пісних страв. З овочів можна приготувати різноманітні салати, овочеві супи, відварені, приготовані на пару або запечені овочі. Також популярні смажені овочеві страви, такі як овочеві фрикадельки. Овочі багаті на клітковину, вітаміни та мінерали і, таким чином, сприяють поживності та різноманітності пісних страв.

Страви з морепродуктів – популярні, наприклад, в азійській кухні, а також у вегетаріанських стравах. Прикладом є водорості норі, з яких готують суши, роли макі або японські супи. Морські рослини багаті на мінерали, вітаміни та омега-3 жирні кислоти (Nestle, 2000).

Бобові, такі як квасоля, сочевиця або нут, містять багато білка та клітковини. Вони є основою для таких страв, як хумус, чилі кон карне, бобові супи або салати з бобовими компонентами.

Страви з рису – є основним продуктом харчування, особливо в східноазійській кухні. Рис є основним інгредієнтом для багатьох пісних страв по всьому світу. З нього можна приготувати такі страви, як ризотто, плов, паелья, суши, рисову локшину або смажений рис. Рис забезпечує енергетичну цінність і створює збалансовану та ситну страву з іншими інгредієнтами.

Страви з круп і макаронних виробів – ще одна чудова альтернатива м'ясу. Наприклад, кіноа, булгур, кускус або гречка можуть бути використані для приготування різноманітних салатів, гарнірів або основних страв. Макаронні вироби пропонують безмежні можливості, наприклад, макарони з томатним соусом, песто, сиром або овочами.

Безмасé покpмы бы мéлы бýт презентовáны якo чyтнé, инoвaтивнí а плнохoднoтнé aльтepнaтивы к мaсoвým жíдлým. Nабíднyтíм шíрoкé шкáлы бeзмaсýх мoжнoстí сí рeстaурaцe зíскáвají нoвé гpyппы зáкaзнíкý а пpíспíвají кe здрaвí а yдpжíтeлнoстí жíвoтнíхo пpocтpéдí (Nestle, 2000).

16.1. Тěста

Existuje mnoho druhů těst, která se používají v gastronomii pro přípravu různých pokrmů a dezertů. Každý druh těsta má své specifické vlastnosti a je vhodný pro určité typy jídel. Zde je přehled několika druhů těst:

Nudlové těsto se často používá v asijské kuchyni na přípravu čerstvých nudlí. Těsto je vyrobeno z mouky, vody a případně soli. Nudlové těsto může být válcováno a krájeno na různé tvary, jako jsou nudle aj.

Lité těsto je jednoduché těsto vyrobené z mouky, vody, tuku (často másla) a soli. Používá se pro přípravu slaných i sladkých pokrmů, jako jsou slané a sladké pečivo, placky, palačinky.

Lité kynuté těsto je podobné litému těstu, ale obsahuje kvasnice nebo prášek do pečiva, které těsto nafoukne a dává mu křehkou a lehkou texturu. Toto těsto je často používáno pro přípravu koláčů, buchet, koblih nebo lívanců.

Kynuté těsto obsahuje kvasnice a musí procházet procesem kynutí, aby získalo svůj objem a měkkou strukturu. Používá se pro přípravu pečiva, jako jsou chleby, housky, žemle nebo plněné buchty.

Bramborové těsto je vyrobeno z brambor, mouky a dalších přísad. Toto těsto je vhodné pro přípravu bramborových knedlíků, šišek, bramborového chleba nebo placků.

Odpalované těsto se připravuje smícháním mouky s horkou vodou nebo mlékem. Těsto je poté upečeno ve vysoké teplotě, čímž vzniká na povrchu kůrka. Odpalované těsto se používá pro přípravu palačinek, tortill nebo jiných plátů.

Tvarohové těsto je vyrobeno z tvarohu, mouky, vajec, tuku a dalších přísad. Těsto je křehké a lze ho použít pro přípravu tvarohových koláčů, štrůdlů, sladkých knedlíků nebo pečiva.

Křehké těsto je křehké a drobivé. Je vyrobeno z mouky, másla, cukru a vajec. Používá se pro přípravu dezertů, jako jsou tarte tatin, tarte au citron, nebo jemného cukroví.

Třené těsto se připravuje třením vajec, s máslem, cukrem, moukou a dalšími přísadami. Toto těsto se používá pro přípravu koláčů, piškotů, sušenek, krémů nebo drobenek.

Piškotové těsto je vzdušné a lehké těsto vyrobené z vaječných žloutků, cukru a sněhu z vaječných bílků. Používá se pro přípravu piškotových dortů, rolád, korpusů nebo lineckého těsta.

Každý druh těsta má svou charakteristickou strukturu, texturu a chuť, která je vhodná pro různé druhy pokrmů. Těsto je důležitým prvkem v kuchařské praxi, který umožňuje vytvářet různorodé a chutné recepty.

Пісні страви повинні бути презентовані як смачні, інноваційні та корисні альтернативи м'ясним стравам. Пропонуючи широкий асортимент пісних страв, ресторани залучають нові групи клієнтів і роблять свій внесок в охорону здоров'я та екологічну стійкість (Nestle, 2000).

16.1. Тісто

Існує багато видів тіста, які використовуються в гастрономії для приготування різноманітних страв та десертів. Кожен вид тіста має свої специфічні характеристики і підходить для певних видів страв. Пропонуємо огляд кількох видів тіста:

Тісто для локшини часто використовується в азіатській кухні для приготування свіжої локшини. Тісто готується з борошна, води і, можливо, солі. Тісто для локшини можна розкачати і нарізати на різні форми, наприклад, локшину тощо.

Листове тісто - це просте тісто, виготовлене з борошна, води, жиру (часто вершкового масла) і солі. Воно використовується для приготування солоних і солодких страв, таких як солоня і солодка випічка, млинці, млинчики.

Листкове дріжджове тісто схоже на листкове, але містить дріжджі або розпушувач, які розпушують тісто і надають йому хрустку і легку текстуру. Таке тісто часто використовують для приготування тортів, булочок, пончиків або млинців.

Здобне тісто містить дріжджі і повинно пройти процес вистоювання, щоб надати йому об'єму і м'якої текстури. Воно використовується для приготування хлібобулочних виробів, таких як хліб, булочки, рулети або булочки з начинкою.

Картопляне тісто виготовляється з картоплі, борошна та інших інгредієнтів. Це тісто підходить для приготування картопляних вареників, пампушок, картопляного хліба або дерунів.

Заварне тісто готується шляхом змішування борошна з гарячою водою або молоком. Потім тісто випікають при високій температурі, щоб на поверхні утворилася скоринка. Тісто використовується для приготування млинців, тортільї або інших коржів.

Сирне тісто готується з сиру, борошна, яєць, жиру та інших інгредієнтів. Тісто розсипчасте, з нього можна приготувати сирники, штруделі, солодкі вареники або випічку.

Хрумке тісто виходить розсипчастим і хрустким. Готується з борошна, вершкового масла, цукру та яєць. З нього готують такі десерти, як тарт-татін, тарт-о-цитрон або тонкі тістечка.

Терте тісто готується шляхом розтирання яєць з маслом, цукром, борошном та іншими інгредієнтами. Це тісто використовується для приготування тортів, бісквітів, печива, кремів або крихт.

Бісквітне тісто - це повітряне і легке тісто, виготовлене з яєчних жовтків, цукру і яєчного білка. Його використовують для приготування бісквітів, рулетів, запіканок або лінзерного тіста.

Кожен вид тіста має свою характерну текстуру, консистенцію і смак, який підходить для різних видів страв. Тісто є важливим елементом у кулінарній практиці, що дозволяє створювати різноманітні та смачні рецепти.

16.2. Přílohy

V kulinářství se využívá mnoho druhů příloh, které se liší podle místních zvyklostí, tradice, příležitosti, podle sezóny a dostupnosti surovin a podle osobních preferencí. Přílohy k masu nebo pokrmům jsou důležitou součástí téměř každého jídla. Přílohy obohacují chuť, barvu, vzhled a rozšiřují výživové hodnoty pokrmů. Výběr přílohy je důležitý pro vhodné párování s hlavní surovinou např. masem a dalšími využitými ingrediencemi, aby se vytvořila harmonická a vyvážená kombinace chutí a vůní. Přílohy dělíme dle použití výchozí suroviny na:

- přílohy ze zeleniny
- přílohy z brambor
- přílohy z obilovin
- přílohy z rýže
- přílohy z bílého pečiva.

Shrnutí

Za bezmasé pokrmy se označují jídla, která neobsahují maso ani žádné živočišné produkty. Tato jídla jsou často preferována vegetariány a vegetariány, kteří se rozhodli odmítnout maso ve své stravě z různých důvodů, etických, ekologických a zdravotních. Bezmasá strava může být také zdravou alternativou pro ty, kteří se snaží snížit příjem tuků, které jsou součástí masité stravy. Bezmasé pokrmy mohou zahrnovat různé druhy potravin, jako jsou ovoce, zelenina, luštěniny, obiloviny, ořechy, semena a různé rostlinné bílkoviny. Mezi bezmasé pokrmy mohou být zahrnutá jídla z různých druhů těst.

16.2. Гарніри

Існує багато видів гарнірів, що використовуються в кулінарії, які залежать від місцевих звичаїв, традицій, нагоди, сезону та доступності інгредієнтів, а також особистих уподобань. Гарніри є важливою частиною майже кожної трапези. Вони збагачують смак, колір, зовнішній вигляд і підвищують поживну цінність страв. Вибір гарніру важливий для правильного поєднання з основним інгредієнтом, наприклад, м'ясом, та іншими інгредієнтами, які використовуються для створення гармонійного та збалансованого поєднання смаків та ароматів. Залежно від використання вихідної сировини, гарніри поділяються на

- овочеві гарніри
- картопляні гарніри
- круп'яні гарніри
- рисові гарніри
- гарніри з білого хлібні вироби.

Висновок

Пісні страви - це страви, які не містять м'яса або будь-яких продуктів тваринного походження. Цим стравам часто віддають перевагу вегетаріанці та вегани, які вирішили виключити м'ясо зі свого раціону з різних етичних, екологічних та медичних міркувань. Пісні дієти також можуть бути здоровою альтернативою для тих, хто намагається зменшити споживання жирів, які є частиною м'ясної дієти. Пісні страви можуть включати різноманітні продукти, такі як фрукти, овочі, бобові, зернові, горіхи, насіння і різні рослинні білки. До пісних страв можна віднести страви з різних видів тіста.

17. VYUŽITÍ MASA A MASITÝCH POKRMŮ V NABÍDCE

Maso je jednou z nejdůležitějších složek gastronomie. Maso poskytuje bílkoviny, železo, zinek a další živiny, které jsou nezbytné pro lidské zdraví. Maso také přispívá k rozmanitosti chuti pokrmů, které mohou být připraveny různými způsoby, jako je pečení, vaření, smažení nebo grilování. Maso je součástí mnoha tradičních a regionálních kuchyní po celém světě. Existuje mnoho druhů jatečných mas, a jejich využití v gastronomické nabídce závisí na regionu, kultuře, konceptu, provozních možnostech aj. Následující text se soustředí na výběr běžných druhů jatečných mas a jejich obvyklé využití v gastronomické nabídce. Každý druh masa má svou vlastní chuť, texturu a vhodnost pro různé způsoby přípravy, což umožňuje kuchařům tvořit různorodé a variace chutných pokrmů.

Klíčové pojmy: maso, význam, druhy jatečných mas, tepelné úpravy

Cíle: Pochopit způsob a techniky zpracování jatečných mas.

Hovězí maso

Hovězí maso je velmi univerzální a může být použito k přípravě steaků, burgerů, gulášů, závitků, tartarů a carpaccia a často se používá na přípravu vývarů a polévek. Hovězí maso je cenným zdrojem základních minerálních látek, mimo jiné jodu, manganu, zinku, selenu, chromu, fluoru a křemíku. V gastronomické nabídce v Evropě se často používají velmi chutná a kvalitní plemena z Brazílie, Argentiny a Uruguaye. Chuť masa je ovlivněná způsobem chovu dobytka, který se pase na pastvinách a nebývá dokrmován. V gastronomických provozovnách se používá také zmrazené maso, které má svá specifika při jejich kuchyňské úpravě. Musí být vakuově zabalené, šokově zamražené a před tepelným zpracováním se musí pomalu rozmrazit. Zmrazené maso se po rozmrazení již opětovně nezamrazujeme (Burešová, Tremlová, 2015).

Použití jednotlivých částí v kuchyni

- Krk – ragú, mletá masa, uzeniny
- Vysoký roštěnec – anglické pečení, dušení, vaření
- Nízký roštěnec – minutky, pečení, rostbíf
- Zadní maso – dušení, pečení, guláš
- Plec – soté, dušení, pečení
- Vysoké žebro – soté, vaření, dušení
- Svíčková – pečené, Chateaubriand, Wellington
- Pupek, bok – vaření
- Ořech – vaření, dušení
- Svrchní a spodní šál – dušení pečení, guláše, ragú, soté
- Přední kliška – soté, mleté maso, guláš
- Hrudí – vaření
- Zadní kliška – guláš, dušení, vaření

17. ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ СТРАВ У МЕНЮ

М'ясо - один з найважливіших інгредієнтів у гастрономії. М'ясо містить білок, залізо, цинк та інші поживні речовини, необхідні для здоров'я людини. М'ясо також сприяє урізноманітненню смаку страв, які можна приготувати різними способами, такими як запікання, варіння, смаження або приготування на грилі. М'ясо є частиною багатьох традиційних і регіональних кухонь по всьому світу. Існує багато видів м'яса худоби, і їх використання в гастрономічних стравах залежить від регіону, культури, концепції, виробничих можливостей тощо. У цьому тексті розглядаються найпоширеніші види м'яса тварин та їх звичайне використання в гастрономічних стравах. Кожен вид м'яса має свій власний смак, текстуру та придатність до різних методів приготування, що дозволяє кухарям створювати різноманітні та смачні страви.

Ключові терміни: м'ясо, поняття, види м'яса, термічна обробка

Цілі: Розуміння способу та прийомів обробки м'яса тварин.

Яловичина

Яловичина дуже універсальна, з неї готують стейки, бургери, рагу, рулети, тартар і карпаччо, а також часто використовують для приготування бульйонів і супів. Яловичина є цінним джерелом необхідних мінералів, включаючи йод, марганець, цинк, селен, хром, фтор і кремній. Дуже смачні та якісні породи з Бразилії, Аргентини та Уругваю часто використовуються в європейській гастрономії. На смак м'яса впливає спосіб вирощування великої рогатої худоби, яку випасають на пасовищах, а не відгодовують. Заморожене м'ясо також використовується в закладах громадського харчування і має свої особливості приготування. Перед приготуванням його необхідно упакувати у вакуумну упаковку, заморозити шоковою заморозкою та повільно разморозити. Заморожене м'ясо після разморожування не заморожують (Burešová, Tremlová, 2015).

Використання окремих частин на кухні

- Шия - рагу, фарші, ковбаси
- Високий край - англійське запікання, тушкування, варіння
- Нижній край - фарш, запікання, ростбіф
- Задня частина - тушкування, запікання, гуляш
- Лопатка - соте, тушкування, запікання
- Реберна частина - соте, варіння, тушкування, запікання
- Вирізка - запікання, шатобріан, веллінгтон
- Пашина – варіння
- Кострець - варіння, тушкування
- Верхній та нижній огузок - тушкування, запікання, гуляш, рагу, соте
- Нога передня - соте, фарш, гуляш
- Грудинка - варіння
- Задня нога - гуляш, тушкування, варіння

Telecí maso

Telecí maso má světle růžovou barvu, je jemně vláknité, libové s křehkou konzistencí. Obsahuje více vody než maso hovězí. Vzhledem k malému podílu tuku je lehce stravitelné a vhodné pro dietní a dětskou výživu. Telecí maso má příjemnou chuť s vůní po mléce. Nejlepší je z kusů tří až pětítýdenních o hmotnosti kolem 60 kg. Telata se půlí a dodávají se v dílečkách.

Použití jednotlivých částí v kuchyni

- Kýta se využívá na pečení vcelku na rožni, nebo v troubě, na medailónky, plátky
- Kližka je vhodná na dušení, soté
- Pečeně se používá na řízky, plněné rolády, závitky
- Ořech je vhodný na dušení, soté
- Žebro se využívá na pečení vcelku, dušení, grilování
- Krk se využívá na pečení, soté
- Hruď se využívá na pečení, zadělávání, plněné rolády a plátky
- Plec (kulatá a velká plec) se využívá na pečení, ragú a soté
- Kolínka jsou vhodné na aspiky, glazírování, vaření, dušení, pečení
- Nožičky se využívají na vaření, na aspiky
- Mezi telecí vnitřností patří: játra, srdce, plíce, jazyk, mozek, okruží (jsou předžaludky telat a část střeva), slezina, brzlík (Burešová, Tremlová, 2015).



Obrázek 13: Telecí roláda, glazírovaná šalotka, pečené brambory

Телятина

Телятина світло-рожевого кольору, злегка волокниста, нежирна, з ніжною консистенцією. Містить більше води, ніж яловичина. Завдяки низькому вмісту жиру вона легко засвоюється і підходить для дієтичного та дитячого харчування. Телятина має приємний смак із запахом молока. Найкраще її виготовляти з трьох-п'ятиденних тварин вагою близько 60 кг. Телят розрізають навпіл і доставляють частинами.

Використання частин на кухні

- Окіст використовують для запікання цілим на вертелі або в духовці, для медальйонів, нарізки
- Ніжка підходить для тушкування, соте
- Корейка використовується для стейків, фаршированих рулетів, рулетів
- Огузок підходить для тушкування, соте
- Ребра - для цілого запікання, тушкування, приготування на грилі
- Шия - для запікання, соте, пасерування
- Грудинка - для запікання, пасерування, фаршированих рулетів і нарізки
- Лопатка (кругла та велика лопатка) використовується для запікання, рагу та соте
- Рульки - для підсмажування, глазурування, варіння, тушкування, запікання
- Ніжки використовують для варіння, аспікату
- До телячих потрухів належать: печінка, серце, легені, язик, мозок, тельбухи (передня кишка теляти і частина кишечника), селезінка, тимус (Burešová, Tremlová, 2015).



Рисунок 6: Рулет з телятини, глазурована цибуля-шалот, печена картопля

Вепřовé maso

Вепřовé maso je jemně vláknité růžové až světle červené a má osobitou lahodnou vůni. Svalovina je prorostlá tukem, obsahuje 20 až 40% tuku. Vzhledem k obsahu tuku má vepřové maso vyšší energetickou hodnotu a je tím také hůře stravitelné. Chuť vepřového masa je ovlivněna věkem a způsobem krmení. Nejchutnější je z kusů o hmotnosti 70 až 90 kg. Při hodnocení se přihlíží hlavně k hmotnosti, pohlaví a celkové tučnosti zvířat. Vepřové maso se dělí podélným řezem v páteři na 2 půlky a každá půlka na jednotlivé anatomické části. Ze hřbetní části se nejprve odřezává sádlo. Dnes se převážně chovají prasata ve velkých průmyslových chovech. Mezi preferovaná speciálně šlechtěná plemena patří Landrace, Duroc, Pietrain, která mají široké využití v gastronomii. V Evropě je několik vybraných zpracovatelů vepřového v Belgii, Dánsku, Německu a Španělsku (Bidvest, 2018).

Použití jednotlivých částí v kuchyni

- Vepřové maso je vhodné k uzení. Malá selata do hmotnosti do 10 kg se mohou péct vcelku.
- Hlava obsahuje podíl kostí, maso, tuk, kůži a vazivo. Pro vysoký obsah klišových látek a tuku se hodí na výrobu huspenin, prejtu a tlačenek. Maso se používá převážně na ovar nebo ho můžeme nasolit či udit.
- Kýta se využívá na pečení, minutky, dušení vcelku, závitky, plátky, rolády, špízy
- Krkovice se hodí ke smažení, uzení nebo do masných výrobků, při pečení se vyškvaří hodně tuku a ztrácí na objemu.
- Plec má více svaloviny, méně tuku a vaziva, je vhodná na smažení, pečení i dušení (guláše nebo rolády, ke konzervaci mleté úpravy, vaření)
- Koleno – přední je menší než zadní koleno, které má na zadní straně výstupek tvořený patní kostí. Kolínka se vaří a podávají se ještě teplé nebo se nakládají, pečou a udí.
- Bůček obsahuje v přední části žebra a chrupavky a v zadní části břišní stěnu, tuk převládá nad svalovinou je vhodný k pečení, vaření, dušení, nadívat, marinovat, udit a používá se do klobás a dalších výrobků.
- Pečeně (karé) se využívá na dušení, pečení, smažení, grilování, uzení.
- Panenská svíčková je nejvhodnější na pečení a minutky.
- Vnitřnosti – játra, srdce, ledvinky, jazyk, slezina i krev mají velkou výživnou hodnotu díky vysokému obsahu bílkovin, enzymů, vitaminů i minerálních látek, ale vzhledem k dalším vlastnostem, by se neměly konzumovat pravidelně. Používají se k přípravě tlačenek, jitrnic, jelit, zabijačkové polévky a paštik.
- Vepřové maso je oblíbené pro přípravu vepřových steaků, vepřového masa na grilu, vepřových žebírek, šunky a slaniny.

Свинина

Свинина має тонковолокнисту структуру від рожевого до світло-червоного кольору та виразний приємний аромат. М'язи вкриті жиром і містять від 20 до 40% жиру. Через високий вміст жиру свинина має вищу енергетичну цінність і, відповідно, гірше засвоюється. На смак свинини впливає вік і спосіб відгодівлі. Найсмачнішою є свинина вагою від 70 до 90 кг. При оцінці в основному враховується вага, стать і загальна вгодованість тварин. Свинину розрізають уздовж хребта на дві половини, а кожну половину - на окремі анатомічні частини. Жир спочатку знімають зі спини. Сьогодні свиней вирощують переважно на великих промислових фермах. Переважно розводять спеціально виведені породи: ландрас, дюрок, п'єстрен, які широко використовуються в гастрономії. В Європі є кілька обраних переробників свинини в Бельгії, Данії, Німеччині та Іспанії (Bidvest, 2018).

Використання окремих частин на кухні

- Свинина підходить для копчення. Маленькі поросята вагою до 10 кг можуть бути запечені цілком.
- Голова містить співвідношення кісток, м'яса, жиру, шкіри та зв'язок. Високий вміст жиру і сала робить її придатною для виробництва сосисок, в'яленої свинини і ковбас. М'ясо в основному використовується для тушкування, може бути засолене або копчене.
- Стегно використовується для смаження, тушкування цілком, рулетів, нарізки, рулетів, шашлику.
- Шия підходить для смаження, копчення або в м'ясних виробках, оскільки витоплює багато жиру і втрачає об'єм..
- У лопатці більше м'язів, менше жиру і клітковини, вона підходить для смаження, запікання і тушкування (рагу або рулетики, для консервування котлетного фаршу, приготування
- Коліно - переднє коліно менше за заднє, має виступ ззаду, утворений п'яtkовою кісткою. Коліна готують і подають ще теплими або маринованими, запеченими і копченими.
- Черевко містить ребра і хрящі спереду і черевну стінку ззаду, жир переважає над м'язами і підходить для запікання, варіння, тушкування, фарширування, маринування, копчення і використовується в ковбасах та інших продуктах.
- Ростбіф (каррі) використовується для тушкування, запікання, смаження, приготування на грилі, копчення.
- Вирізка найкраще підходить для запікання та фаршу.
- Нутроші - печінка, серце, нирки, язик, селезінка і кров - мають високу поживну цінність завдяки високому вмісту білків, ферментів, вітамінів і мінералів, але через інші властивості їх не слід вживати регулярно. З них готують рубець, печеню, запіканки, потрухи, забійний суп і паштет.
- Свинина популярна для приготування свинячих стейків, свинини на грилі, свинячих реберець, шинки і бекону.

Jehněčí maso

Jehněčí druhy masa jsou oblíbené a ve vybraných regionech a používají se k přípravě jehněčího či ovčího ragú, jehněčích kebabů a jehněčích steaků.

Jehněčí pochází z mladých ovcí poražených ve stáří od 5 do 12 měsíců. Jehněčí maso patří mezi vyhledávaná vzhledem k tomu, že jsou jehňata krmená mateřským mlékem a následně se pasou pastvinách. Jehněčí je přírodní a kvalitní maso, které obsahuje nízké procento tuku a má vysoký obsah bílkovin a minerálů. Jehněčí maso je vhodné na přípravu různých steaků aj (Bidvest, 2018).

Maso z králíka

Králičí maso má bledě růžové zabarvení, je jemně vláknité a obsahuje minimum tuku. Králičí maso má velký podíl bílkovin, minerálních látek a vitamínů. Je lehce stravitelné a doporučuje se pro dietní stravování. Chuť králičího je mírně nasládlá. Kuchařské dělení králičího masa:

- Přední – hlava, krk, plece, hrudí
- Zadní – kýty, hřbet

Mezi oblíbené králičí vnitřnosti patří játra, ledvinky, srdce, mozeček.

Drůbež

Současný kuchař již využívá převážně drůbež vykuchanou a připravenou na kuchařskou úpravu, ale musí umět drůbež správně naporcovat. Mladé kusy drůbeže jsou vhodné k širokému využití a mezi základní tepelné úpravy patří – dušení, pečení, konfitování, grilování a smažení. Starší kusy drůbeže jsou vhodné k delšímu dušení v troubě, k vaření a pečení. V kulinářské praxi se nejčastěji používá světlá drůbež - mladé kuřátko (500 g), kohoutek, slepice, mladý krocan, krůta, krocan. Mezi tmavou drůbež zahrnujeme - mladé kachny, mladé husy, perličky, holoubě. Drůbeží vnitřnosti patří mezi vyhledávané lahůdky, zejména játra s nezaměnitelnou chutí a strukturou, mezi nejvyhledávanějšími jsou husí játra (Foie gras), vhodné na přípravu pěn a paštik.

Kuřecí maso je lehké a chutné a často se používá k pečení celých kusů, přípravě kuřecích prsou, kuřecích stehýnek, kuřecího masa na grilu a kuřecích sendvičů.

Kachní maso má bohatou a lahodnou chuť a často se používá k přípravě kachních prsou, kachního konfitu a také pečení částí nebo celých kusů.

Krůtí maso je obvykle nízkokalorickou alternativou k vepřovému nebo hovězímu masu a používá se k přípravě krůtího masa na grilu, řízků, rolád a závitů, krůtího ragú (Bidvest, 2018).

Ягнятина

Ягнятина - популярне м'ясо в окремих регіонах, з якого готують рагу, шашлик з ягнятини та стейки з ягнятини.

Ягнятина походить від молодих овець, забитих у віці від 5 до 12 місяців. Ягнятина є одним з найбільш затребуваних видів м'яса, оскільки ягнята харчуються молоком матері, а потім випасаються на пасовищах. Ягнятина - це натуральне і високоякісне м'ясо з низьким вмістом жиру і високим вмістом білка і мінералів. М'ясо ягняти підходить для приготування різних стейків, тощо (Bidvest, 2018).

Кролятина

М'ясо кролика має блідо-рожевий колір, злегка волокнисте і містить мінімальну кількість жиру. М'ясо кролика містить багато білка, мінералів і вітамінів. Воно легко засвоюється і рекомендується для дієтичного харчування. Смак кролятини злегка солодкуватий. Кухонне оброблення м'яса кролика:

Передня частина - голова, шия, плече, грудка

Задня частина - ніжки, корейка

Популярні субпродукти кролика: печінка, нирки, серце, мозок.

Домашня птиця

Сучасний кухар вже використовує переважно випрошену і готову до приготування птицю, але повинен вміти правильно її обробляти. Молода птиця підходить для широкого спектру використання, а основні способи термічної обробки включають тушкування, запікання, конфі, гриль і смаження. Старіша птиця підходить для більш тривалого тушкування в духовці, варіння і запікання. У кулінарній практиці найчастіше використовують світлу птицю - молоде курча (500 г), півник, курка, молодий індик, індичка. До темної птиці відносяться - молоді качки, молоді гуси, цесарки, перепілки. Субпродукти птиці є одним з найбільш затребуваних делікатесів, особливо печінка, з її безпомилковим смаком і текстурою, найбільш затребуваною є фуа-гра, придатна для приготування мусів і паштетів.

Куряче м'ясо легке і смачне, його часто використовують для запікання цілими шматками, приготування курячих грудок, курячих стегенць, курки-гриль і курячих бутербродів.

Качине м'ясо має насичений і вишуканий смак і часто використовується для приготування качинової грудки, качинового конфі, а також для запікання частинами або цілими шматками.

М'ясо індички зазвичай є низькокалорійною альтернативою свинині або яловичині і використовується для приготування індички на грилі, стейків, рулетів і рулетів, рагу з індички. (Bidvest, 2018).



Obrázek 14: Kachní prsa na víně, pomeranče

Zvěřina

Některé země a regiony používají různé druhy masa z divoce žijících zvířat, jako je jelen, srna, daněk, los, sob, divoké prase, zajíc, kamzík, antilopa aj. Maso z divoké zvěře má často bohatou a výraznou chuť a používá se k přípravě různých druhů pokrmů, jako jsou pečeně, dušené pokrmy, ragú, guláše, steaky.

Shrnutí

Kvalitní masitý pokrm je výsledkem způsobu úpravy (receptury), metody tepelného zpracování, předběžné úpravy (krájení, naporcování) a dalších kulinářských dovedností. Všechny druhy masa se před zpracováním uchovávají při teplotě 0 až +4 °C. Při práci se syrovým masem je vhodné omytí rukou před i po manipulaci s masem (teplou vodou a mýdlem) jen tak se zabrání nebezpečí zpětné kontaminace (zejména u drůbeže). Také používané pomůcky jako nože, krájecí podložky a plochy je nutné udržovat v čistotě a důkladně umýt ihned po práci s masem. Kromě masa se používají také tuky z různých druhů zvířat (například hovězí lůj nebo vepřový sádlo) se používají k vaření a smažení a dávají jídlu bohatou chuť. Některé druhy vnitřností, jako jsou játra, ledviny a srdce, jsou v různých kuchyních oblíbené. Používají se k přípravě specialit, například jaterní pate, hovězích srdcí na špízu nebo hovězího střeva. Mleté maso může pocházet z různých druhů masa a používá se k přípravě burgerů, mletých masových pokrmů, jako jsou ragú, čili nebo plněná zelenina - paprika, a také do různých těstovinových omáček.



Рисунок 7: Качина грудка у вині з апельсинами

Дичина

У деяких країнах і регіонах використовують різноманітне м'ясо диких тварин, таких як олень, косуля, лань, лось, північний олень, кабан, заєць, сарна, антилопа тощо. М'ясо диких тварин часто має насичений і виразний смак і використовується для приготування різноманітних страв, таких як печеня, тушковане м'ясо, рагу, рагу, гуляші та стейки.

Висновок

Якісна м'ясна страва - це результат способу приготування (рецептура), способу теплової обробки, попередньої обробки (нарізка, шматування) та інших кулінарних навичок. Усі види м'яса перед обробкою витримують при температурі від 0 до +4 °C. При роботі з сирим м'ясом рекомендується мити руки до і після обробки м'яса (теплою водою з милом), щоб уникнути ризику повторного зараження (особливо у випадку з птицею). Інструменти, що використовуються, такі як ножі, обробні килимки та поверхні, також повинні бути чистими і ретельно вимитими одразу після обробки м'яса. Окрім м'яса, жири різних видів тварин (наприклад, яловичий жир або сало) використовуються для приготування їжі та смаження і надають стравам насиченого смаку. Деякі види субпродуктів, такі як печінка, нирки та серце, популярні в різних кухнях. З них готують такі фірмові страви, як печінковий паштет, яловичі серця на шпакці або яловичі кишки. Фарш може бути з різних видів м'яса і використовується для приготування гамбургерів, страв з фаршу, таких як рагу, чили або фаршированих овочів - перців, а також в різних соусах до пасти.

18. VYUŽITÍ RYB A MOŘSKÝCH PLODŮ V NABÍDCE

Ryby jsou důležitým zdrojem bílkovin, vitamínů a minerálů pro lidské zdraví. Ryby obsahují také omega-3 mastné kyseliny, které mají prokázané příznivé účinky na prevenci a léčbu některých kardiovaskulárních a neurologických onemocnění. Doporučený příjem ryb je alespoň dvakrát týdně, přičemž je vhodné střídat různé druhy ryb, včetně tučných ryb jako jsou losos, makrela nebo sardinky. Rybí maso je zdravou alternativou k masu ze savců a používá se k přípravě různých rybích pokrmů, jako jsou grilované ryby, rybí filety s omáčkou, rybí polévky a sushi. Mořské plody zahrnují krevety, kraby, humry, mušle a další. Používají se k přípravě různých pokrmů, včetně mořských plodů na grilu, těstovin nebo rýže s mořskými plody a mořských plodů v kombinaci s omáčkami. Při manipulaci s rybami je důležité dbát na hygienu a čistotu, aby se zabránilo kontaminaci potravy a pro zachování kvality.

Klíčové pojmy: ryby, mořské plody, krevety, sushi

Cíle: pochopit principy zpracování ryb a mořských živočichů v kuchyni

Využití ryb v gastronomické nabídce

Ryby nabízejí širokou škálu chutí a textur, což umožňuje připravovat různorodé pokrmy. Můžeme je grilovat, péct, vařit, smažit nebo použít na přípravu polévek, kari, sushi nebo grilovaných filetů. Přestože ryby jsou zdravou potravinou, je důležité vybrat si správné druhy a dbát na udržitelnost jejich lovu.

Úprava ryb v kuchyni může být velmi rozmanitá a závisí na druhu ryby způsobu přípravy. Při zpracování celých ryb probíhá v první fázi očištění a vyjmutí vnitřností. Následně se odřízne ploutve a hlava, pokud jde o velkou rybu a bude se dále dělit na porce. Pokud má ryba šupiny, je nutné je odstranit. Při filetování je vhodné odstranit z ryby kosti. Rybu lze naložit do marinády nebo kořeněné směsi, aby získala rozmanitou chuť. Marináda na ryby může obsahovat citronovou šťávu, olivový olej, bylinky, sůl a pepř (Vodochodská, Štěpánek, 2019).

Tepelná úprava ryb

Ryba se připraví několika způsoby např. vařením, pečením, grilováním, smažením podle preference každého konzumenta. Každý ze způsobů tepelné přípravy vyžaduje jiný postup, teplotu, techniku a čas. Zjistit výsledek, zda je ryba dohotovená je snadné. Filety by měly být bílé, šťavnaté a průhledné. Celá ryba by měla být pevná a maso se lehce odděluje od kostí. Ryba se podává s přílohou, jako je rýže, brambory, zelenina nebo omáčka. K rybám je vhodné servírovat plátek citronu, který umožní vytvořit další chuťovou vrstvu. Mezi známé a druhy **mořských ryb** patří: např. sardinka, okoun, sled', losos, tuňák.

18. ВИКОРИСТАННЯ РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ У МЕНЮ

Риба є важливим джерелом білка, вітамінів і мінералів для здоров'я людини. Риба також містить омега-3 жирні кислоти, які довели свій позитивний вплив при профілактиці та лікуванні деяких серцево-судинних і неврологічних захворювань. Рекомендоване споживання риби - щонайменше двічі на тиждень, причому бажано чергувати різні види риби, включаючи жирну рибу, таку як лосось, скумбрія і сардини. М'ясо риби є здоровою альтернативою м'ясу тварин і використовується для приготування різноманітних рибних страв, таких як риба на грилі, рибне філе під соусом, рибні супи та суші. Морепродукти включають креветки, краби, омари, гребінці тощо. Вони використовуються для приготування різноманітних страв, включаючи морепродукти на грилі, макарони або рис з морепродуктами і морепродукти в поєднанні з соусами. При роботі з рибою важливо дотримуватися гігієни та чистоти, щоб уникнути забруднення продуктів і зберегти їхню якість.

Ключові терміни: риба, морепродукти, креветки, суші

Цілі: зрозуміти принципи обробки риби та морепродуктів на кухні

Використання риби в гастрономії

Риба має широкий спектр смаків і текстур, що дозволяє готувати з неї різноманітні страви. Її можна смажити на грилі, запікати, варити, смажити або використовувати для приготування супів, каррі, суші чи філе на грилі. Хоча риба є здоровою їжею, важливо вибирати правильні види риби і стежити за тим, щоб її вилов був екологічно чистим.

Процес приготування риби на кухні може бути дуже різноманітним і залежить від виду риби та способу її приготування. При обробці цілої риби першим етапом є очищення та видалення нутрощів. Потім відрізаються плавники і голова, якщо це велика риба, і вона буде далі розділена на порційні шматки. Якщо риба має луску, її потрібно видалити. При обробленні бажано видалити з риби кістки. Рибу можна замаринувати або приправити різними спеціями, щоб надати їй різноманітного смаку. До складу маринадів для риби можуть входити лимонний сік, оливкова олія, трави, сіль і перець (Vodochodská, Štěpánek, 2019).

Теплова обробка риби

Рибу готують кількома способами, наприклад, відварюванням, запіканням, приготуванням на грилі, смаженням, залежно від уподобань кожного споживача. Кожен спосіб приготування вимагає різної процедури, температури, техніки та часу. Визначити, чи приготована риба ідеально, нескладно. Філе має бути білим, соковитим і прозорим. Вся риба повинна бути пружною, а м'якоть легко відділятися від кісток. Риба подається з гарніром, таким як рис, картопля, овочі або соус. Бажано подавати до риби скибочку лимона, щоб створити додатковий шар смаку. Деякі з відомих видів **морської риби** включають: сардини, окунь, оселедець, лосось і тунець.

- Sardinky a sledě jsou malé ryby, které jsou často konzervovány v oleji nebo nakládány do zeleniny. Konzervované sardinky se používají na přípravu různých pokrmů, salátů pomazánek a pěn. Čerstvé sardinky nebo sled' se upravuje např. grilováním nebo smažením v těstíčku.
- Okoun je oblíbeným druhem ryby s jemným masem, který se často peče, griluje nebo vaří.
- Losos je oblíbenou rybou s vysokým obsahem omega-3 mastných kyselin. Používá se k pečení, grilování, uzení nebo na přípravu sushi.
- Tuňák je velmi oblíbenou rybou pro sushi a sashimi, ale také se často griluje nebo smaží. Má intenzivní chuť a je bohatý na proteiny.

Sladkovodní ryby jsou stejně jako mořské ryby bohaté na bílkoviny, omega-3 mastné kyseliny a vitamíny. Mezi nejznámější sladkovodní ryby patří kapr, pstruh, candát, štika a sumec. Při úpravě sladkovodních ryb je třeba dbát na čerstvost, očištění, porcování a správné dochucení. Sladkovodní ryby se mohou smažit, péct, vařit, grilovat nebo marinovat. Pro zvýraznění chuti se doporučuje používat bylinky, citron, máslo, smetanu nebo víno.



Obrázek 15: Candát, hráškové pyré a rýže

Mořské plody (Seafood)

Některé mořské plody je třeba před vařením vyčistit, zbavit vnitřností, šupin nebo ulit, jiné se vaří celé. Například krevety se loupají a odstraňují se jim střeva, mušle se otevírají a vyndávají se z ulit, chobotnice se krájejí na kousky a odstraňují se jim zobáky a oči. Mořské

- Сардини та оселедці - це невеликі рибки, які часто консервують в олії або маринують в овочах. Консервовані сардини використовують для приготування різних страв, салатів, намазок і мусів. Свіжі сардини або оселедець готують, наприклад, на грилі або смажать в клярі.
- Окунь - популярний вид риби з ніжним м'ясом, який часто запікають, смажать на грилі або варять.
- Лосось - популярна риба з високим вмістом омега-3 жирних кислот. Його використовують для запікання, приготування на грилі, копчення або для приготування суши.
- Тунець - дуже популярна риба для суши та сашімі, але його також часто готують на грилі або смажать. Він має інтенсивний смак і багатий на білок.

Прісноводні риби, як і морські, багаті на білок, омега-3 жирні кислоти та вітаміни. Найвідомішими прісноводними рибами є короп, форель, щука, судак і сом. При приготуванні прісноводної риби слід подбати про свіжість, очищення, порціонування та правильну приправу. Прісноводну рибу можна смажити, запікати, варити, готувати на грилі або маринувати. Для покращення смаку рекомендується додавати трави, лимон, вершкове масло, вершки або вино.



Рисунок 8: Судак, горохове пюре та рис

Морепродукти (Seafood)

Деякі морепродукти перед приготуванням потрібно почистити, випатрати, очистити від луски або мушлі, інші готують цілими. Наприклад, креветки чистять і видаляють

плоды се обычно варят кратко, aby neztratily svou šťavnatost a křehkost. Můžeme je vařit ve vodě, vývaru, víně nebo páře, smažit, péct nebo grilovat. Při vaření ve vodě je dobré přidat sůl, bobkový list, celer nebo mrkev pro lepší chuť. Při smažení je vhodné použít mouku, vejce a strouhanku pro křupavou kůrku. Při pečení nebo grilování je dobré potřít mořské plody olejem nebo máslem, aby nevyschly. Mořské plody se hodí k různým omáčkám, bylinkám, citronu nebo octu. Omáčky mohou být například majonézové, rajčatové, smetanové nebo pikantní. Bylinky mohou být například petrželka, kopr, bazalka nebo tymián. Citron nebo ocet dodávají mořským plodům svěžest a neutralizují jejich rybí pach. Při úpravě mořských plodů v kuchyni je třeba dbát na hygienu a čerstvost surovin, aby nedošlo k otravě nebo alergické reakci. Mořské plody by měly být spotřebovány co nejdříve po nákupu nebo uloženy v lednici nebo mrazáku. Při manipulaci s mořskými plody by měly být použity rukavice nebo utěrky, aby nedošlo k poranění rukou ostrými šupinami nebo ulitami. Při konzumaci mořských plodů by mělo být zkontrolováno, zda jsou dobře uvažené a nemají podezřelou barvu, vůni nebo chuť (Nestle, 2000).

Mořské plody, které se často využívají v gastronomii:

- Krevety jsou velmi oblíbeným mořským plodem, který se používá v různých způsobech úpravy a je součástí mnoha pokrmů. Krevety se obvykle upravují vařením, na grilu, také se mohou smažit nebo přidávat do těstovin či salátů.
- Mušle jsou často připravovány v páře nebo vařené, také v kombinaci s různými omáčkami a jsou oblíbené pro svou lahodnou chuť. Obvykle se mušle připravují vařené v bílém víně, nebo mušle v kari aj.
- Krabí maso je jemné a chutné. Krabí nožičky, klepeta a krabí maso se často používají v pokrmech jako krabí koláče, sushi nebo krabí saláty.
- Ústřice jsou známé svou slanou, mořskou chutí. Nejčastěji se podávají syrové s citronem a studenou omáčkou, ale mohou se také vařit, zapékat a grilovat.
- Kalamáry a chobotnice jsou oblíbenými mořskými plody pro smažení. Mohou být servírovány jako jídlo, které se jen tak pojídá rukou a připravují se v těstíčku nebo na grilu.
- Korýši, jako langusta, humr a krab, jsou luxusním pokrmem. Nejčastěji se připravují grilováním nebo vařením.
- Raci mají jemné maso a jsou oblíbenou součástí pokrmů, jako jsou polévky nebo slané rači koláče, ale také tartar z raka aj.

нутроші, мідії розкривають і виймають з мушелі, восьминогів розрізають на шматки і видаляють дзьоби та очі. Морепродукти зазвичай готують недовго, щоб вони не втратили свою соковитість і ніжність. Їх можна варити у воді, бульйоні, вині або на пару, смажити, запікати або готувати на грилі. При варінні у воді варто додати сіль, лавровий лист, селеру або моркву для кращого смаку. При смаженні бажано використовувати борошно, яйце і панірувальні сухарі для отримання хрусткої скоринки. При запіканні або приготуванні на грилі добре змастити морепродукти олією або вершковим маслом, щоб запобігти їх висиханню. Морепродукти добре поєднуються з різними соусами, зеленню, лимоном або оцтом. Соуси можуть бути, наприклад, майонезними, томатними, вершковими або гострими. Трави можуть бути, наприклад, петрушка, кріп, базилік або чебрець. Лимон або оцет додають свіжості морепродуктам і нейтралізують їх рибний присмак. При приготуванні морепродуктів на кухні необхідно подбати про гігієну та свіжість інгредієнтів, щоб уникнути отруєння або алергічних реакцій. Морепродукти слід споживати якомога швидше після покупки або зберігати в холодильнику чи морозильній камері. При роботі з морепродуктами слід використовувати рукавички або рушники, щоб уникнути травмування рук гострою лускою або мушлями. При вживанні морепродуктів слід перевіряти, чи добре вони приготовані та чи не мають підозрілого кольору, запаху або смаку (Nestle, 2000).

Морепродукти, які часто використовуються в gastronomii:

- Креветки - дуже популярний морепродукт, який використовується у різних способах і входить до складу багатьох страв. Креветки зазвичай варять, готують на грилі, смажать, додають до пасти або салатів.
- Мідії часто готують на пару або відварюють, також їх поєднують з різними соусами і люблять за чудовий смак. Зазвичай готують мідії у білому вині, або мідії в карі тощо.
- М'ясо крабів ніжне і смачне. Клішні крабових лапок і м'ясо краба часто використовують у таких стравах, як крабові торти, суші або крабові салати.
- Устриці відомі своїм солоним, морським смаком. Найчастіше їх подають сирими з лимоном і холодним соусом, але також можна варити, запікати і смажити на грилі.
- Кальмари та восьминоги - популярні морепродукти для смаження. Їх можна подавати як страву, яку їдять руками, а також готувати в клярі або на грилі.
- Ракоподібні, такі як лангустини, омари і краби, є розкішною стравою. Їх найчастіше готують на грилі або відварюють.
- Раки мають ніжне м'ясо і є популярним інгредієнтом таких страв, як супи або пікантні ракові пироги, а також тартар з раків тощо.



Obrázek 16: Ústřice se podávají, očištěné, otevřené, čerstvé na ledu.

Při úpravě mořských plodů v kuchyni je třeba dbát na hygienu a čerstvost surovin, aby nedošlo k otravě nebo alergické reakci. Mořské plody jsou vynikajícím zdrojem chutných pokrmů a jsou oblíbenou součástí gastronomických nabídek po celém světě. Mořské plody jsou velmi citlivé na teplotu, čas a způsob vaření, proto je třeba dodržovat některá pravidla, aby byly chutné a bezpečné. Některé mořské plody je třeba před vařením vyčistit, zbavit vnitřností, šupin nebo ulit, jiné se vaří celé. Mořské plody se obvykle vaří krátce, aby neztratily svou šťavnatost a křehkost. Můžeme je vařit ve vodě, vývaru, vínu nebo páře, smažit, péct nebo grilovat. Mořské plody se hodí k různým omáčkám. Mořské plody se vhodně párují s bylinkami, citronem nebo octem (Nestle, 2000).

Shrnutí:

Ryby a mořské plody jsou důležitou součástí zdravé a vyvážené stravy. Obsahují bílkoviny, omega-3 mastné kyseliny, vitamíny a minerály, které přispívají k prevenci některých civilizačních chorob. Ryby a mořské plody se dají připravit různými způsoby, například vařením, pečením, smažením, grilováním nebo marinováním. V kuchyni se používají různé druhy ryb a mořských plodů, jako jsou losos, pstruh, kapr, treska, sardinky, ústřice, krevety, chobotnice nebo mušle. Ryby a mořské plody se hodí k různým přílohám, jako jsou brambory, rýže, těstoviny, zelenina nebo saláty. Ryby a mořské plody jsou také součástí mnoha tradičních i moderních receptů z různých kuchyní světa.



Рисунок 9: Устриці подаються очищеними, відкритими, свіжими на льоду.

Готуючи морепродукти на кухні, необхідно подбати про гігієну та свіжість інгредієнтів, щоб уникнути отруєння або алергічних реакцій. Морепродукти є чудовим джерелом смачних страв і популярною частиною гастрономічного меню в усьому світі. Морепродукти дуже чутливі до температури, часу та способу приготування, тому необхідно дотримуватися деяких правил, щоб зробити їх смачними та безпечними. Деякі морепродукти перед приготуванням потрібно очистити від нутрощів, луски або мушлі, а інші готують цілими. Морепродукти зазвичай готують недовго, щоб вони не втратили свою соковитість і ніжність. Їх можна готувати у воді, бульйоні, вині або на пару, смажити, запікати або готувати на грилі. Морепродукти підходять до різноманітних соусів. Морепродукти добре смакують з травами, лимоном або оцтом (Nestle, 2000).

Висновок:

Риба та морепродукти є важливою частиною здорового та збалансованого харчування. Вони містять білки, омега-3 жирні кислоти, вітаміни та мінерали, які сприяють профілактиці деяких хвороб цивілізації. Рибу та морепродукти можна готувати різними способами, наприклад, варити, запікати, смажити, готувати на грилі або маринувати. На кухні використовуються різні види риби і морепродуктів, такі як лосось, форель, короп, тріска, сардини, устриці, креветки, кальмари або мідії. Риба і морепродукти добре поєднуються з різними гарнірами, такими як картопля, рис, макарони, овочі або салати. Риба та морепродукти також є частиною багатьох традиційних і сучасних рецептів різних кухонь світу.

19. VYUŽITÍ MOUČNÍKŮ A DEZERTŮ V NABÍDCE

Moučníky mohou být podávány jako hlavní jídlo nebo jako dezert na konci menu. V gastronomii se rozdělují moučníky na restaurační a cukrářské. Jednoduché restaurační moučníky zahrnují např. obilné kaše, moučníky z litých těst (trhance, palačinky), omelety, moučníky z bramborového těsta (knedlíky plněné ovocem, taštičky, šišky aj.). Mezi moučníky z kynutých těst patří např. lívance, koláče, buchty, plněné knedlíky.

Klíčová slova: dezerty, moučníky, crumble, fondanty, sýry

Cíle: naučit se zařazovat dezerty a moučníky do gastronomické nabídky

Dezertem se rozumí pokrm, který se podává po hlavním chodu a může být jak slaný (sýry) tak také sladký. Slané dezerty se podávají obvykle před sladkými dezerty. Sladké dezerty tvoří zákusky a dorthy, teplé moučníky (vařené – knedlíky a taštičky, pečené – koláče, smažené – palačinky) fondue, ovoce, mini dezerty a zmrzlina. Cukrářské trendy uplatňují originalitu a nekonvenčnost. V současnosti je zvykem vytvářet netradiční kombinace chuti – kombinovat slanost, kyselost, sladkost a ostrou chuť. V cukrářské výrobě se využívá jak ovoce tak také zelenina a bylinky (koriandr, bazalka nebo fenýkl, koření jako pepř, chilli či anýz, ale i ocet nebo olivový olej), které se kombinují s těsty, čokoládou apod. Dnes lze na jídelním lístku v restauraci objevit např. ředkvičky v čokoládě apod. Restaurace s vysokou gastronomií nabízejí dezerty, které vypadají jako malá umělecká díla. Trendy upřednostňují čisté linie, stavění dezertů do věží, zdobení talíře, luxusní či exotické přísady v podobě zlatých plátků apod.



Obrázek 17: Jablečný závin

19. ВИКОРИСТАННЯ ВИПІЧКИ І ДЕСЕРТІВ У МЕНЮ

До простих ресторанних десертів належать, наприклад, круп'яні каші, здобна випічка (слойки, млинці), омлети, картопляна випічка (вареники з фруктовим начинкою, багетти, пончики тощо). До десертів з дріжджового тіста належать, наприклад, млинці, торти, булочки, вареники з начинкою.

Ключові слова: десерти, випічка, крамбл, фонтани, сири

Цілі: навчитися включати десерти та випічку в гастрономічне меню

Десерт - це страва, яку подають після основної страви і яка може бути як солоною (сир), так і солодкою. Солоні десерти зазвичай подають перед солодкими десертами. Солодкі десерти складаються з тортів і пирогів, гарячих десертів (варених - knedliki і бублики, печених - тістечка, смажених - млинці), фондю, фруктів, міні-десертів і морозива. Кондитерські тренди передбачають оригінальність і нестандартність. Сьогодні прийнято створювати незвичайні смакові поєднання - поєднувати солоність, кислинку, солодкість і гостроту. У кондитерському виробництві використовують фрукти, а також овочі та зелень (коріандр, базилік або фенхель, спеції, такі як перець, чилі або аніс, а також оцет або оливкова олія), які комбінують з тістом, шоколадом тощо. Сьогодні в меню ресторанів можна знайти, наприклад, редиску в шоколаді і т.д. Ресторани високої gastronomiї пропонують десерти, які виглядають як маленькі витвори мистецтва. Тенденції надають перевагу чітким лініям, побудові десертів у вигляді веж, декоруванню тарілки, розкішним або екзотичним інгредієнтам у вигляді сусального золота і т.д.



Рисунок 10: Яблочний штрудель

Těsta

Těsta jsou vyrobená z tepelně opracovaných a neopracovaných surovin. Základní složkou těsta je mouka, tekutina, tuk, vejce, sůl, cukr, koření. Příkladem mohou být těsta: bramborová (knedlíky, noky, halušky), odpalovaná (knedlíky, dezerty), kynuté těsto (chlebové, brioškové, sladké, s náplní), lité těsto (palačinky) a šlehané hmoty (třené a piškotové), tvarohové (knedlíky, koláče), nudlové.

Rozdělení dezertů:

- sýry (čerstvé, krémové, tvrdé, plísňové, zralé)
- studené moučníky (dorty, zákusky, mini dezerty, pudinky, krémy)
- teplé moučníky (vařené, pečené, smažené)
- zmrzliny (poháry, bomby, sorbety, speciality)
- ovoce (domácí, exotické, ovocné saláty)

Sýry

Podle starších gastronomických standardů je vhodné sýrový dezert sestavit ze čtyř druhů sýrů, tvrdý vyzrálý, měkký krémový, plísňový a čerstvý tvarohový. Ideální sýrový dezert by měl obsahovat alespoň jeden kousek od každého druhu. Dnešní nabídka sýrů je široká. Mezi české sýry patří: Madeland, Primátor, Gouda, Niva, Hermelín, Vltavín, Blatácké zlato a také sýry ovčí, kozí a kravské z malých rodinných farem. Francouzské měkké sýry: Camembert, Brie, Coulommiers, sýry s modrou plísní uvnitř: Roquefort a kozí sýry. Holandské: Gouda a eidamer. Italské sýry: parmazán, gorgonzola, pecorino. Švýcarský Ementál.

Sladké dezerty a moučníky

V nabídce restaurací objevují nejčastěji různé druhy zahraničních dezertů např. čokoládové soufflé, vanilkové či bylinkové (levandulové) crème brûlée, americký cheesecake s ovocem a italské tiramisu. V jarním a letním období jsou to chlazené a mražené dezerty, čerstvé ovoce. Na podzim a v zimě zase teplé moučníky a koláče. Tradiční moučníky z české a moravské kuchyně a jejich regionů využívají především teplé moučníky – ovocné knedlíky a povidlové taštičky, dukátové buchtičky, lívancečky (s borůvkami, malinami nebo s medem) a palačinky. V regionech jsou to pak tradiční koláče – chodské, valašské apod. Ve větších porcích mohou být uvedené pokrmy nabízeny jako hlavní jídla. Mezi další tradiční moučníky patří štrúdl, bábovka, buchty, šátečky, koláčky ve své nabídce využívají zejména kavárny. Teplé moučníky: suflé, nákyp (pudink), buchty, noky, lívance, palačinky (omelety), knedlíky, šišky, koblihy. Omáčky k moučníkům: ovocné, krémové (smetanové), vinné, čokoládové krémy.

Kombinované dezerty a moučníky jsou takové, kde kuchaři a cukráři vytvářejí na talíři kombinaci teplého a studené složky, tekuté a tuhé, které jsou doplněny např. mraženými složkami, omáčkami a ovocem.

Теста

Тісто виготовляється з термічно обробленої та необробленої сировини. Основними інгредієнтами тіста є борошно, рідина, жир, яйце, сіль, цукор, спеції. Приклади тіста: картопляне тісто (кнедлики, ньокки, ньокки), здобне тісто (кнедлики, десерти), дріжджове тісто (хлібне, здобне, солодке, з начинкою), розливне тісто (млинці) і бісквітне тісто (пюре і бісквіт), сирне тісто (вареники, пиріжки), локшинове тісто.

Десертний відділ:

- сири (свіжі, вершкові, тверді, плавлені, дозрілі)
- холодні десерти (торти, тістечка, міні-десерти, пудинги, креми)
- гарячі десерти (варені, запечені, смажені)
- морозиво (пломбір, бомби, сорбети, десерти)
- фрукти (домашні, екзотичні, фруктові салати)

Сири

Згідно зі старими гастрономічними стандартами, сирний десерт повинен складатися з чотирьох видів сиру: твердого зрілого, м'якого вершкового, пліснявого та свіжого сиру. Ідеальний сирний десерт повинен містити принаймні по одному шматочку кожного виду. Сьогодні вибір сирів дуже широкий. Чеські сири: Madeland, Primátor, Gouda, Niva, Hermelín, Vltavín, Blatácké zlato, а також овечі, козячі та коров'ячі сири з невеликих сімейних ферм. Французькі м'які сири: камамбер, брі, кулоньє, сири з блакитною пліснявою всередині: рокфор та козячі сири. Голландські: гауда та ейдамер. Італійські сири: пармезан, горгонзола, пекоріно. Швейцарський Ементаль.

Солодкі десерти та випічка

Ресторани пропонують переважно різні види іноземних десертів, таких як шоколадне суфле, ванільне або трав'яне (лавандове) крем-брюле, американський чізкейк з фруктами та італійський тірамісу. Навесні та влітку - охолоджені та заморожені десерти, свіжі фрукти. Восени та взимку - теплі десерти та тістечка. Для теплих десертів в основному використовуються традиційні десерти чеської та моравської кухні та їх регіонів - фруктові кнедлики і слойки з помадкою, булочки з дукатами, млинці (з чорницею, малиною або медом) і оладки. У регіонах існують традиційні торти - ходський, волоський тощо. У великих порціях ці страви можуть бути запропоновані як основні страви. Інші традиційні десерти включають штрудель, бабовку, булочки і тістечка, а в кафе, зокрема, торти. Гарячі десерти: суфле, пудинги, булочки, ньокки, млинці, омлети, кнедлики, вареники, пончики, пампушки. Соуси до десертів: фруктові, вершкові, винні, шоколадні креми.

Комбіновані десерти та випічка - це ті, де кухарі та кондитери створюють поєднання гарячих і холодних інгредієнтів, рідких і твердих на тарілці, доповнюючи їх, наприклад, замороженими інгредієнтами, соусами та фруктами.



Obrázek 18: Sladká dezert – kombinace moučnicku s omáčkou a ovocem

Zmrzliny a sorbety

Zmrzlina se převážně podává samostatně a ve formě zmrzlinového poháru, kde se kombinuje s ovocem, oplatkou, likérem a polevami či se šlehačkou. Sorbet je zmrzlina převážně z ovoce bez mléčných produktů a vajec. Ovocné sorbety jsou velmi oblíbené pro svoji nízkokalorickou hodnotu.

Ovoce

Zvyk podávat na závěr menu ovoce vychází ze složení ovoce z cenných vitamínů a minerálních látek, jež umožňují trávení těžších chodů menu. Ovoce můžeme upravovat kromě podávání čerstvého také v kombinaci s dalšími dezerty a zmrzlinami. Velkým přínosem pro zvýraznění chuti ovoce je flambování, které může obohatit menu o příjemný zážitek.



Рисунок 11: Солодкий десерт - поєднання випічки з соусом та фруктами

Морозиво та сорбети

Морозиво здебільшого подають самостійно та у вигляді морозива-санде, де його поєднують з фруктами, вафлями, лікером і топінгами або збитими вершками. Сорбет - це морозиво, виготовлене переважно з фруктів без молочних продуктів та яєць. Фруктові сорбети дуже популярні завдяки своїй низькій калорійності.

Фрукти

Звичка подавати фрукти наприкінці меню ґрунтується на тому, що фрукти містять цінні вітаміни та мінерали, які допомагають засвоюватися важчим стравам меню. Окрім подачі фруктів у свіжому вигляді, їх також можна поєднувати з іншими десертами та морозивом. Чудовим способом підсилити смак фруктів є фламбування, яке може додати приємних вражень до меню.



Obrázek 19: Carving - vyřezávané ovoce

Omáčky k moučníkům

Omáčky k moučníkům jsou lehké, ale přesto mohou dezert pozvednout v kvalitě. Omáčky se obvykle zjemňují a dochucují destiláty a likéry, citronem nebo kůrou, bylinami – mátou, meduňkou apod. Využívány jsou omáčky: ovocné – coulis, vinné (pěnové), nebo (sabayon), krémové, čokoládové, jogurtové.

Shrnutí

Každá kategorie dezertů a moučníků má své specifické vlastnosti a způsob přípravy. Studené moučníky jsou osvěžující a lehké, teplé moučníky jsou hřejivé a komfortní, kombinované moučníky nabízejí zajímavé kombinace chutí a mražené moučníky jsou vynikající v horkém počasí. Každý druh má své jedinečné lahůdky a může být přizpůsoben podle preferencí a sezónních surovin.



Рисунок 12: Карвінг - різьблені фрукти

Соуси до десертів

Соуси до десертів - легкі, але здатні підняти десерт на якісно новий рівень. Соуси зазвичай пом'якшуються та ароматизуються спиртними напоями та лікерами, лимоном або цедрою, травами - м'ятою, мелісою тощо. Використовуються такі соуси: фруктові - кулі, винні (пінні) або (сабайон), вершкові, шоколадні, йогуртові.

Висновок

Кожна категорія десертів і випічки має свої специфічні особливості і спосіб приготування. Холодні десерти - освіжаючі та легкі, гарячі - теплі та затишні, комбіновані - пропонують цікаві смакові поєднання, а заморожені - чудові у спекотну погоду. Кожен тип має свої унікальні смакові якості і може бути налаштований відповідно до вподобань та сезонних інгредієнтів.

Zdroje a doporučená literatura

- 1) AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost [online]. V: [cit. 2013-09-11]. Dostupné z: https://docplayer.cz/15989637-Oborova-prirucka-pro-zivnost-hostinska-cinnost.html#show_full_text.
- 2) BERANOVÁ, Magdalena. Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou. 1. vyd. Praha: Libri, 2001, 279 s. ISBN 80-7277-075-6.
- 3) BERANOVÁ, Magdalena. Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. Vydání 3., rozšířené a upravené. Praha: Academia, 2015. ISBN 978-80-200-2498-5.
- 4) Bezpečnost potravin - Maillardova reakce. Bezpečnost potravin – Informační centrum bezpečnosti potravin [online dne 07.06. 2023]. Dostupné z: <https://bezpecnostpotravin.cz/termin/maillardova-reakce/>
- 5) BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. O labužnictví: Fyziologie chuti: Kniha milovníků dobrých jídel. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994, 347 s. ISBN 80-7106-111-5.
- 6) BUREŠOVÁ, P. B. ZIMÁKOVÁ, M. ČERTÍK a J. HÁN. Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie; Gastronomické služby. Praha: Wolters Kluwer, 2014. 156 s. první vydání. ISBN 978-80-7478-498-9.
- 7) BUREŠOVÁ, P. TREMLOVÁ, B. Hygiena a technologie v gastronomii. Svazek 1. Brno: 978-80-7305-765-7, 2015. 107 s.
- 8) BUREŠOVÁ, Pavla a Blanka ZIMÁKOVÁ. Gastronomické služby - servis. Vydání třetí. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2016. ISBN 978-80-87411-80-3.
- 9) BUŠINA, Radek, 2011. *Barmanem od A do Z*. Brno: Littera. ISBN 978-80-85763-62-1.
- 10) ESCOFFIER, A. 2007. *Moje francouzská kuchyně*. Praha: PRAGMA, 2007. 936 s. ISBN 978-80-7205-240-0.
- 11) FREEDMAN, P. 2008. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. 368 s. ISBN 978-80-204-1847-0.
- 12) GASTROFORM [online]. [cit. 2022-08-19]. Dostupné z: <http://www.profikuchyne.cz/kutry/>
- 13) GILLESPIE, Caillein. COUSINS, John. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, UK: 2001. Elsevier. p. 72. ISBN 978-0-7506-5267-4.
- 14) HRDLÍČKA, J. *Hodovní stůl a dvorská společnost*, České Budějovice: 2000, ISBN-807040-462-0.
- 15) Hygienické požadavky na stravovací služby. Dostupné na <http://www.tzb-info.cz/pravni-predpisy/vyhlasaka-c-137-2004-sb-o-hygienickych-pozadavcich-na-stravovaci-sluzby-a-o-zasadach-osobni-a-provozni-hygienu-pri-cinnostech-epidemiologicky-zavaznych> (Cit. 2015-08-21).
- 16) JAMES PRESCOTT - *Le Viandier de Taillevent* - Title Page and Table of Contents. TELUS Internet Services - Member Services [online]. Copyright © 2005 James Prescott, all rights reserved [cit. 01.02.2019]. Dostupné z: <http://www.telusplanet.net/public/prescottj/data/viandier/viandier1.html>
- 17) KOUKOLÍČEK, Petr, 2015. *Molekulární gastronomie: avantgarda na vaši stole*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-5635-6.
- 18) Legislativní změny značení masa: [online]. 2018 [cit. 2019-04-08]. Dostupné z: <http://www.bidvest.cz/o-nas/novinky/veprove-skopove-kozi-a-drubezi-maso-zaziva-revoluci-ve-znacení>

Джерела та рекомендована література

- 1) AHR. Oborová příručka pro hostinskou činnost [online]. V: [cit. 2013-09-11]. Dostupné z: https://docplayer.cz/15989637-Oborova-prirucka-pro-zivnost-hostinska-cinnost.html#show_full_text.
- 2) BERANOVÁ, Magdalena. Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou. 1. vyd. Praha: Libri, 2001, 279 s. ISBN 80-7277-075-6.
- 3) BERANOVÁ, Magdalena. Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. Vydání 3., rozšířené a upravené. Praha: Academia, 2015. ISBN 978-80-200-2498-5.
- 4) Bezpečnost potravin - Maillardova reakce. Bezpečnost potravin – Informační centrum bezpečnosti potravin [online dne 07.06. 2023]. Dostupné z: <https://bezpecnostpotravin.cz/termin/maillardova-reakce/>
- 5) BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. O labužnictví: Fyziologie chuti: Kniha milovníků dobrých jídel. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994, 347 s. ISBN 80-7106-111-5.
- 6) BUREŠOVÁ, P. B. ZIMÁKOVÁ, M. ČERTÍK a J. HÁN. Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie; Gastronomické služby. Praha: Wolters Kluwer, 2014. 156 s. první vydání. ISBN 978-80-7478-498-9.
- 7) BUREŠOVÁ, P. TREMLOVÁ, B. Hygiena a technologie v gastronomii. Svazek 1. Brno: 978-80-7305-765-7, 2015. 107 s.
- 8) BUREŠOVÁ, Pavla a Blanka ZIMÁKOVÁ. Gastronomické služby - servis. Vydání třetí. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2016. ISBN 978-80-87411-80-3.
- 9) BUŠINA, Radek, 2011. *Barmanem od A do Z*. Brno: Littera. ISBN 978-80-85763-62-1.
- 10) ESCOFFIER, A. 2007. *Moje francouzská kuchyně*. Praha: PRAGMA, 2007. 936 s. ISBN 978-80-7205-240-0.
- 11) FREEDMAN, P. 2008. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. 368 s. ISBN 978-80-204-1847-0.
- 12) GASTROFORM [online]. [cit. 2022-08-19]. Dostupné z: <http://www.profikuchyne.cz/kutry/>
- 13) GILLESPIE, Caillein. COUSINS, John. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, UK: 2001. Elsevier. p. 72. ISBN 978-0-7506-5267-4.
- 14) HRDLÍČKA, J. *Hodovní stůl a dvorská společnost*, České Budějovice: 2000, ISBN-807040-462-0.
- 15) Hygienické požadavky na stravovací služby. Dostupné na <http://www.tzb-info.cz/pravni-predpisy/vyhlasaka-c-137-2004-sb-o-hygienickych-pozadavcich-na-stravovaci-sluzby-a-o-zasadach-osobni-a-provozni-hygienu-pri-cinnostech-epidemiologicky-zavaznych> (Cit. 2015-08-21).
- 16) JAMES PRESCOTT - *Le Viandier de Taillevent* - Title Page and Table of Contents. TELUS Internet Services - Member Services [online]. Copyright © 2005 James Prescott, all rights reserved [cit. 01.02.2019]. Dostupné z: <http://www.telusplanet.net/public/prescottj/data/viandier/viandier1.html>
- 17) KOUKOLÍČEK, Petr, 2015. *Molekulární gastronomie: avantgarda na vaši stole*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-5635-6.
- 18) Legislativní změny značení masa: [online]. 2018 [cit. 2019-04-08]. Dostupné z: <http://www.bidvest.cz/o-nas/novinky/veprove-skopove-kozi-a-drubezi-maso-zaziva-revoluci-ve-znacení>

- 19) LOH-HAGAN, Virginia. Food stylist. Ann Arbor, Michigan: Cherry Lake Publishing, [2016]. ISBN 9781634710954.
- 20) NORMANOVÁ, J. 2006. Vaří šéfkuchaři. Praha: Group. k. s. – Ikar, 2006. 620 s. ISBN 80-249-0682-1.
- 21) Rational [online]. [cit. 2023-05-22]. Dostupné z: https://www.rational-online.com/cs_cz/products/
- 22) READER 'S DIGEST. Bramborová kuchařka (2008). ISBN 978-80-7406003-8
- 23) ROUX, Michel. Vůně francouzské kuchyně. Přeložil Jitka RÁKOSNÍKOVÁ. Praha: Ikar, 2015. ISBN 978-80-249-2735-0.
- 24) SAVARIN, Anthelme Brillat. Fyziologie chuti – O labužnictví, NLN Praha: 1994. ISBN 80-7106-111-5.
- 25) ŠUSTOVÁ, Květoslava a Pavla BUREŠOVÁ. Brambory v gastronomii – bramborové menu. Potravinářská revue. Praha: Agral, 2020, č. 3, s. 14-19. ISSN 1801-9102.
- 26) THIS, Hervé a Pierre GAGNAIRE, c2008. Cooking: the quintessential art. Berkeley: University of California Press. ISBN 0520252950.
- 27) THIS, Hervé, 2023. Počítání a řešení problémů pomocí kulinářského experimentování. Boca Raton, FL: CRC Press/Taylor & Francis Group.
- 28) VODOCHODSKÁ, Libuše a Karel ŠTĚPÁNEK. Technologie v kostce. 2. vydání. Divec: R plus, 2019. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-6-1.
- 29) WRANGHAM, Richard W. Catching fire: how cooking made us human. Pbk. ed. London: Profile books, 2010, 309 s. ISBN 978-1-84765-210-2.
- 30) Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách: část 1. 1. vyd. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006. ISBN 80-02-01822-2. Str.:23; (Cit. 2019-02-21).

- 19) LOH-HAGAN, Virginia. Food stylist. Ann Arbor, Michigan: Cherry Lake Publishing, [2016]. ISBN 9781634710954.
- 20) NORMANOVÁ, J. 2006. Vaří šéfkuchaři. Praha: Group. k. s. – Ikar, 2006. 620 s. ISBN 80-249-0682-1.
- 21) Rational [online]. [cit. 2023-05-22]. Dostupné z: https://www.rational-online.com/cs_cz/products/
- 22) READER 'S DIGEST. Bramborová kuchařka (2008). ISBN 978-80-7406003-8
- 23) ROUX, Michel. Vůně francouzské kuchyně. Přeložil Jitka RÁKOSNÍKOVÁ. Praha: Ikar, 2015. ISBN 978-80-249-2735-0.
- 24) SAVARIN, Anthelme Brillat. Fyziologie chuti – O labužnictví, NLN Praha: 1994. ISBN 80-7106-111-5.
- 25) ŠUSTOVÁ, Květoslava a Pavla BUREŠOVÁ. Brambory v gastronomii – bramborové menu. Potravinářská revue. Praha: Agral, 2020, č. 3, s. 14-19. ISSN 1801-9102.
- 26) THIS, Hervé a Pierre GAGNAIRE, c2008. Cooking: the quintessential art. Berkeley: University of California Press. ISBN 0520252950.
- 27) THIS, Hervé, 2023. Počítání a řešení problémů pomocí kulinářského experimentování. Boca Raton, FL: CRC Press/Taylor & Francis Group.
- 28) VODOCHODSKÁ, Libuše a Karel ŠTĚPÁNEK. Technologie v kostce. 2. vydání. Divec: R plus, 2019. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-6-1.
- 29) WRANGHAM, Richard W. Catching fire: how cooking made us human. Pbk. ed. London: Profile books, 2010, 309 s. ISBN 978-1-84765-210-2.
- 30) Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách: část 1. 1. vyd. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006. ISBN 80-02-01822-2. Str.:23; (Cit. 2019-02-21).

III ENOGASTRONOMIE

Pavla Burešová

ІІІ ЕНОГАСТРОНОМІЯ

Павла Бурешова

20. ÚVOD DO ENOGASTRONOMI – PÁROVÁNÍ VÍN A POKRMŮ

Enogastronomie vznikla v Itálii a jedna se o spojení gastronomie a enologie za účelem párování vína s pokrmy. Přesná pravidla pro kombinaci vín a pokrmů nejsou pevně stanovená, ale jde odborné dovednosti spojené a individuálním přístupem. V praxi jsou využívány dva principy, které se zabývají implementací vína a pokrmů do menu. Základním pravidlem je dosáhnout harmonického spojení mezi vínem a jídlem. Druhým principem je opak prvního s cílem vytvořit kontrast v párování (rozdílných vlastností) vína a pokrmu. V praxi se jedná o vytváření menu, na kterém se podílejí šéfkuchař a sommeliér, kteří se snaží individuálně přizpůsobit menu jednotlivým zákazníkům, čímž dodávají restauraci jedinečný charakter (Burešová, 2007).

Klíčová slova: enogastronomie, víno, réva vinná, harmonie, kontrast

Cíle: pochopit principy párování vín s nápoji

Hlavním cílem dosažení harmonie je vyjasnit, zda má být pokrm vybrán podle vína (například při prezentaci vín z určitého regionu nebo od určitého producenta, doplněných vhodnou místní gastronomií) nebo naopak má být víno vybráno k určitému pokrmu. Vždy však zohledňujeme ročník a terroir (oblast pěstování révy, půdní a klimatické podmínky). Stejně je tomu s původem surovin na přípravu pokrmů. Při hledání vhodného vína je nutné zvažovat kromě značky (cuvée, nebo odrůdy) také ročník a původ vína a pěstování révy. Dalším kritériem je věk vína, zda bude podáváno víno mladé, svěží – ovocité, či středně plné s tóny kořenitými, minerálními, nebo to bude víno s vyzrálým buketem a plnou tříslovitou komplexní chutí apod. Totéž se bude týkat jídel, která je nutno vnímat nejen z hlediska barvy masa, ale také ingrediencí, které byly použity a také celého pokrmu jako komplexu včetně příloh, omáček apod. Harmonie mezi vkusem, chutí a vůní je založena na analogii senzorických kvalit a spočívá v tom, že chuťově bohatému vínu nevyhovuje neutrální jídlo bez chuti, rustikální jídlo si žádá svěží víno. *Nejde zde o vzájemnou konkurenci mezi jídlem a nápojem, ale naopak jde o podporu jednotlivých vjemů.* Především nám jde o umocnění a potěšení smyslů. Kombinování vína a jídla je ovlivněno chutí, fyziologií a psychologií (Pavloušek a Burešová, 2015).

Chuťový aspekt

- Asociace mezi různými jídly a nápoji, tedy i vínem se mění v čase
- Současný trend jídel je lehkost, střídmost, lokální suroviny a vína
- Při přípravě pokrmů se používá přírodní koření a bylinky, které nahrazují solení
- Současným trendem při konzumaci vín jsou mladší, svěží, lehká bílá vína, rosé i červená vína
- Harmonie jídla a vína vyžaduje kreativitu při přípravě jídla a tedy i výběr surovin a technologie.

20. ВСТУП ДО ЕНОГАСТРОНОМІЇ - ПОЄДНАННЯ ВИНА ТА ЇЖІ

Еногастрономія зародилася в Італії і являє собою злиття гастрономії та енології для поєднання вина з їжею. Точних правил поєднання вина та їжі не існує, але це професійна майстерність у поєднанні з індивідуальним підходом. На практиці для реалізації вина та їжі в меню використовують два принципи. Основне правило - досягнення гармонійного зв'язку між вином і їжею. Другий принцип протилежний першому, з метою створення контрасту в поєднанні (різних характеристик) вина і страви. На практиці це передбачає створення меню за участю шеф-кухаря і сомельє, які намагаються адаптувати меню до індивідуального клієнта, надаючи ресторану унікальний характер (Burešová, 2007).

Ключові слова: еногастрономія, вино, лоза, гармонія, контраст

Цілі: зрозуміти принципи поєднання вин з напоями

Основна мета - досягти гармонії, тобто з'ясувати, чи слід підбирати страву під вино (наприклад, представляючи вина певного регіону чи виробника, доповнені відповідною місцевою гастрономією), чи, навпаки, вино слід підбирати під певну страву. Однак ми завжди беремо до уваги врожай і теруар (місцевість посадки винограду, ґрунтові та кліматичні умови). Те ж саме стосується походження сировини, з якої готуються страви. Крім марки (кюве або сорту), при виборі відповідного вина слід також враховувати врожай і походження вина, а також спосіб вирощування виноградної лози. Ще одним критерієм є вік вина: чи буде воно подаватися молодим, свіжим - фруктовим, чи середньотілим з пряними, мінеральними нотками, чи це буде вино зі зрілим букетом і насиченим, танінним складним смаком тощо. Те ж саме стосується і страв, які повинні сприйматися не тільки з точки зору кольору м'яса, але й інгредієнтів, які були використані, і всієї страви в комплексі, включаючи гарніри, соуси тощо. Гармонія між смаком, кольором і ароматом ґрунтується на аналогії сенсорних якостей і полягає в тому, що до нейтральної, позбавленої смаку страви не підійде ароматне вино, а сільська страва вимагає свіжого вина. *Йдеться не про конкуренцію між їжею та напоями, а про підтримку індивідуальних відчуттів.* Перш за все, мова йде про посилення і задоволення почуттів. На поєднання вина та їжі впливають смак, фізіологія та психологія (Pavloušek a Burešová, 2015).

Смаковий аспект

- Асоціації між різними продуктами та напоями, включаючи вино, змінюються з часом
- Сучасний харчовий тренд - легкість, помірність, місцеві інгредієнти та вина
- Натуральні спеції та трави використовуються у приготуванні страв замість солі
- Сучасний тренд у споживанні вина - молоді, свіжі, легкі білі, рожеві та червоні вина
- Гармонія їжі та вина вимагає творчого підходу до приготування їжі, а отже, до вибору інгредієнтів і технологій.

Psychologický aspekt

- Stále do určité míry platí, že asociace barev předurčuje asociace chuti
- Světlý odstín vín harmonizuje s méně barevnými jídly (světlá masa, zelenina, ryby)
- Tmavý odstín červeného vína se více hodí k tmavým masům a tmavým omáčkám.

Fyziologický aspekt

- Vjem chuti formuje model harmonie – osvěžující, lehká, kyselá bílá vína se žádají k chutím jídel ze zeleniny, sýr měkký, kozí sýr, tvrdý sýr, ryba a ústřice
- Tříslovinu obsahující vína si žádají bílkovinné pokrmy z hovězího masa, zvěřiny apod. **(Burešová, 2007).**

Kritéria rozhodování při výběru vína

Při nabídce vín je důležité zohlednit některé aspekty výběru. Nabízená vína musíme umět vhodně podat (viz dekantace velkých vín). Stejně důležité je přání konzumenta a také to, o jak velkou společnost půjde (malá skupina více ocení vzácné víno). Příležitost, při které je víno servírováno je dalším důležitým kritériem (pracovní oběd, večeře nebo banket). Vždy zvažujeme skladbu a množství podávaných pokrmů v menu. V neposlední řadě je rozhodující, kolik hodláme zainvestovat do nápoje tedy cena vína. Vína podáváme v následujícím pořadí podle:

- barvy – bílé, růžové, červené
- lahvévé zralosti – mladé, starší, plná a zrající v sudech (barrique)
- obsahu cukru – suché, polosladké, sladké
- kvality – nižší, vyšší.

Principy párování

Při kombinování pokrmů a vína je nutné znát senzorické vlastnosti vína, ale také jídla. Následující příklady pomohou uplatnit znalosti pro získání dovedností naučit se párovat.

Spojení sladkosti a kyselosti – vzájemné propojení vytváří vyrovnaný a příjemný pocit svěžesti. Sladký pokrm a víno s lehkou kyselinkou. Chardonnay, pozdní sběr a Tartar z červené řepy s avokádem a piniovými oříšky (sladkost řepy s avokádem a ořechy vytvoří kontrast párování s vínem). V případě nealkoholického párování poslouží perlivá voda nebo citrusová šťáva.

Tučný pokrm a kyselinky obsažené v bílých vínech - typickou vlastností moravských, rakouských a slovenských bílých vín, působí velmi příznivě. Přirozené kyselinky obsažené ve víně zde fungují jako rozpouštědlo tuků. Ve Francii – v Alsasku párují místní bílá vína s tradičně výraznou kyselinou se zabijačkovými specialitami jako např. (choucroute).

Tříslovina a tučný pokrm – příkladem jsou červená vína obsahující taniny, která s tučnějšími pokrmy chutnají velmi vyváženě. Příkladem může být vepřová pečeně nebo vepřový bok sous vide a pečené česnekové brambory, ve spojení s vínem z odrůd Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe aj.

Pokrmy s vysokým obsahem bílkovin si přímo žádají tříslovinu: zvěřinový nebo hovězí guláš velice dobře chutná s červenými vyzrálými víny např. z odrůd Saint Laurent, Pinot Noir a harmonické Cabernety a Merloty.

Психологічний аспект

- До певної міри вірним є твердження, що асоціація кольору визначає асоціацію смаку
- Світлі вина гармоніюють з менш кольоровими продуктами (світле м'ясо, овочі, риба)
- Темний відтінок червоного вина більше підходить до темного м'яса і темних соусів.

Фізіологічний аспект

- Смакове сприйняття формує модель гармонії - освіжаючі, легкі, кислі білі вина апелюють до смаків овочевих страв, м'якого сиру, козячого сиру, твердого сиру, риби та устриць
- Таніномісткі вина доречні до білкових страв з яловичини, дичини тощо. **(Burešová, 2007).**

Критерії прийняття рішення про вибір вина

Пропонуючи вина, важливо враховувати певні аспекти вибору. Ми повинні вміти правильно презентувати пропоновані вина (див. декантування відмінних вин). Не менш важливими є побажання споживача і те, наскільки великою буде компанія (невелика група більше оцінить рідкісне вино). Ще одним важливим критерієм є привід, з якого подається вино (бізнес-ланч, вечера або банкет). Ми завжди враховуємо склад і кількість страв у меню. І останнє, але не менш важливе - ціна вина є вирішальним фактором, тобто скільки ми маємо наміри інвестувати в напій. Ми подаємо вина в наступному порядку:

- колір - біле, рожеве, червоне
- вік пляшки - молоді, старі, повнотілі та вина, витримані в бочках (баррік)
- вміст цукру - сухі, напівсолодкі, солодкі
- якість - нижча, вища.

Принципи поєднання

Підбираючи поєднання їжі та вина, необхідно знати сенсорні характеристики не тільки вина, але й їжі. Наступні приклади допоможуть застосувати знання для набуття навичок поєднання.

Поєднання солодкості та кислотності - поєднання створює збалансовану і приємну свіжість. Солодке блюдо і вино з легкою кислотністю. Шардоне, пізній урожай і буряковий тартар з авокадо і кедровими горіхами (солодкість буряка з авокадо і горіхами створює контрастне поєднання з вином). У випадку з безалкогольними напоями підійде газована вода або цитрусовий сік.

Жирна їжа і кислоти, що містяться в білих винах - типова характеристика моравських, австрійських і словацьких білих вин, мають дуже позитивний вплив. Природні кислоти, що містяться у вині, діють як розчинник жирів. У Франції - в Ельзасі, місцеві білі вина з традиційно сильною кислотністю поєднуються з убивчими стравами, такими як (choucroute).

Танін і жирна їжа - прикладами є червоні вина, що містять таніни, смак яких дуже збалансований з більш жирною їжею. Прикладами можуть слугувати смажена свинина або свинячий живіт су-від і смажена часникова картопля в поєднанні з винами з Мерло, Каберне Совін'йон, Цвайгельтребі тощо.

Pokrmы z mas vyžadují buď taniny, které jsou ve vyšší míře obsaženy v červeném víně, nebo kyselinku obsahující bílé víno.

Příkladem vhodného párování podobných chutí (**sladká + sladká**) může být: sladký dort nebo a stejně sladké víno, které spolu působí vždy příznivě a vytvářejí dokonalý pár (může to být např. Porto Ruby nebo sladké Tokajské).

Kontrastní až nevhodná – neharmonická spojení

Neharmonické působení vzájemných chutí kyselé s kyselou (víno a pokrm). Při těchto spojeních se kyselá chuť násobí a vytváří pocit nepříjemné agresivní až kovové chuti. Toho si lze všimnout u zeleninových salátů s výraznou octovou zálivkou (obecně k salátům jsou bílá vína s kyselinou doporučována v mnoha publikacích). Tradiční vepřová pečeně se zelím vyžaduje výjimku – tradiční pivo s jeho typickou chmelovou hořkostí (Burešová, 2007).

Tříslovina (obsažena v červených vínech) se nepříliš snáší se slanými pokrmы, výsledkem bude disharmonie. Podobně tomu bude v případě kombinace tříslovin s hořkými pokrmы, třísloviny zde podtrhnou hořkost. Za typické slané pokrmы můžeme považovat ústřice, ke kterým bude vhodným doprovodem spíše víno s mocným tělem a pikantní kyselinou, ale stejně dobře budou chutnat se suchým šumivým vínem. Dalším nevhodným partnerem budou slané sýry typu rokfór, ke kterému půjde více než červené tříslovité víno přírodně sladké víno. Hořká potravina (čekanka, brokolice) se nesnese s červenými tříslovitými víny (Burešová, 2017).

Vína zrající v dubových sudech se nepříliš snášejí s uzenými pokrmы (jde o působení mnoha aromat i chutí, které se vzájemně přebíjejí), ale výborně se doplní s růžovými víny.

Vycházíme vždy z původu základních surovin. Např. k teplé šunce od kosti si pochutnáme na kvalitním Burgundském. Italská šunka Prosciutto chutná dobře spolu s italským šumivým vínem ze stejné oblasti z odrůdy Glera, které se nazývá Prosecco. Španělská Jamon Iberico bude příjemně doplňovat pikantní šumivé víno Cava nebo mladší červené víno s lehkou tříslovinou z oblasti Rioja nebo Navara.

Víno patřilo v mnoha kulturách po staletí ke každodenní stravě. Známé jsou starověké hostiny, které se proslavily za Lucculla. Víno bylo při hostinách pečlivě vybíráno k nabízeným pokrmům a nikdy se jim nešetřilo. Podobně je popisována epizoda, kdy Římané dovedli mistrně využívat víno v kulinářství při přípravě pokrmů – zejména polévek, ryb, masitých chodů a salátů. Víno se stalo nápojem každodenní spotřeby, ale také slavnostním nápojem (Burešová, 2007).

20.1. Využití vína při přípravě pokrmů

Víno je velmi výhodným kořenícím a dochucovacím prostředkem. Víno dovede zvýraznit vůni i chuť a jednoduchý pokrm dokáže proměnit v delikatesu. Víno se přidává do pokrmu buď před, nebo v průběhu vaření. Alkohol, pokud je zahříván se rychle odpařuje. Víno lze používat pro úpravy dušených pokrmů, mas a omáček. Vhodné je bílé víno, červené víno, fortifikované víno – sherry nebo porto. Příliš mnoho vína může přemoci původní chuť, takže

Страви з високим вмістом білка вимагають танінів: тушкована оленина або яловичина дуже добре смакує з червоними зрілими винами, такими як Сен-Лоран, Піно Нуар, а також з гармонійними Каберне і Мерло.

М'ясні страви потребують або танінів, яких більше в червоному вині, або кислотності, що міститься в білому вині.

Прикладом доречного поєднання схожих смаків (солодкий + солодкий) може бути солодкий торт і таке ж солодке вино, які завжди добре поєднуються і створюють ідеальну пару (наприклад, Порто Рубі або солодкий Токай).

На контрасті з невідповідними - негармонійними зв'язками

Негармонійна взаємодія смаків кислого і кислого (вина і їжі). У таких поєднаннях кислий смак розмножується і створює неприємний агресивний, аж до металевого, присмак. Це можна помітити в овочевих салатах із сильною octовою заправкою (взагалі, білі вина з кислотою рекомендуються до салатів у багатьох публікаціях). Традиційна смажена свинина з капустою вимагає винятку - традиційного пива з його типовою хмільною гіркотою (Burešová, 2007).

Танін (що міститься в червоних винах) не дуже добре поєднується з гострою їжею, і в результаті виникає дисгармонія. Аналогічно, коли таніни поєднуються з гіркою їжею, таніни посилюють гіркоту. Типовими пікантними стравами є устриці, до яких, швидше за все, підійде вино з потужним тілом і гострою кислотністю, але вони однаково добре смакуватимуть і з сухим ігристим вином. Ще одним невідповідним партнером будуть солоні сир, такі як рокфор, з якими природно солодке вино підійде краще, ніж червоне танінове. Гіркі продукти (цикорій, броколі) не сумісні з червоними таніновими винами (Burešová, 2017).

Вина, витримані в дубових бочках, не дуже добре поєднуються з копченостями (це питання багатьох ароматів і смаків, що переважають один одного), але вони чудово поєднуються з рожевими винами.

Ми завжди відштовхуємося від походження основних інгредієнтів. Наприклад, до теплої шинки з кістки ми пропонуємо якісне бургундське. Італійська прошутто добре смакує разом з італійським ігристим вином з того ж регіону з сорту Глера, яке називається просекко. Іспанський хамон іберіко чудово доповнить пряне ігристе вино Кава або молоде червоне вино з легкими танінами з регіону Ріоха чи Навара.

Віно було частиною щоденного раціону в багатьох культурах протягом століть. Добре відомі стародавні бенкети, які прославилися в період Луккуллі. Віно ретельно підбирали до страв, які подавали на бенкетах, і ніколи не шкодували його. Подібним чином описується епізод, де римляни були вправні в кулінарному використанні вина при приготуванні страв - особливо супів, рибних, м'ясних страв і салатів. Віно стало напоєм щоденного споживання, але також і святковим напоєм (Burešová, 2007).

20.1. Використання вина у приготуванні їжі

Віно - дуже зручна приправа та ароматизатор. Віно може посилити аромат і смак, а також перетворити просту страву на делікатес. Віно додають у страву до або під час приготування. Алкоголь швидко випаровується при нагріванні. Віно можна використовувати для завершення тушкованих страв, м'яса та соусів. Підійде біле вино, червоне вино, кріплене вино - херес або портвейн. Занадто багато вина може перебити

by mělo být používáno s rozvahou. Malé množství vína je vhodné použít při grilování. Červená vína jsou vhodným doplňkem na úpravy hovězího a vepřového masa a bílá vína jsou vhodná na světlá masa, na ryby a mořské plody.

Vína portského stylu lze použít při přípravě omáček a šťáv k masu, zvěřině, drůbeži, ale také na přípravu paštik. Víno je vhodné také pro přípravu marinád, před tepelnou úpravou. Maso se marinuje několik hodin nejlépe přes noc v chladničce. Také při vaření je vhodné využít kvalitní vína.

початкові аромати, тому його слід використовувати розумно. При приготуванні на грилі слід використовувати невелику кількість вина. Червоні вина підходять до яловичини і свинини, а білі - до легкого м'яса, риби і морепродуктів.

Вина в стилі портвейн можна використовувати в соусах і соках до м'яса, дичини і птиці, а також при приготуванні паштетів. Вино також підходить для приготування маринадів перед приготуванням їжі. М'ясо маринують протягом декількох годин, бажано на ніч у холодильнику. Для приготування страв також бажано використовувати вина хорошої якості.

21. RÉVA VINNÁ A VÍNO

Vitis vinifera (réva vinná) je jednou z nejstarších kulturních rostlin pěstovaných člověkem a vyskytovala se již před 150 mil. let (druhotory). Již člověk mladší doby kamenné sbíral plody plané révy a zajisté poznal i opojné účinky zkvašené šťávy z bobulí. Definice vína vznikla z potřeby v dávné minulosti, aby se předešlo jeho falšování a je platná v Evropě dodnes: „Vino je produktem, který se získává výhradně kvašením čerstvých hroznů nebo révového moštu.“ (Pavloušek, Burešová, 2015).

Klíčová slova: vitis vinifera, víno, styly vín, terroir

Cíle: pochopit rozdílnosti mezi jednotlivými kategoriemi a styly vín

Révou vinnou a vínem byli po staletí inspirováni mnozí umělci od malířů přes básníky sochaře až po architekty, což dokazují symboly révy vinné na portálech středověkých stavení, malířské fresky v katedrálách a včetně obrazů a soch. V některých zemích se stalo víno součástí kultury a považovalo se za jednu ze základních životních potřeb. Původně to byla šťáva z hroznů, která sloužila jako zdroj cenných kalorií a vitamínů.

Víno je jeden z nejstarších, nejpřirozenějších a nejzdravějších nápojů. Jako jeden z mála nápojů je vyroben pouze fermentací hroznové šťávy (bez jakýchkoliv dalších tepelných zpracování ve varných nádobách jako pivo, nebo dalších tepelných zásahů – destilace apod.). Již naši předkové byli moudří a vyhledávali víno vzhledem k jeho antioxidačním vlastnostem. Dnes již vědecky podložené vlastnosti vína obdivují mnozí konzumenti.

21.1. Vývoj vinařství

Prvními vinaři byli obyvatelé zemí v jihovýchodním cípu Evropy a v Přední Asii. Víno se začalo vyrábět a konzumovat přibližně před 10 000 lety v oblastech dnešní Gruzie, Arménie a Turecka. Řekové byli dobřími vinaři a své poznatky o pěstování révy vinné přenesli do západního středomoří. Od Řeků převzali vinařské znalosti, dovednosti a kulturu vína Římané, kteří ji přenesli do západní a střední Evropy. Dnes se pěstuje réva vinná po celém světě a existuje okolo 5000 odrůd rostoucích ve značně odlišných půdách a mikroklimatech. Každá z odrůd má svůj osobitý charakter lišící se velikostí bobule, slupkou, hustotou, tvarem hroznu, barvou, vůní a chutí, což se projeví v konečném nápoji – ve víně. Jednotlivé odrůdy a jejich kupáže (směsi) pak mohou přinášet značnou škálu rozličných druhů vín.

Podle odborníků vzniká dobré víno již ve vinici, která je umístěná v určitém terénu, jenž je označován za polohu. Každá vinice má určité složení půdy a je ovlivněná podnebím, které se označují slovem terroir. Mezi faktory určující kvalitu patří: odrůda, terroir, vinařovy dovednosti a ročník (Burešová, 2017).

21. ВІНОГРАДНА ЛОЗА І ВІНО

Виноградна лоза - одна з найдавніших рослин, що культивуються людиною, яка з'явилася вже 150 мільйонів років тому (мезозою). Вже в ранньому кам'яному столітті людина збирала плоди виноградної лози і, безсумнівно, усвідомлювала п'янку дію соку ягід, що перебродило. Визначення вина було створено в далекому минулому з необхідності запобігти фальсифікації і залишається актуальним у Європі до цього дня: "Вино - це продукт, отриманий виключно шляхом бродіння свіжого винограду або виноградного суслу". (Pavloušek, Burešová, 2015).

Ключові слова: виноградна лоза, вино, стилі вина, терруар

Завдання: зрозуміти відмінності між різними категоріями та стилями вин

Виноградна лоза та вино протягом століть надихали багатьох художників, від живописців та поетів до скульпторів та архітекторів, про що свідчать символи виноградної лози на порталах середньовічних будівель, фрески у соборах, а також картини та скульптури. У деяких країнах вино стало частиною культури та вважалося одним із предметів першої необхідності. Спочатку це був сік винограду, який служив джерелом цінних калорій та вітамінів.

Вино - один із найдавніших, натуральних та корисних напоїв. Це один із небагатьох напоїв, що виготовляються виключно шляхом бродіння виноградного соку (без додаткової термічної обробки у варильній посудині, як у випадку з пивом, або будь-якого іншого термічного втручання – дистильції тощо). Ще наші предки були мудримися та цінували вино за його антиоксидантні властивості. Сьогодні науково обґрунтовані властивості вина викликають захоплення у багатьох споживачів.

21.1. Розвиток виноградарства

Першими виноробами були мешканці країн південно-східної частини Європи та Стародавньої Азії. Вино почали виробляти та вживати близько 10 000 років тому на території сучасних Грузії, Вірменії та Туреччини. Греки були добрими виноробами і принесли свої знання про вирощування винограду до західного Середземномор'я. Від греків римляни перейняли знання, навички та культуру виноробства та принесли їх до Західної та Центральної Європи. Сьогодні виноградна лоза вирощується по всьому світу, і існує близько 5 000 сортів, що виростають на різних ґрунтах і в різних мікрокліматичних умовах. Кожен сорт має свій характер, відрізняючись розміром ягід, шкіркою, густиною, формою виноградини, кольором, ароматом та смаком, що відбивається на кінцевому напої – вині. Окремі сорти винограду та їх поєднання дозволяють отримувати найрізноманітніші вина. На думку експертів, гарне вино вже виробляється на винограднику, розташованому у певній місцевості, що називається локацією. Кожен виноградник має певний склад ґрунту і схильний до впливу клімату, що позначається словом "терруар". До факторів, що визначають якість, належать: сорт, терруар, майстерність винороба та врожай винограду (Burešová, 2017).

21.2. Vinifikace – výroba vína

Vinaři neradi hovoří v souvislosti s vínem o výrobě, ale odborně se proces zpracování hroznů nazývá vinifikace, nebo vinařské technologie, odborně enologie.

Výroba bílých vín

Bílá tichá vína se vyrábějí z hroznů, které jsou zbaveny stopek a z co nejšetrněji vymačkané šťávy (narušená jádérka dodávají hořkost). Následuje šetrné lisování, odstranění pevných látek filtrací nebo usazením při nízké teplotě 5 – 8 ° C. Kvašení moštu probíhá v kvasné kádi (dnes kontrolovaná fermentace – za studena při teplotách kolem dvanácti stupňů). Ke kvašení se používají speciální vinné kvasinky (*Saccharomyces ellipsoideus*).

Vzácná vína určená pro archivaci kvasí v dubových sudech a mají jiný charakter, odkud pochází speciální příchuť dřeva a vanilky. U suchých vín se cukr obsažený v bobulích nechá úplně prokvasit v alkohol. Pokud chceme sladší víno, zastaví se dříve kvašení (někdy pomocí kyselin sytičité, která zároveň zabraňuje další oxidaci vín). Čistění a filtrace probíhá u mladých vín před stáčením (Pavloušek, Burešová, 2015).

Výroba červených vín

Pro výrobu červených vín se používají modré hrozny, které získávají aroma ze svých slupek, také barvivo a třísloviny (tolik potřebné pro vzácná vína). Modré hrozny se melou (drtí), rmut se zakváší a lisuje. Kvašení probíhá v kvasné kádi pomocí vinných kvasinek, kdy se stoupající slupky musí stále zatlačovat ručně do moštu, aby barva a aroma bylo rovnoměrně předáno do moštu. U moderních technologií se tento klobouk výlisků nestlačuje dolů, ale stále je promícháván v uzavřené nádobě cirkulaci se šťávou. Pokud chceme získat aromatické, silné víno je nutné nechat víno ještě před lisováním další 3 – 4 týdny na sedimentu, aby bylo více barvy a aroma. Opakem jsou lehká ovocitá vína, kdy kvašení probíhá jen několik dnů. Příkladem lehkých ovocných vín jsou mladá francouzská Beaujolais, která jsou u spotřebitele každý rok, třetí čtvrtek v listopadu. V ČR se vyrábí Svatomartinské víno, které je v prodeji již 11. listopadu (Pavloušek a Burešová, 2015).

Vzácná vína dozrávají ve velkých dřevěných sudech z amerického, francouzského nebo slovinského dubu (barrique). Červená vína dozrávají v barikových sudech od několika měsíců až do tří let. Nefiltrovaná vína mají silnější aroma a producenti je označují („non filtré“, nefiltrované). Zda vyrábět víno non filtré či ne je otázkou názoru každého enologa a zejména vkusu a chuti konzumenta (Burešová, 2019).

21.2. Вініфікація - виробництво вина

Виноделі не люблять говорити про виробництво в контексті вина, професійно процес переробки винограду називається вініфікацією, або винодельською технологією, технічно - енологією.

Виробництво білих вин

Білі вина виробляються з винограду, з якого знята плодоніжка і максимально дбайливо вичавлюють сік (потривожені кісточки надають гіркоти). Потім слідує м'яке пресування, видалення твердих частинок шляхом фільтрації або відстоювання при низькій температурі 5-8° C. Сусло зброджується в бродильному чані (нині контрольована ферментація - холодна при температурі близько 12 градусів). Для ферментації використовуються спеціальні винні дріжджі (*Saccharomyces ellipsoideus*).

Рідкісні вина, призначені для зберігання, ферментуються в дубових бочках і мають інший характер, звідси особливі аромати дерева та ванілі. У сухих винах цукру, що міститься в ягодах, дають повністю перебродити у спирт. Якщо ми хочемо отримати більш солодке вино, бродіння зупиняють раніше (іноді за допомогою сірчаної кислоти, яка також запобігає подальшому окисленню вина). Очищення та фільтрація молодих вин проводиться перед розливом у пляшки (Pavloušek, Burešová, 2015).

Виробництво червоних вин

Для виробництва червоних вин використовують синій виноград, з шкірки якого витягують аромат, а також барвник і таніни (такі необхідні для рідкісних вин). Синій виноград розмелюють (дроблять), сусло ферментують і пресують. Ферментація відбувається у бродильному чані за допомогою винних дріжджів, де шкурки, що піднімаються, необхідно постійно проштовхувати вручну в сусло, щоб забезпечити рівномірну передачу кольору і аромату в сусло. За сучасними технологіями цю шапку вичавок не зіштовхують, а перемішують у закритій посудині шляхом циркуляції з соком. Якщо ми хочемо отримати ароматне, міцне вино, необхідно залишити вино на осаді ще на 3-4 тижні перед пресуванням, щоб надати йому більше кольору і аромату. З легкими фруктовими винами все навпаки, там бродіння відбувається лише кілька днів. Прикладом легких фруктових вин є молоде французьке Божоле, яке потрапляє до споживача щороку, у третій четвер листопада. У Чехії виробляють вино Святого Мартіна, яке з'являється у продажу вже 11 листопада (Pavloušek and Burešová, 2015).

Рідкісні вина витримують у великих дерев'яних бочках з американського, французького або словенського дуба (барріках). Червоні вина витримують у барріках від кількох місяців до трьох років. Нefільтровані вина мають сильніший аромат і маркуються виробниками як "non filtré". Виробляти вино non filtré чи ні - це справа кожного енолога і, перш за все, смаку та апетиту споживача (Burešová, 2019).



Obrázek 20: Zrání vín v dubových sudech

Výroba růžových vín

Oblíbenost rosé je záležitostí několika málo posledních let, což potvrzuje známou pravdu, že vše kolem nás je věci vývoje a módních trendů ovlivněných nejen výrobními technologiemi, ale i marketingem. Růžová vína vznikají zásadně z modrých hroznů. Mošt se nechá jen několik hodin zakvášet na slupkách. Často se odtočí jen část moštu a ze zbytku se vyrobí červené víno. Konzument si často klade otázku, jaký odstín má mít růžové víno, ale také jak má růžové víno chutnat (má být výrazné – nevýrazné, nasládlé, suché a osvěžující). Mohou to být vína velmi rozdílná v chuti i vzhledu. Barva rosé je od jemně бледé, narůžovělé, po světlé červenou. A také chuť koresponduje s použitou technologií výroby a odrůdou vinné révy a původu. V minulosti byla růžová vína na okraji zájmu, což se projevilo na jeho kvalitě. Ještě dnes mají některá růžová vína co dohánět. V posledních letech si růžová vína získala novou image a stala se velmi příjemnými, osvěžujícími a atraktivními zejména v letních teplých dnech. Růžová vína se z modrých, ze kterých vyrábíme červená vína např. Pinot Noir, Zweigeltrebe, Frankovka apod. Metoda výroby se nazývá saignée (krvácení), což je krátká fermentace rozdrcených bobulí hroznů na slupkách, během níž se (v řádu několika hodin) uvolní potřebné množství barviva. Růžový mošt se poté oddělí od slupek a dále kvasí podobně jako bílé víno (Pavloušek a Burešová, 2015).



Рисунок 13: Витримка вин в дубових бочках

Виробництво рожевих вин

Популярність рожевого вина - справа кількох останніх років, що підтверджує відому істину про те, що все навколо нас - це питання розвитку та модних тенденцій, на які впливають не лише технології виробництва, але й маркетинг. Рожеві вина в основному виготовляються з синього винограду. Сусло залишають бродити на шкірці всього на кілька годин. Часто лише частину суслу зливають, а з решти роблять червоне вино. Споживач часто запитує, якого відтінку має бути рожеве вино, а також яким воно має бути на смак (чи повинно бути яскравим - м'яким, солодким, сухим і освіжаючим). Вони можуть бути дуже різними на смак і на вигляд. Колір рожевого коливається від злегка блілого, рожевого до світло-червоного. Смак залежить від технології виробництва, сорту та походження винограду. У минулому рожеві вина були на периферії інтересу, що позначилося на їхній якості. Навіть сьогодні деяким рожевими винами доводиться багато чого надолужувати. В останні роки рожеві вина набули нового іміджу і стали дуже приємними, освіжаючими і привабливими, особливо в теплі літні дні. Рожеві вина походять від синіх сортів винограду, з яких ми виготовляємо червоні вина, наприклад, Піно Нуар, Цвайгельтреб, Ладан тощо. Метод виробництва називається saignée (кровопускання), що являє собою коротке бродіння подрібненого винограду на шкірці, під час якого виділяється необхідна кількість барвників (протягом декількох годин). Потім рожеве сусло відокремлюють від шкірки і далі ферментують так само, як і біле вино (Pavloušek a Burešová, 2015).

21.3. Vína a terroir (víno s původem)

Francouzské Bordeaux si prosadilo vybrané vinice s preferencí terroir, které je zárukou kvality, dokumentem vymezujícím klasifikaci svých vín již v roce 1855. V roce 1933 to byla opět Francie, která vyhlásila apelační zákon s víny označenými Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) – vymezující vlnářské polohy, odrůdy, metody (pěstitelské i technologické), max. množství sklizně na ha, obsah alkoholu. Později byly podobné systémy označení vín zavedeny i v Itálii, Německu, Španělsku a dalších zemích. Zásadní pro vznik terroir, jako výraz původu jsou:

- vybrané odrůdy,
- půdní vlastnosti,
- klimatické podmínky,
- pěstitelské dovednosti (Burešová, 2017).

Pojem terroir označuje stanoviště pro pěstování a faktory působící na révu vinnou. Nejdůležitější složky terroir tvoří geologické podloží a z něho vyplývající předpoklady, topografické prvky a klima.

Vína s geografickým označením mají vymezené standardy:

- pro obec či územní část obce tak, aby je mohli produkovat vlastníci vinic a vinaři z místních hroznů.
- jasné vymezená pravidla pro způsob zpracování hroznů a povolené výrobní postupy s ohledem na místní a legislativně stanovené principy.
- vyprodukovaná vína jsou každoročně podrobená anonymnímu hodnocení v komisi všech zúčastněných vlnářských odborníků doprovázena diskusí o jejich přednostech a případných ročníkových či technologických nedostacích.
- výsledkem je jasné vymezený vzor pro další postup se stanovením žádoucí kvality vína.

Dobré terroir neznamená to, že hrozny dozrají do kvality pozdního sběru (který je zaměřen na množství cukru), ale jedná se o další vlastnosti, které vystihují konečnou kvalitu vína – terroir začíná vždy ve vinici a končí při marketingové strategii prodeje vín (Burešová, 2007).

21.4. Víno originální certifikace (VOC) odráží jedinečné terroir

Vlnářský zákon v ČR z roku 2004 zavedl pojem Víno originální certifikace (VOC) a umožňuje vlnářům vyrábět nejen dosud známá odrůdová vína, ale dává možnost sdružením vlnářů v jednotlivých obcích či podoblastech vyrábět vína standardní kvality z vybraných odrůd zaměřených na původ z určité obce. Tzv. románský způsob označení vín zohledňuje hlavně charakteristické znaky dané oblasti, terroir. Určené místo původu dává vínům jedinečný a nezměnitelný charakter. Vína označená VOC musí splňovat striktně daná a kontrolovaná kvalitativní i kvantitativní kritéria. Víno kontrolovaného původu s označením VOC se v ČR využívá od roku 2009 a je podmíněno přesným stanovením lokality, menšího území než je oblast. Výrobu těchto vín zahájil jako první spolek znojemských vlnářů. V současnosti je registrováno v ČR s ochrannou známkou VOC patnáct spolků (Burešová, 2017).

21.3. Вина та терруар (вино за походженням)

Французський Бордо ще в 1855 році створив відбірні виноградники з перевагою теруару як гарантію якості, документ, що визначає класифікацію його вин. У 1933 році у Франції знову було прийнято закон про найменування з маркуванням вин Appellation d'Origine Contrôlée (АОС), який визначав місця вирощування винограду, сорти, методи (культивування та технологічні), максимальну кількість врожаю з гектара, вміст алкоголю. Пізніше подібні системи маркування вин були запроваджені в Італії, Німеччині, Іспанії та інших країнах. Фундаментальне значення для створення теруару як вираження походження мають

- вибрані сорти,
- характеристики ґрунту,
- кліматичні умови,
- навички вирощування (Burešová, 2017).

Терміном "теруар" позначають середовище вирощування та фактори, що впливають на виноградну лозу. Найважливішими компонентами теруару є геологічна основа і пов'язані з нею передумови, типографічні особливості та клімат.

Вина з географічним зазначенням мають визначені стандарти:

- для муніципалітету або територіальної частини муніципалітету, щоб їх могли виробляти власники виноградників і винороби з місцевого винограду
- чітко визначені правила щодо способу переробки винограду та дозволених методів виробництва з урахуванням місцевих та законодавчих принципів.
- вироблені вина проходять щорічну анонімну дегустацію групою експертів-виноробів, що супроводжується обговоренням їхніх переваг та будь-яких недоліків, пов'язаних із врожаєм або технологією.
- Результатом є чітко визначена модель для подальших дій з визначенням бажаної якості вина.

Хороший теруар не означає, що виноград дозріває до якості пізнього врожаю (яка зосереджена на кількості cukru), але мова йде про інші характеристики, які фіксують кінцеву якість вина - теруар завжди починається на винограднику і закінчується маркетинговою стратегією продажу вина (Burešová, 2007).

21.4. Сертифікація вин за походженням (VOC) відображає унікальність теруару

Закон про вино 2004 року в Чеській Республіці запровадив концепцію "Вина оригінальної сертифікації" (BOC) і дозволяє виноробам виробляти не тільки раніше відомі сортові вина, а й дає можливість асоціаціям виноробів в окремих муніципалітетах або субрегіонах виробляти вина стандартної якості з відібраних сортів, орієнтованих на походження певного муніципалітету. Так званий "романський" метод маркування вин в основному враховує характеристики місцевості, теруару. Зазначене місце походження надає винам унікальний і безпомилковий характер. Вина, марковані VOC, повинні відповідати суворо визначеним і контрольованим якісним і кількісним критеріям. Вино контрольованого походження з етикеткою VOC використовується в Чеській Республіці з 2009 року і залежить від точного визначення місцевості, меншої за площу, ніж регіон.

Podobné apelační systémy existují i v jiných státech EU, kde již mají dlouholetou tradici, např. ve Španělsku, ve Francii, v Itálii (viz tabulka) či v Rakousku – DAC (Districtus Austriae Controllatus).

Označení kategorií a stupně kvality tichého vína ve vybraných evropských zemích

ČESKÁ REPUBLIKA	FRANCIE	ITÁLIE	ŠPANĚLSKO
Zemské víno	IGP (indication géographique protégée) (Vin de Pays)	IGP (indicazione geografica protetta) (IGT – indicazione geografica tipica)	IGP (indicazione geografica protetta) (Vino de la Tierra)
Jakostní víno ze stanovených oblastí VOC	AOP (appellation d'origine protégée) (AOC- appellation d'origine contrôlée)	DOP (denominazione d'origine protetta) (DOC - denominazione di origine controllata)	DOP (denominación de origen protegida) (DO - denominación de origen)
Jakostní vína s přívlaskem	Subregionální, místní AOP	DOCG (denominazione di origine controllata e garantita)	DOC (denominación de origen calificada)

Oba systémy označování vín nyní na trhu fungují nezávisle vedle sebe. Germánský způsob značení vín, který doposud v ČR převažuje, vychází z jakostního zařazení vín (zemská, jakostní, jakostní s přívlaskem), založeném na rozlišení kvality vín dle cukernatosti hroznů.

V roce 2009 bylo nařízením komise EU označení „stolní víno“ zrušeno, existuje pouze „víno“ a víno CHZO (Chráněné zeměpisné označení) a CHOP (Chráněné označení původu).

Výrazy CHOP, CHZO se týkají následujících druhů vinařských výrobků: víno, likérové víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno, jakostní aromatické šumivé víno, perlivé víno, perlivé víno dosycené oxidem uhličitým, částečně zkvašený hroznový mošt, víno ze zaschlých hroznů a víno z přezrálých hroznů.

Vперше виробництво цих вин розпочала асоціація виноградарів Знојмо. Наразі в Чеській Республіці зареєстровано п'ятнадцять асоціацій з торговою маркою VOC (**Burešová, 2017**).

Подібні системи найменувань існують і в інших країнах ЄС, де вони мають давню традицію, наприклад, в Іспанії, Франції, Італії (див. таблицю) або в Австрії - DAC (Districtus Austriae Controllatus).

Позначення категорій та рівнів якості тихих вин в окремих європейських країнах

ЧЕСЬКА РЕСПУБЛІКА	ФРАНЦІЯ	ІТАЛІЯ	ІСПАНІЯ
Територіальне вино	IGP (indication géographique protégée) (Vin de Pays)	IGP (indicazione geografica protetta) (IGT – indicazione geografica tipica)	IGP (indicazione geografica protetta) (Vino de la Tierra)
Якісне вино з відведених місць VOC	AOP (appellation d'origine protégée) (AOC- appellation d'origine contrôlée)	DOP (denominazione d'origine protetta) (DOC - denominazione di origine controllata)	DOP (denominación de origen protegida) (DO - denominación de origen)
Якісні вина з атрибутом	Subregionální, místní AOP	DOCG (denominazione di origine controllata e garantita)	DOC (denominación de origen calificada)

Обидві системи маркування вин зараз діють на ринку незалежно один від одного. Німецький метод маркування вин, який дотепер переважав у Чеській Республіці, ґрунтується на класифікації вин за якістю (територіальне, якісне, якісне з атрибутом), що базується на розрізненні якості вин відповідно до вмісту цукру у винограді.

У 2009 році позначення "столове вино" було скасовано постановою Комісії ЄС, і є тільки "віно" і віно PGI (Захищене географічне зазначення) і PDO (Захищене найменування місця походження). Терміни PDO, PGI відносяться до наступних видів виноробної продукції: віно, лікерне віно, ігристе віно, якісне ігристе віно, якісне ароматне ігристе віно, ігристе віно, газове ігристе віно, частково ферментоване виноградне сусло, віно з сушеного винограду і віно з перезрілого винограду.

Symbol chráněného označení původu:



Symbol chráněného zeměpisného označení:



Jazyk	ES Výraz	Zkratka	Jazyk	ES Výraz	Zkratka
	ES denominación de origen protegida DOP			ES indicación geográfica protegida IGP	
	CS chráněné označení původu CHOP			CS chráněné zeměpisné označení CHZO	
	DA beskyttet oprindelsesbetegnelse BOB			DA beskyttet geografisk betegnelse BGB	
	DE geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.			DE geschützte geografische Angabe g.g.A.	
	ET kaitstud päritolunimetus KPN			ET kaitstud geograafiline tähis KGT	
	EL προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ΠΟΠ			EL προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη ΠΓΕ	
	EN protected designation of origin PDO			EN protected geographical indication PGI	
	FR appellation d'origine protégée AOP			FR indication géographique protégée IGP	
	IT denominazione d'origine protetta DOP			IT indicazione geografica protetta IGP	
	LV aizsargāts cilmes vietas nosaukums ACVN			LV aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde AĢIN	
	LT saugoma kilmės vietos nuoroda SKVN			LT saugoma geografinė nuoroda SGN	
	HU oltalom alatt álló eredetmegjelölés OEM			HU oltalom alatt álló földrajzi jelzés OFJ	
	MT denominazzjoni protetta ta' oriġini DPO			MT indikazzjoni ġeografika protetta IGP	
	NL beschermde oorsprongsbenaming BOB			NL beschermde geografische aanduiding BGA	
	PL chroniona nazwa pochodzenia CHNP			PL chronione oznaczenie geograficzne CHOG	
	PT denominação de origem protegida DOP			PT indicação geográfica protegida IGP	
	SK chránené označenie pôvodu CHOP			SK chránené zemepisné označenie CHZO	
	SL zaščitena označba porekla ZOP			SL zaščitena geografska označba ZGO	
	FI suojattu alkuperäimitys SAN			FI suojattu maantieteellinen merkintä SMM	
	SV skyddad ursprungsbeteckning SUB			SV skyddad geografisk beteckning SGB	

Zdroj: SZPI

Символ захищеного зазначення походження:



Символ захищеного географічного зазначення:



Jazyk	ES Výraz	Zkratka	Jazyk	ES Výraz	Zkratka
	ES denominación de origen protegida DOP			ES indicación geográfica protegida IGP	
	CS chráněné označení původu CHOP			CS chráněné zeměpisné označení CHZO	
	DA beskyttet oprindelsesbetegnelse BOB			DA beskyttet geografisk betegnelse BGB	
	DE geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.			DE geschützte geografische Angabe g.g.A.	
	ET kaitstud päritolunimetus KPN			ET kaitstud geograafiline tähis KGT	
	EL προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ΠΟΠ			EL προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη ΠΓΕ	
	EN protected designation of origin PDO			EN protected geographical indication PGI	
	FR appellation d'origine protégée AOP			FR indication géographique protégée IGP	
	IT denominazione d'origine protetta DOP			IT indicazione geografica protetta IGP	
	LV aizsargāts cilmes vietas nosaukums ACVN			LV aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde AĢIN	
	LT saugoma kilmės vietos nuoroda SKVN			LT saugoma geografinė nuoroda SGN	
	HU oltalom alatt álló eredetmegjelölés OEM			HU oltalom alatt álló földrajzi jelzés OFJ	
	MT denominazzjoni protetta ta' oriġini DPO			MT indikazzjoni ġeografika protetta IGP	
	NL beschermde oorsprongsbenaming BOB			NL beschermde geografische aanduiding BGA	
	PL chroniona nazwa pochodzenia CHNP			PL chronione oznaczenie geograficzne CHOG	
	PT denominação de origem protegida DOP			PT indicação geográfica protegida IGP	
	SK chránené označenie pôvodu CHOP			SK chránené zemepisné označenie CHZO	
	SL zaščitena označba porekla ZOP			SL zaščitena geografska označba ZGO	
	FI suojattu alkuperäimitys SAN			FI suojattu maantieteellinen merkintä SMM	
	SV skyddad ursprungsbeteckning SUB			SV skyddad geografisk beteckning SGB	

Zdroj: SZPI

22. ŠUMIVÁ VÍNA

Styly a označení šumivých vín se mohou regionálně v mnoha vlastnostech, stylech a označení odlišovat. Žádné z nich se nevyrovná jedinečnému Champagne ze severu Francie (v minulosti patřila k nejchladnějším oblastem ve vinařském světě a hrozny tam sotva dozrávaly). Ze stejných nebo jiných odrůd révy vinné se produkuje ve všech regionech ve Francii šumivé víno, které je označované „Crémant“. Jsou to vína spojená s apelacemi např. Crémant de Bourgogne, Crémant d'Alsace, Crémant de Limoux, Crémant de Loire aj. Ve Španělsku označují šumivé víno vyrobené tradiční metodou „Cava“. V Itálii se produkuje šumivé víno zejména z odrůdy Glera, která má synonymum Prosecco, podle něž se označují zdejší šumivá vína Prosecco. Velmi ceněné je legendární šumivé víno z regionu Lombardie s názvem Franciacorta DOCG, které se vyrábí tradičním způsobem kvašením v lahví. V Austrálii a na Novém Zélandu produkují šumivá vína zejména z odrůd Chardonnay, Pinot Noir, Shiraz. V Kalifornii jsou to převážně ročníkové blanc de blancs z odrůdy chardonnay. V Německu produkují šumivá vína označována sekt např. z odrůdy Riesling. Také u nás se označuje šumivé víno sekt, ale již se začíná prosazovat také označení crémant (Burešová, 2007).

Klíčová slova: sekt, cava, prosecco

Cíle: pochopit rozdíly mezi tichými a šumivými víny

Výroba šumivých vín

Šumivé víno vzniká stejně jako bílé víno, ale ponechá se podruhé prokvasit. Hotové se stočí do lahví a přidá se k němu malé množství (24 g na litr) tirážního likéru – směsi kvasinek, cukru a vína. Kvašení probíhá asi dva měsíce a víno obsahuje asi o 1,2 % alkoholu více než předtím s dále oxid uhlíčitý. Právě champagne leží na kvasinkách min. 9 měsíců až 5 let. Poté se odstraní kvasinky buď postupným setřásáním – remuage, které trvá 21 dnů nebo zchlazením hrdla a poté odstranění zmrazeného kvasničného kalu. Po degoržování je šumivé víno čiré. Lahve se musejí doplnit dosázním likérem – víno a cukrový sirup. Ročníkové champagne se doplní stejným vínem, nikoliv dosage. Mnohaleté kvašení v lahví, setřásání a degoržování je pracné a drahé. Proto existují jednodušší metody výroby šumivých vín, ale při žádné není perlení tak jemné, jako při výše popsané methode champenoise. Např. při Charmatové metodě probíhá druhé kvašení ve velkých tlakových, nerezových tancích. Kvasničný kal se před plněním do lahví odstraní filtrací. Vyrábí se tak italská Prosecca pro spumante, Bohemia sekt, ale i německé a Rakouské sekty. Transferní metoda je podobná jako u šampaňské, ale po kvašení v lahvi se víno přemísť do velkých nádrží, kde se hromadně přefiltruje a pod tlakem se plní do nových lahví (Pavloušek a Burešová, 2015).

22. ІГРИСТІ ВИНА

Стилі та найменування ігристих вин можуть відрізнятися в залежності від регіону за багатьма характеристиками, стилями та найменуваннями. Жодне з них не може зрівнятися з унікальним шампанським північної Франції (історично одного з найхолодніших регіонів у світі вина, де виноград майже не визріває). У всіх регіонах Франції використовують однакові або різні сорти винограду для виготовлення ігристого вина, відомого під назвою "Креман". Це вина, пов'язані з такими найменуваннями, як Креман де Бургундія, Креман д'Ельзас, Креман де Ліму, Креман де Луара тощо. В Іспанії ігристим називають вино, виготовлене традиційним методом "кава". В Італії ігристе вино виробляють переважно з сорту Глера, який є синонімом Просекко - так називають місцеві ігристі вина "Просекко". Легендарне ігристе вино з регіону Ломбардія, Franciacorta DOCG, високо цінується і виробляється традиційним способом шляхом бродіння в пляшках. В Австралії та Новій Зеландії ігристі вина виробляють переважно з сортів Шардоне, Піно Нуар та Шираз. У Каліфорнії - переважно вінтажні блан-де-блан з сорту Шардоне. У Німеччині виробляють ігристі вина, які називають іристами, з сорту Рислінг. У нашій країні ігристе вино також називають ігристим вином, але стає популярним і термін креман (Burešová, 2007).

Ключові слова: ігристе вино, кава, просекко

Цілі: зрозуміти відмінності між тихими та ігристими винами

Виробництво ігристих вин

Ігристе вино виготовляється так само, як і біле, але його залишають бродити вдруге. Готове вино розливають у пляшки і додають невелику кількість (24 г на літр) тиражного лікеру - суміші дріжджів, цукру і вина. Бродіння триває близько двох місяців, і вино містить приблизно на 1,2 % більше алкоголю, ніж раніше, з подальшим виділенням вуглекислого газу. Справжнє шампанське лежить на дріжджах мінімум 9 місяців і до 5 років. Потім дріжджі видаляються або шляхом поступового струшування - ремуажування, яке триває 21 день, або шляхом охолодження горлечка і видалення застиглої осади. Після дегоржажу ігристе вино стає прозорим. Пляшки обов'язково доливають дозованим лікером - винно-цукровим сиропом. Марочне шампанське доливають тим же вином, а не дозованим. Багаторічна ферментація в пляшках, струшування і деглазування - справа трудомістка і дорога. Тому існують простіші методи виготовлення ігристих вин, але жоден з них не має такої витонченості, як описаний вище метод шампанізації. У методі Шармат, наприклад, друга ферментація відбувається у великих резервуарах з нержавіючої сталі під тиском. Перед розливом осад видаляється шляхом фільтрації. Так виробляють італійське просекко для спуманте, богемське ігристе вино, а також німецькі та австрійські ігристі вина. Метод переливання схожий на шампанське, але після бродіння в пляшці вино переливають у великі резервуари, де його фільтрують навалом і розливають під тиском у нові пляшки (Pavloušek and Burešová, 2015).

Rozdělení šumivých vín podle obsahu cukru:

- Brut nature – obsahuje méně než 3 g cukru / litr (cukr nebyl dodán)
- Extra brut – zvláště tvrdé 0 - 6 g cukru / litr
- Brut – obsah cukru nižší než 7 – 12 g / litr
- Extra dry – zvláště suché 12 – 17 g cukru / litr
- Sec – suché 18 – 32 g cukru / litr
- Demi-sec – polosuché od 33 – 50 g cukru / litr
- Demi doux – polosladké více než 50 g / litr
- Doux – sladké nad 80 g/l (Pavloušek a Burešová, 2015)

23. LIKÉROVÁ VÍNA

Likérové víno vymezeno v české legislativě (také jakostní likérové víno vinařské oblasti) obsahuje mezi 15 – 22 % alkoholu. Likérové víno smí být vyráběno ze směsi vína a hroznového moštu s přidávkem destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Do skupiny likérových vín řadíme vermuty a fortifikovaná vína.

Klíčová slova: fortifikovaná vína, sherry, portské, vermuty

Cíle: umět využít likérové víno v nabídce

Vermuty

Vermuty se u nás často objevují v roli aperitivu – zejména suché. Sladké vermuty by mohly být doprovodem mnoha sladkých pokrmů. Lze je využívat také k dochucování salátů a při vaření. Základem vermutů je směs přírodních vín s nízkou aciditou s přidávkou koření. Nízké pH je základem pro zachování svěží světlé barvy, víno nehnědne a lépe přijímá aroma z macerátu. Vermuty italské obsahují přibližně 80 % révového vína, francouzská obsahují 75 % révového vína a české vermuty obsahují 100 % přírodního vína. Vermuty rozdělujeme na suché a sladké. Suché obsahují méně než 50 g cukru v litru, sladké obsahují někdy 100 g cukru v litru. Sladké vermuty dělíme na bílé a červené (chininové, vanilkové a hořké).

Fortifikovaná vína

Hlavními zástupci dolihovaných vín jsou Portské a Sherry. Podle anglické tradice (v pánských klubech) se portské podává vždy v křišťálové karafě zprava doleva, přičemž si každý stolovník naplní sklenku a předá karafu dál. Porto White zraje 2-3 roky a je vhodné jako aperitiv a také na dochucení polévek. Ruby je sladké červené vyrobené kupáží mladých vín různých ročníků, která zrají až 6 let. Ruby se podává na závěr menu k nasládlým sýrům a k sladkým pokrmům nebo také jen s ořechy, čokoládou a mandlemi (Burešová, 2017).

Класифікація ігристих вин за вмістом цукру:

- Brut nature - містить менше 3 г цукру/літр (цукор не додавався)
- Extra brut - особливо міцне 0 - 6 г цукру/літр
- Brut - цукристість нижче 7 - 12 г / л
- Extra dry – особливо сухе 12 – 17 г цукру/л
- Sec – сухий 18 – 32 г цукру / л
- Demi-sec – напівсухий від 33 – 50 г цукру/л
- Demi doux – напівсолодке більше 50 г/л
- Doux – солодкий вище 80 г/л

23. ЛІКЕРНІ ВИНА

Лікерне вино відповідно до чеського законодавства (також якісне лікерне вино виноробного регіону) містить від 15 до 22% алкоголю. Лікерне вино може бути виготовлене з суміші вина і виноградного сусла з додаванням винного спирту або виноградних продуктів і концентрованого виноградного сусла. До лікерних вин належать вермути та кріплені вина.

Ключові слова: кріплені вина, херес, портвейн, вермути

Цілі: вміти використовувати лікерні вина в меню

Вермути

Вермути часто використовують як аперитив - особливо сухі. Солодкі вермути можуть супроводжувати багато солодких страв. Їх також можна використовувати для заправки салатів і в кулінарії. Основою вермутів є суміш натуральних вин з низькою кислотністю і додаванням спецій. Низький рівень рН є основою для збереження свіжого, світлого кольору, вино не стає коричневим і краще вибирає аромати з мацерату. Італійські вермути містять приблизно 80% виноградного вина, французькі - 75%, а чеські - 100% натурального вина. Вермути поділяються на сухі та солодкі. Сухі вермути містять менше 50 г цукру на літр, тоді як солодкі вермути іноді містять 100 г цукру на літр. Солодкі вермути поділяються на білі та червоні (хінні, ванільні та гіркі).

Кріплені вина

Основними представниками кріплених вин є портвейн і херес. За англійською традицією (в джентльменських клубах) портвейн завжди подають у кришталевому графіні справа наліво, при цьому кожен відвідувач наливає собі келих і передає графін далі. Білий портвейн витримується 2-3 роки і підходить як аперитив, а також для ароматизації супів. Рубі - солодке червоне вино, виготовлене шляхом купажування молодих вин різних врожів, витриманих до 6 років. Рубі подають в кінці меню з солодкими сирами та солодкими стравами або просто з горіхами, шоколадом і мигдалем (Burešová, 2017).

Porto Tawny je žlutohnědé barvy a zraje tři a více let. Ty nejkvalitnější ročníky na trhu jsou více než 40 let staré (údaje na etiketě odpovídá průměru ročníků použitých do směsi). Tawny se hodí k výrazným ořechovým a čokoládovým dezertům, pralinkám. Mladší ročník Porto Tawny se podává lehce vychlazené v letních měsících s jahodami (Burešová, 2017).

Ročníková Porto Vintage zraje v sudu 5 let, poté se stáčí do lahví a se podává se k sýrům Roquefort, Stilton a také k tuzemské Nivě. **Late Bottled Vintage** (LBV) – později lahvované ročníkové portské zraje 6 let. Je vhodné podávat k úpravám dušené zvěřiny.

Sherry

Sherry pochází z okolí města Jerez de la Frontera a nese označení kvality Denominación de Origen, zkratka (D. O.). Sherry je vyrobeno pouze z odrůd Palomino, Pedro Ximénez, Moscatel.

Suchá Sherry Fino jsou vhodná jako aperitivní nápoj a také se používají na dochucení vývarů a k přípravě pokrmů, ale snesou i výrazné olivy. Manzanilla Sherry (suché) je vhodné k předkrmům a k pikantním uzeninám. Amontillado je vhodné k polévkám. Oloroso ke zvěřině a sušeným uzeninám. Palo Cream, Pedro Ximénez a Moscatel (sladká vína) se budou velmi dobře hodit k nasládlým sýrům s pikantní chutí a také k těm s modrou plísní typu Gorgonzola apod. Sladké sherry se dobře páruje také se sladkými dorty včetně čokoládových dezertů, čokoládových fondue aj. Výborně se snoubí s pomalu pečenými husími játry. Tato vína mají obrovský potenciál zrání až desítky let (Burešová, 2007).

Porto Tawny має жовто-коричневий колір і витримується протягом трьох і більше років. Найкращі врожаї на ринку мають вік понад 40 років (дані на етикетці відповідають середньому значенню врожаю, який використовується в купажах). Тауні чудово поєднується зі сміливими горіховими та шоколадними десертами, праліне. Порто Тауні молодого врожаю влітку подають злегка охолодженим з полуницею (Буресова, 2017).

Vintage Porto Vintage витримується в бочці протягом 5 років, потім розливається в пляшки і подається з сирами Рокфор, Стілтон, а також з домашнім сиром Ніве. **Late Bottled Vintage (LBV)** - пізній марочний портвейн витримується протягом 6 років. Він підходить для подачі до тушкованої дичини.

Херес

Херес походить з району Херес-де-ла-Фронтера і має знак якості Denominación de Origen, скорочено (D.O.). Херес виготовляється тільки з сортів Паломіно, Педро Сіменес і Москатель.

Сухий херес Фіно підходить як аперитив, а також використовується для ароматизації бульйонів і приготування страв, але він також витримує міцні оливки. Херес Мансанілья (сухий) підходить до закусок і гострих м'ясних копченостей. Амонтільядо підходить для супів. Oloroso - до дичини та копченостей. Palo Cream, Pedro Ximénez і Moscatel (солодкі вина) дуже добре поєднуються з солодкими сирами з пікантним смаком, а також з сирами з блакитною пліснявою, такими як горгонзола тощо.

Солодкий херес також добре поєднується з солодкою випічкою, включаючи шоколадні десерти, шоколадне фондю тощо. Він добре поєднується з повільно обсмаженою фуа-гра. Ці вина мають величезний потенціал витримки до десятиліть (Burešová, 2007).

24. HODNOCENÍ VÍNA

Ochutnávání vín je pro mnohé zážitek, ale profesionální hodnocení vín je velmi náročné a může ho vykonávat pouze kvalifikovaný sommelier a certifikovaný degustátor. Příležitostí pro ochutnání vín je mnoho např. pokud se rozhodujeme, které víno je vhodné nakoupit do archivu, nebo chceme-li posoudit víno, které bude nabízeno v restauraci při společenské události. Důvodem může být ochutnání a následné hodnocení vín, která byla nakoupena přímo u vinaře a jsou již delší dobu uložena v archivu či ve sklepě.

Klíčová slova: degustace, vzhled, arôme, chuť

Cíle: naučit se principy posuzování vín s využitím senzorické analýzy

Starí Římané pro svá hodnocení používali postup COS (color – barva, odor – vůně, sapor – chuť). Tyto atributy nám pomohou analyzovat víno s cílem určit a definovat jeho charakter: vzhled (čírost, čistota, barva, viskozita, jiskra – zářivost, perlivost); aroma (kvalita a intenzita, popis vůně, rozpoznání – vyjádření); chuť (obsah cukru, kyselin, alkoholu, tříslovin, vyzrálost, stáří, skutečná chuť, dotykové vjemy, dochuť, aroma v ústech), (Burešová, 2007).

Degustace – jak hodnotit vína

Posuzování vín má dlouhou tradici, po kterou se vyvíjí jak analytické metody, tak také způsoby hodnocení. V praxi se používají dva způsoby hodnocení: chemické a senzorické. Chemické (objektivní) hodnocení se provádí v chemických laboratořích, které jsou dnes dostupné i malým vinařům. Smyslové hodnocení je často podceňováno a stává se tématem zobrazeným na karikaturách. Pouze smyslové hodnocení dovede odhalit to, zda jsou v souladu (harmonii) všechny jeho složky, ale také může zjistit výskyt vad, či negativních projevů ve vzhledu, vůni i chuti (Burešová, 2007).

Hodnocení vzhledu vína

Posuzujeme optické vlastnosti vína ve sklenici. Při zakroužení sklenicí s nápojem, pozorujeme čírost, barvu, vzhled, čistotu. Vzhled a barva je mnohdy ovlivněná výrobní technologií, zralostí hroznů, územím a polohou vypěstované révy, stářím vína, ale i typem vína. Po zakroužení sklenicí a podle tvarů, které se vytvářejí na stěnách sklenky, můžeme pozorovat proužky stékajícího vína (jako gotická okna), která určují hustotu vína, zda jde o víno spíše slabé nebo silnější, které zanechávají stopy na sklenici, svědčí o vysokém obsahu glycerolu a plnosti vína. Nebo víno je jako voda a neulpívá na stěnách nic. Zrakem můžeme pozorovat zabarvení od světlých lehce nazelenalých odstínů mladého bílého vína, těžkého sytého zlatého zabarvení u zralého sladkého vína, teplého jantaru sherry nebo Tokaje. U červených vín se nám nabízí škála od mladých uzavřených vín inkoustových barev, vín s nafialovělými odstíny přes rubínové a teplé granátové tóny až po cihlové zralé tóny vín bordeauxského typu.

24. ОЦІНКА ВИНА

Дегустація вина - це досвід для багатьох, але професійна оцінка вин є дуже складною і може бути здійснена лише кваліфікованим сомельє та сертифікованим дегустатором. Існує багато можливостей для дегустації вина, наприклад, при прийнятті рішення про те, яке вино доцільно придбати для зберігання в колекції, або при оцінці вина, яке буде запропоновано в ресторані на світському заході. Причиною може бути дегустація, а потім оцінка вин, які були придбані безпосередньо у винороба і тривалий час зберігалися в фондах винного архіву або погребі.

Ключові слова: дегустація, зовнішній вигляд, аромат, смак

Мета: вивчити принципи оцінки вина за допомогою сенсорного аналізу

Стародавні римляни використовували процедуру COS (color - колір, odour - аромат, sapor - смак) для своїх оцінок. Ці атрибути допоможуть нам проаналізувати вино з метою ідентифікації та визначення його характеру: зовнішній вигляд (прозорість, чистота, колір, в'язкість, блиск - яскравість, шипучість); аромат (якість та інтенсивність, опис аромату, впізнаваність - виразність); смак (цукор, кислота, алкоголь, дубильні речовини, зрілість, вік, справжній аромат, тактильні відчуття, післясмак, відчуття в роті) (Burešová, 2007).

Дегустація - як оцінювати вина

Оцінка вина має давні традиції, протягом яких еволюціонували як аналітичні методи, так і методи оцінки. На практиці використовують два методи оцінки: хімічний і сенсорний. Хімічна (об'єктивна) оцінка проводиться в хімічних лабораторіях, які зараз доступні навіть невеликим виноробам. Сенсорна оцінка часто недооцінюється і стає предметом карикатур. Тільки сенсорна оцінка може виявити, чи всі компоненти знаходяться в гармонії, але також може виявити наявність дефектів або негативних проявів у зовнішньому вигляді, ароматі і смаку (Burešová, 2007).

Оцінка зовнішнього вигляду вина

Ми оцінюємо оптичні властивості вина в келиху. Обертаючи келих з напоєм, ми відзначаємо прозорість, колір, зовнішній вигляд, чистоту. На зовнішній вигляд і колір часто впливають технологія виробництва, стиглість винограду, площа і розташування виноградників, вік вина, а також тип вина. Коли келих закручують, і форми, які утворюються на боках келиха, показують патьоки вина, що стікають вниз (як готичні вікна), які визначають щільність вина, чи це досить слабке вино, чи більш міцне, яке залишає сліди на келиху, що вказує на високий вміст гліцерину і насиченість вина. Або ж вино подібне до води і не прилипає до стінок нічого. На вигляд ми можемо спостерігати забарвлення від свіжих злегка зеленуватих відтінків молодого білого вина, важке насичене золотисте забарвлення зрілого солодкого вина, теплий бурштин хересу або токаю. Що стосується червоних вин, ми маємо діапазон від молодих закритих вин чорнильного кольору, вин з пурпуровими відтінками через рубінові і теплі гранатові тони до цегляно-стиглих тонів вин типу бордо.

Hodnocení aroma vína

Lidský čich může vnímat diametrálně rozdílné vjemy. Je prokázáno, že existuje tisíce vůní. Člověk jich umí rozeznat jen stovky. Hodnotíme také intenzitu, čistotu, jakost a harmonii. Po zakroužení sklenicí nasaje do nosu primární aroma. Po druhém zakroužení, vloží nos do sklenice a zhluboka se nadechne. Proces je nutno opakovat ne dříve než po dvou minutách. Aroma, které nadechneme je rozpuštěné ve vzduchu, když pak konzumujeme jídlo nebo víno, v ústech cítíme je zpět, nejde o chuť, ale jsme ovlivněni zpětnou vůní.

Co můžeme cítit ve víně

Ovoce: v nose cítíme – maliny, jahody, ostružiny, rybíz, angrešt, švestky, mango, limety, grep, banán, hrušku apod. U mnoha současných bílých vín je citrusová vůně – vlašský ryzlink, veltlínské zelené, muškáty, tramíny. U sauvignonů je typický angrešt. U velkých chardonnay a zejména Chablis cítíme meruňku, brokev, mandle, sušené ovoce, máslo a lískové oříšky.

Květiny: nachází se v mladých bílých vínech. Například ryzlink má v mládí vůně broskvových květů, a kvetoucí lípy. Heřmánek a květy letní louky jsou charakteristické pro burgundská bílá vína. V zahraničních sauvignonech je cítit květ hluchavky a u našich kvetoucí bez. Fialky s orchidejemi najdeme ve velkých vínech z Bordeaux.

Koření: anýz, zázvor, lékořice, vavřín, pepř, levandule jsou vůně charakteristické pro velká červená vína a zralé chardonnay a veltlíny DAC.

Kvasné vůně: kvasnice, těsto, máslo, jogurt, kyselé mléko nebo kyselý drops vyprchá často po několika měsících. Příjemně se projevuje u mladých bílých vín.

Dřevěné aroma: dřevo, vanilka je typické pro vína zrající v dubových sudech (barriques). Další vůně projevující se hlavně u červených a velkých vín je cedr, tužka, cigaretová krabička, santalové dřevo.

Rostlinné aroma: tráva, břečtan, seno, chřest, feferony, máta peprná, kapradí, zeli, cibule, křen. Příliš travnatá vůně je známkou nedozrálých hroznů, které byly prostoupeny stonky – chlorofylová vůně. Také vůně česneku, zeli a cibule by neměla převládat ve vínech. Chřest voní někdy v sauvignonech blanc a feferonka v mladých červených Bordeaux.

Pražené aroma: připomínají červená vína vyzrávajících v dřevěných sudech a někdy u odrůd burgundských a v Champagne u chardonnay. Jsou to vůně topinky, toastu, kávy, tabáku, čokolády, pazourku.

Vonné aroma: pryskyřice, terpentýn, petrolej, vosk, dehet, vanilka jsou vůně, které vznikají zráním v soudcích. Medové vůně jsou vlastní pro drahá sladká vína typu eiswein – ledová vína, slámová vína a Sauterny. Jsou to vůně typické pro vína napadená plísní Botrytis cinerea a k nim se často přidá petrolejové aroma typické pro německé a alsaské ryzlinky.

Živočišné aroma: kožeslina, kůže, pižmo, zvěřina, maso, mokřý pes. Kočičí moč je charakteristická vůně pro nevyzrálý Sauvignon Blanc, vůně masa, kůže a zvěřiny mají zejména zralá červená vína.

Оцінка аромату вина

Людський нюх може сприймати діаметрально різні відчуття. Доведено, що існують тисячі запахів. Людина може розпізнати лише сотні. Ми також оцінюємо інтенсивність, чистоту, якість і гармонію. Коли келих закручується, ніс вбирає первинний аромат. Після другого завихрення він занурює ніс у келих і глибоко вдихає. Процес необхідно повторити не менше, ніж через дві хвилини. Аромат, який ми вдихаємо, розчиняється в повітрі, коли ми потім споживаємо їжу або вино, ми відчуваємо його в роті, це не є питанням смаку, але повертається до нас цей аромат.

Що ми можемо відчутти у вині

Фрукти: в носі ми відчуваємо - малину, полуницю, ожину, смородину, агрус, сливи, манго, лайм, грейпфрут, банан, грушу тощо. Багато сучасних білих вин мають цитрусовий аромат - моржа, вельтлайнера, мускадину, трамину. Для совіньонів характерний агрус. У великих шардоне і особливо шаблі ми відчуваємо запах абрикоса, персика, мигдалю, сухофруктів, вершкового масла і лісового горіха.

Квіти: зустрічаються в молодих білих винах. Рислінг, наприклад, в молодості має аромати персикового цвіту і квітучих лип. Для бургундських білих вин характерні ромашка і літні лугові квіти. У зарубіжних совіньйонах відчувається аромат диявольського цвіту, а в наших - квітучої бузини. Фіалки з орхідеями зустрічаються у великих винах Бордо.

Спеції: аніс, імбир, лакриця, лавр, перець, лаванда - це аромати, характерні для великих червоних вин і стиглих шардоне та веллінів DAC.

Дріжджові аромати: дріжджів, тіста, масла, йогурту, кислого молока або кислих вкrapлeнь часто зникають через кілька місяців. Приємний у молодих білих винах.

Дерев'яні аромати: деревини, ванілі характерні для вин, витриманих в дубових бочках (барріках). Інші аромати, переважно в червоних і великих винах, - кедр, олівець, сигаретна коробка, сандал.

Рослинні аромати: трави, плюща, сіна, спаржі, гострого перцю, м'яти, папороті, капусти, цибулі, хрону. Надмірно трав'янистий аромат - ознака незрілого винограду, який був пронизаний стеблами - аромат хлорофілу. Також у винах не повинні домінувати аромати часнику, капусти і цибулі. Спаржа іноді пахне в совіньйон блан, а гострий перець - в молодому червоному бордо.

Аромати смаженого: нагадують червоні вина, витримані в дерев'яних бочках, іноді в Бургундії, а в Шампані - в шардоне. Аромати тостів, кави, тютюну, шоколаду, кременю.

Аромати: смоли, скипидару, гасу, воску, дьогтю, ванілі - це аромати, що виникають при витримці в бочках. Медові аромати притаманні дорогим солодким винам, таким як айсвайн - крижані вина, солом'яні вина та саутерни. Вони характерні для вин, уражених грибом Botrytis cinerea, і до них часто приєднуються бензинові аромати, характерні для німецького та ельзаського рислінгів.

Тваринні аромати: хутро, шкіра, мускус, дичина, м'ясо, мокра собака. Котяча сеча є характерним ароматом для незрілого Совіньйон Блан, тоді як аромати м'яса, шкіри та дичини особливо характерні для зрілих червоних вин.

Chemické aroma: jedná se o umělé vůně, které nesmějí převládat a vyčnívat – aceton, alkohol, síra, chlór, ředidlo, jód aj (Burešová, 2007).

Chuť vína

Chuť vína je nejdůležitějším aspektem při hodnocení. Víno nám buď chutná nebo nechutná. V chuti hodnotíme intenzitu (plnost), čistota (vymezit a vyhnout se negativním vjemům), harmonie (soulad mezi kyselinou, cukrem, tanin, alkoholem apod.) a perzistenci (délku vjemu – dochuť). Při ochutnávání si nabereme malý doušek do úst, vtáhneme malé množství vzduchu přes víno, což někdy může vznítat jako lehce kloktavý zvuk. Teprve po polknutí malého množství vína hodnotíme celkový dojem vyvolaný komplexním působením jednotlivých látek včetně závěrečné perzistence (dochuti), kterou v ústech pocítíme.

V chuti vína hovoříme v zásadě o čtyřech základních faktorech: kyselosti, ovocitosti, tříslovinách – taninech a alkoholu. Kyselost je základní vlastností bílých vín a souvisí s podnebím, odrudou a polohou vinic. Šťavnaté kyselinky jsou znakem vín severních oblastí (Německo, Česko, Slovensko). Kyseliny mohou být obsaženy i v červených vínech, ale nesmí jich být mnoho, aby se správně doplnily s taniny. Ovocitost je vlastností, která dělá vína celistvá ve struktuře a v osobitosti charakteru. Polyfenoly jsou často zahrnovány pod společné označení třísloviny a barviva a jsou nezbytnou součástí červených vín. Uvolňují se ze slupek modrých hroznů a také z dubových sudů, které se často ke zrání vín používají. Obsah alkoholu musí být v rovnováze s obsahem ovocitosti, kyselin, taninů a celkové struktury, aby vytvářel pocit zaoblenosti a harmonie.

Chuťové vjemy lze jednoduše trénovat např. pomocí metody se čtyřmi sklenicemi vody (v každé 0,1 litru), které postupně doplníme dalšími ingrediencemi (lžička cukru, citronovou šťávu z poloviny citronu, 5 cl alkoholu a výluh 1 sáčku černého čaje), (Pavloušek, Burešová, 2015).

Negativní vlastnosti vín

Korková příchuť – příčinou je TCA (trichloroanizol), který zapříčiňuje zatuchlý zápach různé intenzity také ve vůni (podle rozsahu napadení). Přičemž intenzita se umocňuje s působením vzduchu. Víno s delší dobou po otevření a nalití do sklenice bude chutnat stále odpudivěji.

Zoctovatělé víno – má velký obsah těkavých kyselin, zejména kyseliny octové (je cítit po banánu, odlakovači na nehty, hruškové kapce). Víno není zdravě škodlivé, ale nechutné.

Zoxidované víno – vyskytne se při nevhodném skladování, ale také technologickou chybou výrobce apod. Vzhledově je oranžové až nahnědlé barvy. Vůně je silně zvětralá, v chuti je přestálá. Červené víno má ostrou vůni a zároveň vyšší až nahnědlou barvu.

U mladých vín se nejčastěji setkáváme s tzv. přesířeným vínem, což se projeví při nadměrném použití konzervačního a dezinfekčního oxidu siřičitého. Pokud je to jen v malém množství, lze tomu zabránit přelitím do karafy, nebo včasným otevřením lahve – vada se po tzv. vydechnutí (mírném provzdušnění) vytratí (Burešová, 2007).

Ximické aromaty: ce штучні ароматы, які не повинні домінувати і виділятися - ацетон, спирт, сірка, хлор, розчинник, йод тощо (Burešová, 2007).

Смак вина

Смак вина - найважливіший аспект оцінки. Вино нам або подобається, або не подобається. У смаку ми оцінюємо інтенсивність (насиченість), чистоту (щоб визначити і уникнути негативного сприйняття), гармонійність (гармонія між кислотою, цукром, таніном, алкоголем і т.д.) і стійкість (тривалість сприйняття - післясмак). Під час дегустації робіть невеликі ковтки, втягуючи в рот невелику кількість повітря через вино, що іноді може нагадувати легкий звук полоскання горла. Тільки проковтнувши невелику кількість вина, ми оцінюємо загальне враження, створене комплексною дією окремих речовин, включаючи кінцеву стійкість (післясмак), яку ми відчуваємо в роті.

На смак вина впливають чотири основні фактори: кислотність, фруктовість, таніни та алкоголь. Кислотність є фундаментальною характеристикою білих вин і пов'язана з кліматом, сортом і розташуванням виноградників. Соковиті кислоти характерні для вин з північних регіонів (Німеччина, Чехія, Словаччина). Кислоти можуть бути присутніми і в червоних винах, але їх не повинно бути занадто багато, щоб належним чином доповнювати таніни. Фруктовість - це характеристика, яка робить вина цілісними за структурою і виразними за характером. Поліфеноли часто об'єднують під спільною назвою танінів і барвників, і вони є невід'ємним компонентом червоних вин. Вони виділяються зі шкірки синього винограду, а також з дубових бочок, які часто використовуються для витримки вин. Вміст алкоголю повинен бути збалансований з фруктовістю, кислотністю, танінами і загальною структурою, щоб створити відчуття округлості і гармонії.

Смакові відчуття можна легко тренувати, наприклад, використовуючи метод чотирьох склянок води (кожна з яких містить 0,1 літра), які поступово доповнюються іншими інгредієнтами (чайна ложка цукру, сік половини лимона, 5 склянок спирту і лікер з 1 пакетика чорного чаю), (Pavloušek, Burešová, 2015).

Негативні властивості вин

Присмак пробки - причиною є ТХА (трихлоранізол), який викликає затхлий запах різної інтенсивності (залежно від ступеня зараження). Інтенсивність зростає під впливом повітря. Смак вина буде тим більш відразливим, чим довше воно відкрите і налите в келих.

Вино з кислинкою - має високий вміст летких кислот, особливо оцтової (пахне бананом, рідиною для зняття лаку, грушевою краплею). Вино не шкідливе для здоров'я, але огидне.

Окислене вино - виникає при неправильному зберіганні, а також через технологічну помилку виробника тощо. Зовнішній вигляд - від оранжевого до коричневого кольору. Аромат сильно вивірений, а смак - витриманий. Червоне вино має різкий аромат і колір від більш високого до коричневого.

Зávěrečné shrnutí vlastností vína

O víně hovoříme s rozvahou a s ohledem na mnoho práce, které s produkcí hroznů a výrobou vína souvisí. Naučit se pojmenovat základní aspekty vyžaduje trénink a menší teoretické základy, případně několik řízených degustací se skutečným odborníkem. Pak budeme umět prakticky zkoumat a popsat jednotlivé aspekty, které naše smysly zaznamenaly. Pojmenovat jednotlivé vůně je velmi složité. To co někomu může vonět jako květina, jinému může zapáchat. Proto je nabídka mnoha stylů vín, aby si každý mohl vybrat podle svého vkusu.

Doporučení

Pokud chceme připravit degustaci vína, pak je vhodné zamyslet se a naplánovat. Vyberme maximálně 12 vín, více by se hodnotilo obtížněji. Vyberme světlou místnost, bez výrazných vůní a bílý ubrus nebo podložku. Dostatek čirých sklenic na nožce, vodu a nakrájený chléb k neutralizaci. Lahůdky v podobě klobás, šunky, sýry aj. si dopřejme až po degustaci. Vhodné je připravit si hodnotící listy.

Svět je osídlen mnoha rozličnými kulturami – lidmi se širokou škálou prahové vnímavosti a hladiny tolerance. Jakékoliv hodnocení je velmi subjektivní záležitostí a je pozoruhodné, dojde-li ke shodě. Existuje mnoho způsobů a metodik pro hodnocení vína. Některá hodnocení mohou používat jednoduché škálování např. grafickým vyjádřením v podobě hvězd od * (v nejhorší) do ***** (nejkvalitnější). Podobně lze využít číselné škály (jako ve škole) od excelentní hodnoty 1 do nejhorší hodnoty 5. Nejčastěji používaná hodnocení v Evropě jsou 100 bodové hodnocení. Víno se 100 – 92 bodů je excelentní na zlatou medaili, stříbrná medaile je udělena minimálně 86 bodovým vínům a vína ohodnocená 83 body jsou oceněna bronzovou medailí. Mezi další systém hodnocení vín patří např. dvacetibodový systém a Vedelův hodnotící systém.

Molodí vina najčastíše buvajúť "пересірчені", що виникає при надмірному використанні консервантів і дезінфікуючих засобів, що містять діоксид сірки. Якщо він є в невеликих кількостях, його можна запобігти, переливаючи в графин або вчасно відкриваючи пляшку - дефект зникає після так званого "видиху" (легкої аерації) (Burešová, 2007).

Підсумкове резюме характеристики вина

Ми говоримо про вино з обережністю і з огляду на те, що у вирощуванні винограду та виготовленні вина задіяно багато робочих місць. Для того, щоб навчитися називати основні аспекти, потрібні тренування і невелика теоретична підготовка, або кілька дегустацій зі справжнім експертом. Тоді ми зможемо практично дослідити та описати різні аспекти, які зафіксували наші органи чуття. Давати назви окремим ароматам дуже складно. Те, що для одних може пахнути квіткою, для інших може пахнути як квітка. Ось чому ми пропонуємо багато стилів вина, щоб кожен міг обрати на свій смак.

Рекомендації

Якщо ми хочемо підготувати дегустацію вин, то бажано подумати і спланувати її. Виберіть максимум 12 вин, більше буде складніше оцінити. Оберіть світле приміщення, без сильних ароматів, з білою скатертиною або килимком. Багато прозорих келихів на ніжці, вода і нарізаний хліб для нейтралізації. Делікатеси у вигляді ковбас, шинки, сирів тощо. побалуйте себе після дегустації. Бажано підготувати оціночні листи.

Світ населяє безліч різних культур - людей з широким діапазоном порогової чутливості і рівнями толерантності. Будь-яка оцінка є дуже суб'єктивною справою, і чудово, якщо є консенсус. Існує багато способів і методик оцінки вина. Деякі рейтинги можуть використовувати просту шкалу, наприклад, графічне вираження у вигляді зірочок від * (найгірше) до ***** (найкраще). Також може використовуватися числова шкала (як у школі) від відмінної оцінки 1 до найгіршої оцінки 5. Найпоширенішими в Європі є 100-бальні рейтинги. Вино, що набрало 100-92 бали, є відмінним і заслуговує на золоту медаль, срібну медаль отримують вина, що набрали щонайменше 86 балів, а вина, що набрали 83 бали, нагороджуються бронзовою медаллю. Інші системи оцінювання вин включають, наприклад, 20-бальну систему та систему оцінювання Веделя.

25. NAKUP A ULOŽENÍ VÍN

Nakupování vín lze provádět přímo u výrobce (vinaře), v obchodech s vínem a vinotékách a také na e-shopu. Je známou skutečností, že více než 50 % vín se nakupuje v supermarketech. Po každém transportu je vhodné nechat lahve přibližně 3 dny v klidu (vino získá zpět své vlastnosti, jenž byly narušené transportem).

Klíčové pojmy: nákup, skladování, teplota vína, archivace

Cíle: umět vybrat správné dodavatele, nakoupit kvalitní vína a vhodně je uskladnit

Důvodů ke koupi vína je několik a mohou být rozdílné, od příležitostných akcí až po velké nákupy, ale téměř každý z nakupujících má stejný cíl a tím je koupit dobré víno za výhodnou cenu. Při nakupování vína mohou rozhodovat i další aspekty např. obliba určité odrůdy nebo značky. Nákup vína v obchodní síti se zdá být jednoduchým, protože jde až na výjimky o vína v lahvích, označených potřebnými údaji na etiketách, navíc vína v lahvích jsou stabilizovaná. Naopak nákup sudového vína je problematictější s jistými riziky. Víno nám mohlo skutečně chutnat ve sklepě, kde působí Genius loci, ale zároveň mějme na paměti, že víno je živý organismus a často mění svůj charakter. Pokud bychom uchovávali nenalahvované víno je vhodné opatřit si speciální nádoby, které budou mít plovoucí povrch a víno nám nebude podléhat oxidování, popřípadě speciální nádoby, které zabraňují přístupu vzduchu s tekutinou.

Skladování vína v lahvích

Pro skladování a případné další zrání vín je zapotřebí vhodný prostor. Vína pro běžnou spotřebu můžeme krátkodobě uložit v místě, kde teplota nepřesahuje 15 – 18 °C. Odděleně jsou skladována vína k delšímu zrání. Lahve s vínem ukládáme ve vodorovné poloze, aby se zabránilo přístupu vzduchu k vínu a vysychání korku. Ideální teplota pro skladování vín je 13 °C. Teplota by neměla kolísat, protože víno v lahvi se působením teplot rozpíná anebo smršťuje. Tekutina se může působením tepla několikanásobně roztáhnout ve volném místě, které se nachází mezi vínem a korkem. Prudkým snížením teploty dochází ke smrštění obsahu v lahvi. To je umožněno vínu ve stojaté poloze, kdy dojde k nasátí vzduchu, který zapříčiní předčasné stárnutí vína – oxidázu.

O skladovaných vínech ve sklepech je vhodné vést záznamy (etiketa se časem ve vlhkém prostředí sklepa stane nečitelnou), včetně všech pohybů. Jednou z možností uchovávání vín je pronájem boxu ve vinařské firmě, u vinaře, či v renomované vinotéce. V domácnostech je jednodušším řešením zakoupení speciální klimatizované skříně, která umožňuje regulaci teploty a vlhkosti pro jednotlivé typy vín (uvedené zařízení existuje v mnoha provedeních a designech pro 18 až 500 lahví).

25. КУПІВЛЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ВИНА

Вина можна придбати безпосередньо у виробника (винороба), у винних магазинах та винотеках, а також в інтернет-магазині. Відомо, що понад 50% вин купують у супермаркетах. Після кожного транспортування бажано залишити пляшки відпочити приблизно на 3 дні (вино відновить характеристики, які були порушені транспортуванням).

Ключові поняття: купівля, зберігання, температура вина, архівування

Мета: знати, як правильно вибирати постачальників, купувати якісні вина та зберігати їх належним чином

Існує кілька причин для купівлі вина, і вони можуть варіюватися від випадкових подій до великих покупок, але майже всі покупці переслідують одну мету - купити хороше вино за хорошою ціною. При покупці вина можуть бути й інші міркування, наприклад, популярність певного сорту або бренду. Купівля вина в мережевому магазині здається простою, оскільки, за деякими винятками, вина розливають у пляшки, маркують необхідною інформацією, а пляшкові вина стабілізуються. З іншого боку, купівля вина з бочки є більш проблематичною і пов'язана з певними ризиками. Ми можемо насолоджуватися вином у погребі, де працюють геніальні люди, але не забуваймо, що вино - це живий організм, який часто змінює свій характер. Якщо ми збираємося зберігати неферментоване вино, доцільно передбачити спеціальні контейнери з плаваючою поверхнею, щоб вино не піддавалося окисленню, або спеціальні контейнери, які запобігають потраплянню повітря і рідини всередину.

Зберігання вина в пляшках

Для зберігання та можливої подальшої витримки вин потрібен відповідний простір. Вина для звичайного споживання можна зберігати протягом коротких періодів часу в місці, де температура не перевищує 15-18 °C. Вина для тривалої витримки зберігаються окремо. Пляшки з вином зберігають горизонтально, щоб запобігти доступу повітря до вина і висиханню пробки. Ідеальна температура для зберігання вин - 13 °C. Температура не повинна коливатися, оскільки вино в пляшці розширюється або стискається під впливом температури. Рідина може розширюватися в кілька разів за рахунок тепла в просторі між вином і пробкою. Різка зниження температури призводить до того, що вміст пляшки стискається. Це може статися, коли вино стоїть, коли в нього втягується повітря, що призводить до передчасного старіння вина - окисдажного.

Бажано вести облік вин, що зберігаються в підвалах (етикетка з часом стає нерозбірливою у вологому середовищі підвалу), включаючи всі переміщення. Один з варіантів зберігання вин - орендувати ящик у винної компанії, винороба або в солідному винному магазині. У домашніх умовах простішим рішенням є придбання спеціальної шафи з клімат-контролем, яка дозволяє контролювати температуру і вологість для кожного типу вина (таке обладнання випускається в різних стилях і дизайнах, розрахованих на 18-500 пляшок).

25.1. Investice do vína

Investování do vína může přinášet radost z toho, že víno časem získalo na kráse v jiskře, ve vůni a chuti, ale také na ceně – stane se vzácným a tedy drahým. Víno patří mezi velmi stabilní, atraktivní a jistou kapitálovou investici. Láhev s vínem stejně jako jiné zboží nakupujeme za určitou cenu, která se může časem zvýšit nebo může klesat. U mnoha současných vín, která jsou určená ihned k vypití, cena po čase klesne. I když se víno považuje mnohými znalci a sběrateli za umělecké dílo, tak na rozdíl od skutečných uměleckých děl, kterými jsou obrazy s neomezenou životností, u vína je to jinak. Víno má omezenou životnost určenou ročníkem, kvalitou vinice a vinařskou technologií. Je velmi obtížné odhadnout trvanlivost ročníku. Hrozny na vinici a víno v lahvi se vyvíjí zcela nepředvídatelně. Porozumět vývoji ročníků a vín je velmi obtížné, vzhledem tomu, že se liší oblast od oblasti v jednotlivé zemi. Za velmi vydařený ročník v Burgundsku, Bordeaux, ale i Toskánsku je považován rok 2010. Obtížný a deštivý ročník 2007 byl v Burgundsku a v Bordeaux, ale za zdařilý jej považovali v oblasti Rhony, kde dával opulentní vína a podobně jej hodnotili v oblasti Alsaska, Toskánska a Piemontu. U nás na Moravě je ročník 2007 také považován za vynikající, i když naše vína nemají stejně dlouhý život (několika desetiletí) jako výjimečná vína z Bordeaux. Ročník 2014 byl deštivý a je u nás považován za průměrný. Sama mohu potvrdit, že z některých regionů Moravy se vyvinula velmi zajímavá vína teprve po třech letech. Za zdařilé poslední ročníky lze považovat na Moravě ročník 2015 a 2016.

Uložení vín do archivu

Víno je unikátní produkt, je jeden z mála, o kterém víme, kde a kdy se pěstovala réva, ze které je vyrobeno víno. Vínu dobrých ročníků prospívá proměňování v čase a to je důvod pro jejich uložení. Kvalitní víno, které má vhodné vlastnosti k potenciálnímu zrání může získat na kvalitě vůně, z mladého primárního aroma se vyvine krásný zralý a rozmanitý buket. Víno zároveň získává na bohatosti a uhlazenosti a harmonii v chuti. Zralé víno získá na autentičnosti a dokonalosti.

Pokud se rozhoduje pro nákup vína pro delší archivaci, pak je vhodné vybírat vína po konzultaci s vinařem, který zná potenciál svých vín. Poradit může i odborný prodejce vín. Obecně lze říci, že můžeme uložit vína z dobrých poloh vinic a ročníků. U nás můžeme archivovat vína s přívlastkem. U červených vín je důležitý např. dostatečný obsah tříslovin. U bílých vín je vhodné, pokud je víno vybaveno ve správném poměru kyselinami a cukry. Bílá vína vyrobená z kvalitních hroznů a v dobrém ročníku lze také na několik let uložit, pokud splňují již zmíněné předpoklady pro další zrání. Téměř všechna červená vína, vyrobená z kvalitního produktu a v dobrém ročníku jsou vhodná k archivaci. Stejně tak přírodně sladká vína, likérová vína a také vína tokajského typu. Výběr vína k uložení a zrání je složitý s ohledem na barvu, kvalitu ročníku, polohu, půdu, způsobu pěstování révy a technologii výroby a také na lahvi (způsobu uzavření a kvalitě korků).

25.1. Інвестиції у вино

Інвестиції у вино можуть принести радість від того, що з часом воно набуває блиску, аромату і смаку, але також і ціну - стає рідкісним і, відповідно, дорогим. Вино є дуже стабільним, привабливим і безпечним вкладенням капіталу. Ми купуємо пляшку вина, як і інші товари, за певною ціною, яка з часом може зростати або знижуватися. Для багатьох сучасних вин, які призначені для негайного вживання, ціна з часом буде падати. Хоча багато поціновувачів і колекціонерів вважають вино витвором мистецтва, на відміну від справжніх творів мистецтва, які є картинами з невизначеним терміном зберігання, це не так у випадку з вином. Вино має обмежений термін придатності, який визначається врожаєм, якістю виноградника та технологією виготовлення. Оцінити термін придатності вина дуже складно. Виноград на винограднику і вино в пляшці розвиваються абсолютно непередбачуваним чином. Зрозуміти еволюцію врожаїв і вин дуже складно, враховуючи, що в кожній країні вони відрізняються від регіону до регіону. 2010 рік вважається дуже вдалим у Бургундії, Бордо, а також у Тоскані. Урожай 2007 року був складним і дощовим у Бургундії та Бордо, але вважається вдалим у регіоні Рони, де були отримані розкішні вина, і аналогічно оцінений в Ельзасі, Тоскані та П'ємонті. У Моравії врожай 2007 року також вважається відмінним, хоча наші вина не мають такої ж тривалості витримки (кілька десятиліть), як виняткові вина з Бордо. Урожай 2014 року був дощовим і вважається тут середнім. Я сама можу підтвердити, що деякі регіони Моравії створили дуже цікаві вина лише через три роки. 2015 і 2016 роки можна вважати успішними останніми роками в Моравії.

Зберігання вин в архіві

Вино - унікальний продукт, один з небагатьох, про який ми знаємо, де і коли були вирощені лози, з яких виготовляється вино. Вина хороших врожаїв виграють від того, що змінюються з часом, і це є причиною для їх зберігання. Якісне вино, яке має правильні характеристики для потенційного старіння, може набутися якості аромату, а молодий первинний аромат розвине красивий зрілий і різноманітний букет. Водночас вино набуває багатства, гладкості та гармонійності смаку. Зріле вино набуває автентичності та досконалості.

Якщо ви вирішили купити вино для тривалого зберігання, то бажано вибирати вина після консультації з виноробом, який знає потенціал своїх вин. Професійний продавець вина також може дати пораду. Загалом, ми можемо зберігати вина з хороших виноградників і з хороших врожаїв. Ми можемо архівувати вина з найменуванням. У випадку червоних вин, наприклад, важливим є достатній вміст таніну. Для білих вин бажано, щоб у вині було правильне співвідношення кислот і цукрів. Білі вина, виготовлені з винограду хорошої якості і хорошого врожаю, також можуть зберігатися протягом декількох років, якщо вони відповідають вищезазначеним умовам подальшої витримки. Майже всі червоні вина, виготовлені з якісного продукту і хорошого врожаю, підходять для зберігання в архіві. Так само як і натурально солодкі вина, лікерні вина та вина типу токай. Вибір вина для зберігання і витримки є складним і залежить від кольору, якості врожаю, місця розташування, ґрунту, способу вирощування лози і технології виробництва, а також від пляшки (способу закупорювання і якості пробки).



Obrázek 21: Archiv vzácných vín v Burgundsku

Která vína neukládáme do archivu?

Vína, která nakupujeme v běžných obchodech a supermarketech. Vína, která jsou z horších ročníků. Vína, která mají nedostatky a vady. Jednoduchá moderní suchá bílá vína jsou obvykle určena ke konzumaci ve své mladosti.



Рисунок 14: Архів рідкісних вин Бургундії

Які вина ми не архівуємо?

Вина, які ми купуємо в звичайних магазинах і супермаркетах. Вина гірших урожаїв. Вина, які мають недоліки і вади. Прості сучасні сухі білі вина зазвичай призначені для вживання в молодості.

26. NABÍDKA A SERVIS VÍN

Při výběru vína jsme ovlivněni zdravotním a psychickým rozpoložením, prostředím a také společností, s kým víno pijeme. Někdy můžeme zažít pěkné chvíle plné požiteků z běžného vína v přírodě, pokud je popijíme ve společnosti někoho blízkého a nepostrádáme dokonalý servis ani nejvhodnější design sklenic. Jindy marně přemýšlíme o tom, jak víno podáme doma hostům, která sklenice je nejvhodnější, jak je připravit, vychladit a jaký pokrm bude tím nejlepším doprovodem. Existují obecné zásady, které vínům dodají ještě větší lesku a požitku pro celou společnost. Pravidla jak a v čem podávat víno se liší podle stylu vína.

Klíčové pojmy: servis bílých vín, růžových vín, červených vín, dekantace, vinný list

Cíle: umět naservírovat vína a použít vhodné sklenice a inventář

Nabídka – sestavení vinného listu

Vinný listek reprezentuje provozovnu a jeho majitele včetně sommeliera a zároveň je marketingovým nástrojem. Vinný listek má být sestaven tak, aby napomáhal zákazníkovi při výběru vína. Při sestavování nabídky je nutné dbát na následující aspekty:

- nabízená vína musí být vždy dostupná (aktuální v souladu s ročníkem sklizně a stylem vína),
- pružná reakce na změny na trhu – sezona, ceny
- nabídka odpovídá poptávce a preferencím zákazníků,
- rozsah nabídky odpovídá provozním možnostem, konceptu provozovny a segmentu zákazníků.

Vinný list obsahuje základní informace:

- Uplatňuje se princip od jednoduššího ke složitějšímu – bílá vína, růžová vína, červená vína, šumivá, fortifikovaná, dále podle stylu vín od lehkých mladých vín, přes středně plná vína až po vzácná ročníková vína apod.
- Uvádí se celý název vína, producent, kategorie vín, nabízené množství v (ml) nebo dle objemu láhve
- U nabídky kvalitních vín v lahvích je vhodné uvádět všechny důležité informace týkající se terroir jako např. oblast a přesnější poloha vinice, ročník sklizně, styl vína, cenu
- Nabídka může být sestavená také jiným způsobem např. podle abecedy, podle zemí a regionů, podle ročníků sklizně, podle ceny aj.
- Ve vinařských oblastech je zvykem preferovat místní vína před světovými.
- Je vhodné uvádět návaznost vín na nabízené pokrmy, případně doporučení ke konkrétním pokrmům např. v rámci menu (Burešová, 2007).

26. ПРОПОЗИЦІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ВИН

При виборі вина на нас впливає стан здоров'я і психічний стан, навколишнє середовище, а також компанія, з якою ми п'ємо вино. Іноді ми можемо отримати приємну мить насолоди від звичайного вина на свіжому повітрі, якщо п'ємо його в компанії близької нам людини і не прогаємо ідеальну подачу або найбільш підходящий дизайн келиха. В інший час ми марно думаємо про те, як подати вино гостям вдома, який келих найкраще підійде, як його приготувати і охолодити, і яка страва буде найкращим акомпанементом. Існують загальні принципи, які зроблять вина ще більш блискучими і приємними для всієї компанії. Правила того, як і з чим подавати вино, залежать від стилю вина.

Ключові поняття: подача білих вин, рожевих вин, червоних вин, декантація, винна карта

Цілі: знати, як подавати вина і використовувати відповідні келихи та інвентар

Меню – складання винної карти

Винна карта представляє заклад і його власника, включаючи сомельє, а також є маркетинговим інструментом. Винна карта повинна бути розроблена таким чином, щоб допомогти клієнту у виборі вина. При складанні меню необхідно враховувати наступні аспекти:

- вина, що пропонуються, завжди повинні бути в наявності (актуальні відповідно до врожаю і стилю вина),
- гнучке реагування на зміни на ринку - сезон, ціни
- пропозиція відповідає попиту та вподобанням клієнтів,
- асортимент пропозиції відповідає операційним можливостям, концепції закладу та клієнтському сегменту.

Винна карта містить основну інформацію:

- Застосовується принцип від простішого до складнішого - білі вина, рожеві вина, червоні вина, ігристі вина, кріплені вина, потім відповідно до стилю вин від легких молодих вин, через вина середньої щільності до рідкісних марочних вин і т.д.
- Вказується повна назва вина, виробник, категорія вина, кількість пропонованого вина в (мл) або в об'ємі пляшки
- Для пропозиції вишуканих вин у пляшках бажано вказати всю відповідну інформацію, що стосується теруару, наприклад, регіон і точне місце розташування виноградника, рік врожаю, стиль вина, ціну.
- Пропозиція може бути структурована і в інший спосіб, наприклад, за алфавітом, за країнами та регіонами, за врожаєм, за ціною тощо.
- У виноробних регіонах прийнято віддавати перевагу місцевим винам перед світовими.
- Доречно вказувати зв'язок вин зі стравами, що пропонуються, або рекомендації до конкретних страв, наприклад, у меню (Burešová, 2007).

Podávání vín

Současný globální styl vín vykazuje oblíbenost díky jiskrnému vzhledu, lehkosti a mladistvé odrůdové svěžesti v chuti. **Jednoduchá a svěží mladá** bílá vína se mohou využít na začátku menu a v roli welcome drinku. Velmi dobře se doplňují s vybranými pokrmy z ryb a darů moře. Mohou být výborným aperitivem, ale stejně dobře mohou doprovázet oběd či večeři. Často jsou uzavřena plastovou, skleněnou nebo aglomerovanou či kovovou zátkou. Lehká bílá vína se podávají při teplotě 8 °C – 9 °C a je vhodné **je otevřít minimálně 15 minut** před podáváním.

Aromatická vína se dobře párují s výraznějšími pokrmy a aromatickými sýry, konzumují se v nejlepší kondici od dvou do čtyř let. Aromatická vína se podávají při teplotě od 9 °C do 10 °C a je vhodné je otevřít 15 - 20 minut před podáváním. **Vzácná ročníková bílá vína** z odrůd Ryzlink rýnský nebo Chardonnay mohou doprovodit i komplikované masité pokrmy a zasluhují si servis ve sklenici z tenkého skla na vysoké nožce. Bohatá vyzrálá ročníková vína vyniknou při teplotě mezi 10 °C a 12 °C a **je vhodné lahev otevřít asi 20 – 30 minut před konzumací**.

Podávání bílých vín

Bílé víno zpravidla podáváme tak, že si připravíme vše potřebné k servisu. Otvírák, vhodné sklenice, láhev s vychlazeným vínem, případně izolační obal a utěrku. Mladá bílá vína můžeme také podávat v karafě. Víno je vhodné hostům patřičně představit – tak, že krátce ukážeme etiketu a upozorníme např. na odrůdu, ročník, terroir. Pokud jsme víno zakoupili u vinaře, je vhodné se zmínit o detailech, které doprovázejí nákup a místo zrodu vína. Poté otevřeme láhev, tak, že ji postavíme na stůl, odřízneme horní část záklopky, která je obvykle u těchto vín ze smrštitelného plastového materiálu. V domácnosti lze použít proužek, který je určen k tomuto účelu – odstranění záklopky. Poté lehce otřeme hrdlo a pomocí vývrtky otevřeme víno. Při otvírání je vhodné posoudit délku korku, abychom ho neprovtali celý a pomalu jej vytahovat. Klasický korkový uzávěr prohlédneme a posoudíme čichem, zda neprojevuje korkovou plíseň. Pokud je uzavřená láhev silikonovým (plastovým korkem) po vyjmutí nepřícháváme (plast je plast) můžeme víno podávat. V současnosti jsou mnohá i kvalitní vína uzavírána šroubovým uzávěrem. Zde je na místě zmínit, že nejde o horší kvalitu vína, ale naopak. Manipulace s takto uzavřeným vínem je jednoduchá, ale u konzervativního spotřebitele to může způsobit rozpaky. I zde je na místě o víně hovořit a dále se mu věnovat stejně jako klasicky uzavřenému korkem. Po otevření a oteření hrdla nejprve nalijeme malé množství do skleničky pro zhodnocení – vzhled, aroma a nakonec chuť. Poté víno nalijeme do sklenic hostům podle společenské etikety (podle významnosti, pohlaví a věku).

Naléváme přiměřené množství, nikdy nenaléváme po okraj – pak bychom nemohli vnímat aromatické ani chuťové vlastnosti vín. Při použití karafy – přelijeme víno do karafy a dále postupujeme stejně jako při běžném podávání. Bílé víno pak ukládáme do izolačního obalu, který udržuje víno vychlazené na vhodnou teplotu (dnes jsou běžně dostupné např. z průhledného plastu, který dá vyniknout etiketě).

Подача вин

Сучасний глобальний стиль вин набуває популярності завдяки іскристому зовнішньому вигляду, легкості та молодіжній сортовій свіжості смаку. **Прості та свіжі молоді** білі вина можна використовувати на початку меню та як вітальний напій. Вони дуже добре поєднуються з вибраними стравами з риби та морепродуктів. Вони можуть бути чудовим аперитивом, але також добре супроводжують обід або вечерю. Вони часто закупорюються пластиковою, скляною, агломерованою або металеву пробкою. Легкі білі вина подаються при температурі 8°C - 9°C і **повинні бути відкриті принаймні за 15 хвилин** до подачі.

Ароматичні вина добре поєднуються з більш сміливими стравами та ароматними сирами, їх рекомендується вживати у проміжку між двома та чотирма роками. Ароматичні вина слід подавати при температурі від 9°C до 10°C і відкривати за 15-20 хвилин до подачі. **Рідкісні марочні білі вина** з винограду сортів Рислінг або Шардоне можуть супроводжувати навіть складні м'ясні страви і заслуговують на те, щоб їх подавали у високому тонкому келиху. Насичені, зрілі марочні вина найкраще розкриваються при температурі від 10°C до 12°C, їх **слід відкривати приблизно за 20-30 хвилин до вживання**.

Подача білих вин

Як правило, ми подаємо біле вино, підготувавши все необхідне для сервірування. Відкривачка, відповідні келихи, пляшка охолодженого вина, можливо, ізоляційна обгортка і серветка. Молоді білі вина також можна подавати в графіні. Бажано познайомити гостей з вином, коротко показавши етикетку і вказавши, наприклад, сорт, врожай, теруар. Якщо вино було придбано у винороба, бажано згадати деталі, які супроводжують покупку, і місце походження вина. Потім ми відкриваємо пляшку, поставивши її на стіл, зрізавши верхню частину пробки, яка зазвичай є термоусадочним пластиком матеріалом для цих вин. У домашніх умовах можна скористатися смужкою, яка призначена для цієї мети - зняття пробки. Потім злегка протріть шийку і за допомогою штопора відкрийте вино. Відкриваючи його, бажано оцінити довжину пробки, щоб не просвердлити її наскрізь і витягувати повільно. Огляньте класичне коркове закриття і визначте за запахом, чи немає на ньому коркової плісняви. Якщо пляшка закрита силіконовим (пластиковим) korkom, після виймання не проколюйте його (пластик є пластик) і можете подавати вино до столу. У наш час багато навіть вишуканих вин закривають гвинтовим ковпачком. Тут варто зазначити, що мова не йде про нижчу якість вина, а навпаки. Поводитися з вином, закупореним таким чином, просто, але це може викликати збентеження у консервативного споживача. Тут знову доречно поговорити про вино і продовжити поводитися з ним так само, як і з класично закупореним вином. Відкоркувавши і витерши шийку, спочатку наливаємо невелику кількість в келих для оцінки - зовнішнього вигляду, аромату і, нарешті, смаку. Потім ми розливаємо вино в келихи гостей відповідно до соціального етикету (залежно від важливості, статі та віку).

Ми наливаємо розумну кількість, ніколи не наливаючи до країв - тоді ми не зможемо сприйняти ароматичні або смакові характеристики вина. Якщо ви використовуєте графин - налийте вино в графин і дійте, як при звичайній подачі. Потім біле вино поміщають в ізолюючий контейнер, який зберігає його охолодженням до відповідної

Подávání růžových vín

Růžová vína (rosé), nejsou vhodná na dlouhé zrání, ale přesto jsou oblíbená. Růžové víno podáváme podobně jako lehká bílá vína tak, že si připravíme otvírák s vývrtkou, vhodné sklenice, láhev s vychlazeným vínem, případně izolační obal a utěrku. Mladá růžová vína můžeme také přelit do karafy a poté nalévat do sklenic. Růžová vína podáváme v čiré tenkostěnné sklenici na nožce, otevřeného či tulipánového tvaru, o objemu min. 0,2 l. Růžové víno postačí otevřít 15 minut před degustací, případně je lze přelit do karafy.

Подávání červených vín

V současné době se konzumuje více mladých červených vín než v minulosti jednak proto, že nemáme podzemní sklepy a také proto, že dnešní technologie umožňují produkovat vína pro okamžitou spotřebu. Jde o vína jemná s ovocnou chutí, menší tříslovinou a jemnou strukturou. Starší vyzrálá vína mohou překvapit ty, kteří na ně nejsou zvyklí. Podávání červeného vína vyžaduje přípravu s ohledem na styl vína.

Mladá červená vína jsou příjemně pitelná i bez jídla. Příkladem je francouzské Beaujolais, které si získalo oblibu téměř na celém světě. Podáváme je chlazená a nepotřebují odpočívat ve sklepech. Tuzemským fenoménem je mladé suché červené víno z odrůd Modrý Portugal a Svatovavřínecké produkované každoročně 11. 11. pod názvem Svatomartinské. Mladá červená vína podáváme v čiré, tenkostěnné sklenici přiměřeného obsahu okolo 0,2 l. Tvar sklenice je vyšší, štíhlejší okolo 250 ml, aby bylo dopřáno lehkému okysličení a rozvoji ovocité vůně. Mladá vína podáváme v teplotě okolo 10 °C – 12 °C a je vhodné otevřít láhev asi 10 minut před konzumací. Pokud bychom nakupovali mladé víno od vinaře např. v jiné nádobě než ve skleněné lahvi, je vhodné přelit je do karafy či džbánu a teprve podávat hostům. Víno v plastové lahvi na stůl nepatří.

Středně plná červená vína vyzrávající v dřevěných sudech např. z odrůd Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot s vyšším procentem alkoholu okolo 13% podáváme při teplotě okolo 14 °C – 16 °C. Otevření lahve v dostatečném předstihu může vínu ohromně prospět a umožní mu zdůraznit strukturu vůně – buket a také rozmanitost v chuti. Připravenou láhev otevřeme tak, že nejprve pomocí nožiku na vývrtce odřízneme horní část uzávěru (asi 3 mm pod povrchem lahve), poté otřeme suchou utěrkou (ubrouskem) hrdlo a teprve pak zavrtáme do středu korku vývrtku (asi do dvou třetin, povytáhneme první polohou otvíráku a pokračujeme vytáhnutím na druhou polohu), opatrně vytáhneme korek. Po vyjmutí korku jej zkontrolujeme, zda nejeví známky korkové plísně a znovu otřeme hrdlo utěrkou a střední plochou korku, abychom odstranili chloupky z utěrky. Uvedený styl vín je vhodné otevřít hodinu či dvě i více před konzumací. Po nalití malého množství vína do sklenice a kontrole všech senzorických vlastností můžeme nalít hostům podle společenských pravidel.

teploty (sегодня, например, широко доступный прозрачный пластик, чтобы сделать этикетку заметной).

Подача рожевих вин

Рожеві вина ("розе") не придатні для тривалої зберігання, але вони все ще популярні. Подають рожеве вино так само, як і легкі білі вина, підготувавши штопор, відповідні келихи, пляшку з охолодженим вином або ізоляційну обгортку і серветку. Молоді рожеві вина також можна зцідити в графин, а потім розлити по келихах. Рожеві вина слід подавати в прозорому, тонкостінному, відкритому келиху або келиху у формі тюльпана місткістю не менше 0,2 л. Досить відкрити рожеве вино за 15 хвилин до дегустації, або ж його можна налити в декантер.

Подача червоних вин

Сьогодні споживається більше молодих червоних вин, ніж у минулому, частково тому, що у нас немає підземних погребів, а також тому, що сучасні технології дозволяють виробляти вина для негайного споживання. Це вишукані вина з фруктовими ароматами, меншим вмістом таніну і тонкою структурою. Старі, зрілі вина можуть здивувати тих, хто до них не звик. Подача червоного вина вимагає підготовки з урахуванням стилю вина.

Молоді червоні вина приємно пити без їжі. Прикладом є французьке Божоле, яке завоювало популярність майже в усьому світі. Вони подаються охолодженими і не потребують відпочинку в погребі. Вітчизняним феноменом є молоде сухе червоне вино з сортів "Блакитна Португалія" та "Сент-Мартін", яке випускають щороку 11 листопада під назвою "День Святого Мартіна". Молоді червоні вина подають у прозорому тонкостінному келиху невеликого об'єму - близько 0,2 літра. Форма келиха вища, більш тонка, об'ємом близько 250 мл, щоб забезпечити легке насичення киснем і розвиток фруктових ароматів. Молоді вина слід подавати при температурі близько 10 °C - 12 °C і бажано відкривати пляшку приблизно за 10 хвилин до вживання. Якщо ми купуємо молоде вино у винороба, наприклад, в іншій тарі, ніж скляна пляшка, бажано перелити його в графин або глечик і подати гостям. Вину в пластиковій пляшці не місце на столі.

Середньотілі червоні вина, витримані в дерев'яних бочках, наприклад, Піно Нуар, Каберне Совіньйон, Мерло з більш високим відсотком алкоголю близько 13%, слід подавати при температурі близько 14°C - 16°C. Заздалегідь відкрита пляшка може принести величезну користь вину і дозволить йому підкреслити структуру ароматів - букет, а також різноманітність смаку. Щоб відкрити підготовлену пляшку, спочатку зріжте верхню частину пробки (приблизно на 3 мм нижче поверхні пляшки) за допомогою ножа-штопора, потім протріть шийку сухою ганчіркою, а потім просвердліть штопор по центру пробки (приблизно на дві третини шляху вгору, потягнувши вгору при першому положенні відкривачки і продовжуючи тягнути вгору при другому положенні), обережно витягаючи пробку. Після виїмання пробки огляньте її на наявність ознак коркової цвілі і знову протріть шийку паперовим рушником, а також центр пробки, щоб видалити волоски з рушника. Вищезгаданий стиль вина слід відкривати за годину-дві або більше до вживання. Наливши невелику кількість вина в келих і перевіривши всі сенсорні характеристики, ми можемо наливати для гостей відповідно до світських правил.

Zralá (vzácná) archivní červená vína s bohatě strukturovanou chutí, kořenitou vůní, sametovou zralostí a obsahem alkoholu okolo 14 %, s intenzivní, kořenitou chutí pocházející z vyzrálých hroznů. Velká a stará vína si zasluhují vyšší teplotu podávání okolo 16 °C– 18 °C.

S podáváním nespěcháme a rozhodneme se, zda je budeme dekantovat či ne. Hodně stará vína nedekantujeme dlouhou dobu před konzumací, okysličení by jim mohlo, po několika desetiletích ležení v lahvi, uškodit.



Obrázek 22: Opatrné vyjmutí korku

Dekantace

Dekatovat znamená oddělovat víno od usazenin tzv. depotu. Při rozhodování – zda je vhodné použití karafy či ne, záleží na zkušenosti a profesionalitě každého sommeliera. V některých případech u starých vín postačí postavit láhev do vertikální polohy a depot se sám po několika hodinách usadí na dně lahve. Podle uvedené skutečnosti je pak vhodné opatrně zacházet s lahví při nalévání, aby se víno nerozvířilo.

Odřezání záklopky vyžaduje zručnost zejména u velkých vín, opatřených kovovým uzávěrem. Nikdy nezapomínáme očistit okraje lahve (od případných plísní apod.), poté následuje

Стиглі (рідкісні) марочні червоні вина з багатим структурованим смаком, праними ароматами, оксамитовою стиглістю і вмістом алкоголю близько 14%, з інтенсивним, праним смаком стиглого винограду. Великі та старі вина заслуговують на більш високу температуру подачі - близько 16 °C-18 °C.

Ми не поспішаємо з подачею і вирішуємо, чи потрібно їх декантувати. Ми не декантуємо дуже старі вина протягом тривалого часу перед вживанням, оскільки насичення киснем може завдати їм шкоди після кількох десятиліть у пляшці.



Рисунок 15: Акуратно зніміть пробку

Декантація

Рішення про доцільність використання декантеру залежить від досвіду і професіоналізму кожного сомельє. У деяких випадках, для старих вин, достатньо поставити пляшку у вертикальне положення, і осад сам осяде на дно пляшки через кілька годин. Відповідно, тоді бажано обережно поводитися з пляшкою під час наливання, щоб вино не зіпсувалося.

Відрізання корку вимагає вправності, особливо для великих вин, оснащених металевою пробкою. Ніколи не забувайте про очищення країв пляшки (від плісняви тощо) перед тим, як просвердити і зняти корок. Перевірте корок на вигляд і запах і знову протріть

zavrtání a vytažení korku. Zkontrolujeme korek zrakem a přivoněním a opět otřeme hrdlo. Malé množství vína, které nejprve odlijeme do sklenice a zkontrolujeme letmo zrakem a čichem, přelijeme do karafy. Poté provedeme krouživým pohybem zápěstí zavinění dekantační nádoby. Vypláchnutí karafy se provádí pro případné odstranění pachů po vodě a mytí. Přelití vína z láhve provádíme opatrně (např. nad hořícím plamenem svíčky lze pozorovat pohyb usazenin) až do chvíle, kdy zahlédneme usazeniny, pak proces dekantace ukončíme. Další postup servisu je obdobný jako např. přelití vína z láhve do připravených sklenic. Víno je nutno nalévat opatrně, aby bylo možno včas zachytit usazeniny. Láhev, zejména od vzácného vína, zůstává po celou dobu na stole spolu s korkem a karafou. Názory na dekantování se různí v mnoha aspektech. Je mnoho pomůcek pro dekantování od různých tvarovaných karaf, proutěné košíky, kovové košíky, spirály a drahé přístroje, které pracují v sérii.



Obrázek 23: Víno přelitě do karafy - dekantace vzácného vína

26.1. Podávání šumivých vín

Šumivé víno je po celém světě považováno za slavnostní nápoj. Perlení bublinek je zážitkem pro oko a také pro rozvoj aroma. Šumivá vína jsou různých stylů stejně jako tichá vína. Je nutné sledovat rozdíly mezi klasickým šumivým vínem vyrobeným další fermentací a perlivým vínem, které je pouze nasycené oxidem uhličitým. Lehká šumivá vína jsou ovocná a svěží, ve vůni a také v ústech na jazyku cítíme citrusy, jablka, hrušky a květinčky. U vyzrálých (ročníkových) šumivých vín se projevují pražené tony cereálií, po čerstvě pražené kávě, po pečených sušenkách apod.

Jak podávat šumivá vína? Šumivé víno je vhodné vychladit na správnou teplotu – jednoduchá mladší šumivá vína podáváme při teplotě okolo 6 – 7 °C a ročníková vína včetně champagne podáváme při teplotě okolo 9 °C. Nezapomínejme na to, že po nalití do sklenice

šijku. Nевелику кількість вина, яке спочатку наливають у келих і перевіряють на вигляд і запах, переливають у графин. Потім, круговим рухом зап'ястя, графин збовтують. Декантер обполіскують, щоб видалити будь-які запахи води і миття. Вино з пляшки обережно наливають (наприклад, над полум'ям свічки, що горить, можна спостерігати за рухом осаду) до тих пір, поки не буде видно осад, після чого припиняють процес зціджування. Наступна процедура подачі схожа, наприклад, на розливання вина з пляшки в підготовлені келихи. Наливати вино потрібно обережно, щоб вчасно вловити осад. Пляшка, особливо з рідкісним вином, весь час залишається на столі разом з korkom і графином. Думки щодо декантування різняться в багатьох аспектах. Існує багато пристосувань для декантування, починаючи від декантерів різної форми, плетених кошиків, металевих кошиків, спіралей і закінчуючи дорогими пристроями, які працюють в серії.



Рисунок 16: Вино налите в графин - декантація рідкісного вина

26.1. Подача ігристих вин

Ігристе вино вважається святковим напоем у всьому світі. Бульбашки, що пузиряться, - це насолода для очей, а також для розвитку аромату. Ігристі вина бувають різних стилів, як і тихі вина. Необхідно дотримуватися відмінностей між класичним ігристим вином, виготовленим шляхом подальшого бродіння, і ігристим вином, яке тільки газується. Легкі ігристі вина фруктові і свіжі, з цитрусовими, яблуками, грушами і квітами в ароматі, а також на язиці. Зрілі (марочні) ігристі вина демонструють смажені тони злаків, свіжообсмаженої кави, печеного печива тощо.

Як подавати ігристі вина? Ігристе вино має бути охолодженим до правильної температури - прості молоді ігристі вина слід подавати при температурі близько 6 - 7 °C, а марочні вина, включаючи шампанське, - при температурі близько 9 °C. Не забуваймо, що після наливання в келих воно нагріється приблизно на 2 градуси, тому в ресторани ігристі вина подають у винному кулері (наповненому льодом, водою з невеликою кількістю солі для полегшення процесу охолодження). Вдома нам

dojde k oteplení přibližně o 2 stupně a to je důvod, proč se šumivá vína podávají v restauraci v chladíči na víno (naplněném ledem, vodou s trochou soli, která podpoří proces chlazení). Doma nám postačí utěrka, abychom mohli láhev bezpečně uchopit a sklenice vhodně pro šumivé víno – flétna, popřípadě originální sklenice doporučené výrobcem. Šumivé víno vykazuje tlak jako pneumatika u automobilu. To je důvod, proč zacházet s lahví před otevřením opatrně. Vystřelovat zátku přičemž nám vyteče polovina obsahu láhve, se provádí při bujarých oslavách a také při automobilových závodech. Nejprve odstraníme hliníkovou folii zátkovky pod hrdlem lahve a opatrně ji odložíme. Poté uchopíme láhev do levé ruky a palcem druhé ruky tlačíme shora do korku směrem k hrdlu láhve. Opatrně uvolníme drátěný košíček, kterým šestkrát otočíme, roztáhneme jej a odstraníme. Při uvolňování korku držíme jednou rukou láhev shora v utěrce a druhou rukou láhvi otáčíme oběma směry. Po uvolnění korku, následuje kontrola korku přičichnutím (pouze u pravého korku, nikoliv u plastových). U šumivých vín, stejně jako u tichého vína, se mohou vyskytnout vady korku. Následně otfeme hrdlo, stejně jako u tichých vín. Víno nalijeme slabým proudem do flétnové sklenice, kterou držíme nakloněnou směrem k lahvi. Můžeme tak kontrolovat perlení, které činí proces nalévání obtížnější než u tichých vín. Proto doporučuji držet nakloněnou sklenici za nožku v ruce a pomalu nalévat. Při nalévání do sklenic položených na stole musíme být opatrnější. Je vhodné naplnit všechny sklenice (zejména při slavnostních příležitostech) a poté pozvednout k připitku (do 2/3 sklenice) současně.

26.2. Sabráž

Princip otevření vína prostřednictvím useknutého hrdla pochází z dávné minulosti z Francie (za Napoleona Bonaparte si tímto způsobem bavili jeho vojáci). Později se začala tato metoda používat v Rusku na Carském dvoře. Sabráž (z franc. *sabrage*) znamená useknutí hrdla láhve šavli a vzhledem k atraktivitě jde oblíbenou metodou pro otevření láhve. V gastronomickém provozu se používá pouze výjimečně a není vhodná pro běžné použití zejména při servisu ročníkových šumivých vín. Aby bylo možné sabrage realizovat potřebujeme šavli a šumivé víno vychlazené na 4 °C – 5 °C, je nutné odstranit kapsli a opatrně uvolnit drátěný košíček. Láhev je nutno držet pevně v předpažetí (od těla, abychom se chránili před zraněním) v úhlu cca 45 ° (stejně jako u běžného otvírání) a je nutno vyvinout rychlý svůj ostrým čepele směrem k prstenci u hrdla láhve. Při správném provedení je láhev v bodě useknutí čistá a je možno nalévat do připravených sklenic (střepy se nevyskytují). Sabráž vyžaduje odborné dovednosti a zručnost. Je nutné dbát na bezpečnost sommeliera a také hostů, při nesprávné manipulaci může dojít ke zranění (Burešová, 2007).

Milovníci sabrage využívají různorodé předměty na zdokonalení zážitku při useknutí hrdla u láhve šumivého vína např. talíř, příborový nůž, sklenici, dámskou lodičku.

26.3. Sklenice na servis vína

První nádoby, které sloužily ke pití vína, byly zhotoveny ze dřeva, z tykve, z hlíny, z kůže, rohů zvířat a teprve později se využívala keramika, kovy a sklo. V souladu se zdokonalující se technologií pro zpracování hroznů na současné styly vín, vyvíjí se sklenice, která podtrhuje jedinečnost charakteru a autentičnost vína. Sklenici vnímáme ještě dřívě, než ochutnáme víno a pohledem na ní si vytváříme první pocity hodnocení – první dojem z nápoje.

знадобиться лише тканинна серветка, щоб надійно обхопити пляшку, і келих, придатний для ігристого вина - флейта або оригінальні келихи, рекомендовані виробником. Ігристе вино має тиск, як автомобільна шина. Тому перед тим, як відкоркувати пляшку, тримайте її обережно. Видування пробки, коли половина вмісту пляшки витікає назовні, практикується на пишних вечірках, а також під час автомобільних перегонів. Спочатку зніміть алюмінієву фольгу під шийкою пляшки і обережно відкладіть її вбік. Потім візьміть пляшку в ліву руку і великим пальцем іншої руки натисніть на корок зверху до шийки пляшки. Обережно звільніть дротяний кошик, який потім поверніть шість разів, розгорніть і зніміть. Звільняючи корок, тримайте пляшку однією рукою з рушником зверху, а іншою рукою повертайте пляшку в обидва боки. Після того, як корок звільнений, його перевіряють шляхом нюхання (тільки для справжнього корку, а не для пластикового). В ігристих винах, як і в тихих, можуть бути дефекти корку. Тоді шийку витирають, як і у випадку з тихими винами. Налити вино в фужер, тримаючи його під нахилом до пляшки. Таким чином ми можемо контролювати утворення бульбашок, що робить процес наливання більш складним, ніж для тихих вин. Тому я рекомендую тримати нахилений келих за ніжку в руці і наливати повільно. Ми повинні бути більш обережними, коли наливаємо в келихи, що стоять на столі. Бажано наповнити всі келихи (особливо у святкові дні), а потім підняти їх для тосту (до 2/3 келиха) одночасно.

26.2. Сабраж

Принцип відкорковування вина через перерзане горло походить з давньої Франції (за часів Наполеона Бонапарта так розважалися його солдати). Пізніше цей метод увійшов у вжиток в Росії при царському дворі. Сабраж (від фр. *sabrage*) означає перерізати шишку пляшки шаблею і, завдяки своїй привабливості, є популярним методом відкорковування пляшки. Він рідко використовується в гастрономії і не підходить для загального використання, особливо для подачі марочних ігристих вин. Для того, щоб здійснити сабраж, шаблею і ігристе вино потрібно охолодити до 4 °C - 5 °C, зняти капсулу і обережно звільнити дротяний кошик. Пляшку потрібно міцно тримати в передпліччі (подали від тіла, щоб захистити від травм) під кутом близько 45° (як при звичайному відкриванні) і зробити швидкий помах лезом в напрямку кільця на шишці пляшки. При правильному виконанні пляшка залишається чистою в місці відрізання і може бути налита в підготовлені келихи (без осколків). Сабраж вимагає навичок постукування і спритності. Необхідно подбати про безпеку себе та гостей, оскільки неправильне поводження може призвести до травм (Бурсова, 2007).

Любителі сабражу використовують різні предмети, щоб покращити досвід відрізання шийки від пляшки ігристого вина, наприклад, тарілку, столовий ніж, келих, дамський чобіток.

26.3. Келихи для подачі вина

Перші посудини для пиття вина виготовляли з дерева, гарбуза, глини, шкіри, рогів тварин, і лише згодом з'явилися кераміка, метали та скло. Разом з удосконаленням технології переробки винограду в сучасні сорти вина розвивається і скляний посуд, який підкреслює унікальний характер і автентичність вина. Ми сприймаємо келих ще до того, як скуштуємо вино, і, дивлячись на нього, формуємо свої перші відчуття оцінки - перше враження від напою.

Jaká by měla být současná sklenice na víno? Kvalitní vinná sklenice by měla mít dlouhou nožku, aby nedocházelo k ohřívání vína rukou, a zároveň umožní bezpečně donést sklenici k ústům. Kalich sklenice by měl být dostatečně hluboký, široký a objemný (trojnásobný v poměru k množství vína), ale k okrajům by měla být užší. Uvedený tvar (zužující se kalich směrem k pitné zóně) dovoluje zakroužit sklenicí, umožní vínu uvolnit paletu aromatických látek, které se snáze dostanou do nosu. Kvalitu nápoje ovlivňuje tloušťka skla a také zakončení pitné zóny. Tvar a velikost sklenice je velmi důležitý aspekt pro zvýraznění charakteru vína. Sklenice na víno má osobitou siluetu a má několik funkčních zón. Dělí se na kalich, který má pitnou zónu, určitý tvar a výšku, dole je ukončen funkčním oddělením, které přechází do zóny pro uchopení – nožky. Obraz jedinečného charakteru nápoje dosáhneme, pokud vzácné víno podáváme v čiré tenkostěnné sklenici, většího objemu na vysoké nožce a nalijeme ho v přiměřeném množství. Použijeme-li sklenice určené konkrétnímu stylu vína, pak se v plné míře projeví autentické vlastnosti, vedoucí k maximálnímu požitku z vína.

Sklenice na lehká bílá vína jsou čisté, čiré, tenkostěnné na nožce, s otevřeným kalichem o objemu min. 200 ml.

Sklenice pro aromatická vína jsou uzavřenějšího tvaru, většího objemu kalichu, které nám umožní plně vnímat aroma a charakter vína (250 ml).

Vína středně plná, suchá a minerální podáváme ve větší, čiré sklenici (300 ml), která umožní vnímat komplexní šťavnatost a mineralitu vín. Při konzumaci umožňuje sklenice svým tvarem a objemem rozlít víno po jazyku a objevovat živou ovocnou vyzrálou pikantnost těchto vín.

Bohatá vyzrálá bílá vína podáváme v čiré sklenici s prostorným kalichem (300 ml jejíž tvar dovolí rozlít víno na patře a působit také po stranách a v zadní části jazyka, což umožní vyniknout plnosti vína.

Svěží rosé vína servírujeme v čiré, tenkostěnné, otevřené sklenici na nožce, s minimálním objemem 200 ml.

Sklenice na šumivé víno a champagne je ve tvaru vysoké flétny z jemného skla na vysoké nožce. V minulosti se používala na šumivá vína sklenice tvaru misky, ale dnes již je považována za nevhodnou a až na výjimky se s ní nesetkáme. Známé domy Champagni mají své vlastní tvary sklenic, které odpovídají jejich stylu vína.

Mladá červená vína (Svatomartinské a Beaujolais) podáváme v čiré, tenkostěnné sklenici přiměřeného obsahu okolo (200 ml). Tvar sklenice je rovnější, vyšší, štíhlejší okolo 250 ml, aby bylo dopřáno lehkému okysličení a rozvoji ovocité vůně.

Středně plná červená vína si zaslouží sklenice, které odpovídají stylu a odrůdě. Např. Pinot Noir (Rulandské modré) budou svůj typický a osobitý charakter rozvíjet ve velké, vysoké a baculaté burgundské sklenici o obsahu 350 – 400 ml. Cabernet sauvignon a Merlot budou výborně chutnat ze sklenic typu bordeaux, které jsou dostatečně vysoké, objemné a honosné pro rozvoj košatých vůní a široce strukturované chuti, o obsahu 400 ml.

Як повинен виглядати сучасний келих для вина? Келих хорошої якості повинен мати довгу ніжку, щоб уникнути зігрівання вина руками, але при цьому дозволити безпечно підносити келих до рота. Чаша келиха повинна бути досить глибокою, широкою і об'ємною (втричі пропорційно кількості вина), але при цьому звужуватися до краю. Така форма (звуження келиха до зони пиття) дозволяє келиху завихрюватися, дозволяючи вину вивільнити палітру ароматичних речовин, які легше досягають носа. На якість напою впливає товщина келиха, а також обробка зони для пиття. Форма і розмір келиха є дуже важливим аспектом у розкритті характеру вина. Келих для вина має виразний силует і має кілька функціональних зон. Він розділений на чашу, яка має зону для пиття, певну форму і висоту, і функціональний відсік внизу, який переходить в зону для тримання - ніжку. Образ унікальності напою досягається, якщо дорогоцінне вино подається в прозорому, тонкостінному келиху, більшому за обсягом на високій ніжці, і наливається в розумній кількості. Якщо ми використовуємо келихи, призначені для певного стилю вина, то автентичні характеристики будуть повністю виражені, що призведе до максимальної насолоди вином.

Келихи для легких білих вин - чисті, прозорі, тонкостінні на ніжці, з відкритою чашею не менше 200 мл.

Келихи для ароматних вин мають більш закриту форму, з більшим об'ємом чаші, що дозволяє повністю сприймати аромат і характер вина (250 мл).

Середньотілі, сухі та мінеральні вина подаються у більшому, прозорому келиху (300 мл), що дозволяє відчути складну соковитість і мінеральність вин. Форма і об'єм келиха дозволяють вину розливатися по язичку і розкривати живу фруктову, зрілу пряність цих вин.

Насичені, зрілі білі вина подають у прозорому келиху з просторою чашею (300 мл), форма якої дозволяє наливати вино на піднебіння, а також впливати на боки і спинку язика, дозволяючи розкрити всю повноту смаку вина.

Свіжі рожеві вина подають у прозорому тонкостінному келиху на відкритій ніжці об'ємом не менше 200 мл.

Келих для ігристих вин і шампанського має форму високої флейти з тонкого скла на високій ніжці. У минулому для ігристих вин використовували келих у формі чаші, але сьогодні він вважається непридатним і, за рідкісним винятком, більше не зустрічається. Відомі будинки Шампані мають власні форми келихів, які відповідають стилю їхніх вин.

Молоді червоні вина (Сен-Мартенс і Божоле) подавайте в прозорому тонкостінному келиху достатнього об'єму (200 мл). Форма келиха - більш пряма, висока, тонка, об'ємом близько 250 мл, щоб забезпечити легке насичення киснем і розвиток фруктових ароматів.

Середньотілі червоні вина заслуговують на келихи, які відповідають стилю і сорту. Піно Нуар (Піно Нуар Блан), наприклад, розкриє свій типовий і виразний характер у великому, високому і товстому бургундському келиху об'ємом 350-400 мл. Каберне Совіньйон і Мерло чудово смакуватимуть у високих, об'ємних і розкішних келихах бордоського типу ємністю 400 мл, які розкривають багаті аромати і широкі структуровані смаки.

Sklenice na vzácná lahвовě zralá (archivní) vína musí odpovídat objemem kalichu a také jemností skla (pitnou zónou), siluetou, nožkou a výškou. Znamé pravidlo říká, že čím je tenší a vyšší nožka a větší kalich u sklenice, tím je vhodnější pro exkluzivní vína. Mohou to být vína vyrobená z odrůd Pinot Noir (Rulandské modré), Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Tannat, Nebbiolo.

Existují však také sklenice, které nesplňují požadavky podporující kvalitu vína a mohou vínu ubrat na výrazu. Sklenice nemá být barevná, broušená ani jinak zdobená, kalich by neměl být ani příliš velký ani příliš malý. Současným stylům vín rovněž neprospívá keramika či plast. Sklenice je poslední obal před konzumací a svým osobitým designem působí pozitivně také na emoce spotřebitelů. Správně zvolený typ a tvar sklenice buď podtrhne kvalitu vína, nebo naopak – při nesprávném použití sklenic, konzumenta ochudí o gurmánský a estetický zážitek. Pohlédneme-li na víno nalité do dokonale tvarované sklenice, způsobí pozitivně na naše emoce.

26.4. Uzávěry lahví

Uzavěr hrdla láhve s vínem je velmi důležitou aspektem dotvářejícím vzhled, vlastnosti a případný vývoj vína. V současnosti je nezbytné umět prezentovat, precizně otevřít a vhodné naservírovat víno, které je uzavřeno nejen korkovou zátkou, ale také plastovým uzavěrem, šroubovacím uzavěrem nebo elegantním skleněným uzavěrem Vino-Lok.



Obrázek 24: Uzávěry lahví, zleva – kork na šumivá vína, plastový, kork pro vzácná vína, běžný lisovaný kork, hliníkový uzávěr

Келихи для рідкісних вин пляшкової витримки (марочних) повинні відповідати об'єму келиха, а також тонкощам келиха (питної зони), силуету, ніжці і висоті. Загальновідомим є правило, що чим тонша і вища ніжка і більший об'єм келиха, тим більше він підходить для ексклюзивних вин. Це можуть бути вина з Pinot Noir (Піно Нуар), Cabernet Sauvignon (Каберне Совіньйон), Merlot (Мерло), Malbec (Мальбек), Tannat (Таннат), Nebbiolo (Неббіоло).

Однак існують також келихи, які не відповідають вимогам, що підтримують якість вина, і можуть применшити виразність вина. Келих не повинен бути кольоровим, вирізаним або іншим чином прикрашеним, а чаша не повинна бути ні занадто великою, ні занадто маленькою. Сучасні винні стилі також не виграють від кераміки чи пластику. Келих є останньою упаковкою перед споживанням, і його виразний дизайн також позитивно впливає на емоції споживачів. Správně zvolený typ a tvar sklenice buď podtrhne kvalitu vína, nebo naopak – při nesprávném použití sklenic, konzumenta ochudí o gurmánský a estetický zážitek. Pohlédneme-li na víno nalité do dokonale tvarované sklenice, způsobí pozitivně na naše emoce.

26.4. Кришки для пляшок

Закриття горлечка винної пляшки є дуже важливим аспектом, який формує зовнішній вигляд, характеристики і, в кінцевому підсумку, еволюцію вина. Сьогодні важливо вміти презентувати, відкривати і подавати вино, закрите не тільки корковою пробкою, але й пластиковим ковпачком, гвинтовим ковпачком або елегантним скляним ковпачком Vino-Lok.



Рисунок 17: Кришки від пляшок, зліва - пробка від ігристого вина, пластикова, рідкісна пробка для вина, звичайна пресована пробка, алюмінієва кришка

Пřírodní korek

Víno uzavřené přírodním korkem má mezi spotřebiteli velkou oblibu. Korek je ekologickým uzávěrem na víno a vyrábí z kůry korkového dubu. Kůra z korkových dubů se těží pouze ze stromů, které vyrostou nejdříve za 25 let a dosáhnou průměru 70 centimetrů. Kůra se nesmí sklízet v kratším intervalu než za 10 let. Zejména u vzácných vín se očekává korková zátka, která má charakteristickou elasticitu, jež umožňuje přizpůsobit se různým průměrům hrdla lahve, ale také dovoluje vínu dále lahově vyzávat. Korek má schopnost odolávat extrémně vysokým i nízkým teplotám. Nevýhodou korkových zátek je jejich vysoká cena a možnost získání pachuti vína po korku.

Aglomerovaný korek

Aglomerovaná zátka je levnější alternativou přírodního korku. Vyrábí ze zbytků korkové kůry, které vznikají jako odpad, po výrobě celokorkových přírodních zátek. Odřezky se rozdrtí, rozmelou a dále se zpracují za použití tlaku a potravinářského lepidla. Uvedené uzávěry jsou vhodné pro krátkodobé uzavření vín. Novější variantou je dvouplošková zátka, která je vyrobena z aglomerované směsi, ale je opatřena na konci (kde víno přijde do styku s korkem) malými ploškami z přírodního korku. Tyto uzávěry dovolují uchovat víno až 5 let.

Syntetický korek

Syntetické zátky jsou alternativou k tradičnímu korku. Nicméně, jejich dosavadní výsledky ukázaly, že v průběhu času ztrácí svou elasticitu, což vytváří oxidaci, která výrazně snižuje trvanlivost a narušuje proces zrání vína. Syntetické zátky také představují významnou hrozbu pro životní prostředí, pokud nejsou recyklovány. Využívají se pro uzavření vín, jež jsou určena ke konzumaci a nejsou určena k delšímu uložení.

Šroubovací uzávěry

Šroubovací uzávěry poskytují kvalitní uzavření vína v lahvích a odstraňují hned dva problémy – jak „korkový“, tak také oxidační. Šroubovací uzávěry se skládají z krytky z hliníkové slitiny, jako jeho vnější vrstva s rozšířenou vnitřní vložkou z polyetylenu s ochrannou složkou. Při zamáčknutí víčka na lahvi je fólie stlačena a vytvoří tak vzduchotěsné uzavření. Utěsnění šroubového uzávěru může být dále upraveno, aby přesně vyhovovalo individuálním požadavkům vinařství, s ohledem na další vývoj (zrání) vína. Výhodou je snadná manipulace – není potřeba vývrtky k otevření vína.

Skleněná zátka

Skleněná zátka je nejnovější verzí uzávěru na víno. Vino-Lok je název, který je obecně využíván. Uzávěr ve tvaru klobouku je utěsněn pomocí silikonového kroužku, který umožňuje opakovaně pohodlné uzavření rozpité láhve s vínem. Skleněná zátka je bezpečná, recyklovatelná, hygienická, esteticky dokonalá a snadno se otevírá.

Натуральна пробка

Вино, закупорене натуральним корком, користується великою популярністю серед споживачів. Корок є екологічно чистим винним закупорювальним засобом і виготовляється з кори коркового дуба. Кора коркового дуба добувається тільки з дерев, які росли не менше 25 років і досягли діаметра 70 сантиметрів. Кора не повинна збиратися з інтервалом менше 10 років. Особливо для рідкісних вин корок повинен мати характерну еластичність, яка дозволяє йому пристосовуватися до різних діаметрів горлечка пляшки, а також дозволяє вину продовжувати старіти в пляшці. Корок має здатність витримувати екстремально високі та низькі температури. Недоліками коркових пробок є їхня висока ціна та можливість набуття коркового присмаку.

Агломерована пробка

Агломерований корок - дешевша альтернатива натуральному корку. Його виготовляють із залишків коркової кори, які утворюються як відходи після виробництва суцільнокоркових натуральних корків. Обрізки подрібнюють, шліфують і далі обробляють за допомогою пресування та харчового клею. Ці пробки підходять для короткочасного закорковування вин. Більш сучасним варіантом є двопластинчаста пробка, яка виготовляється з агломерованої суміші, але оснащена невеликими ділянками натурального корку на кінці (там, де вино контактує з пробкою). Ці кришки дозволяють зберігати вино до 5 років.

Синтетична пробка

Синтетичні пробки є альтернативою традиційному корку. Однак, як показали дослідження, з часом вони втрачають свою еластичність, створюючи окислення, яке значно скорочує термін зберігання і перешкоджає процесу старіння вина. Синтетичні корки також становлять значну загрозу для навколишнього середовища, якщо їх не переробляти. Вони використовуються для закупорювання вин, призначених для споживання і не призначених для тривалого зберігання.

Гвинтові ковпачки

Гвинтові ковпачки забезпечують високоякісне закупорювання пляшок з вином і усувають дві проблеми - як "корок", так і окислення. Гвинтові ковпачки складаються з зовнішнього шару з алюмінієвого сплаву і внутрішнього розширеного вкладиша з поліетилену із захисним компонентом. Коли кришка нагвинчується на пляшку, плівка стискається, утворюючи герметичне закриття. Герметичність гвинтового ковпачка може бути додатково відрегульована відповідно до точних вимог окремої виноробні з урахуванням подальшого розвитку (витримки) вина. Перевагою є простота використання - не потрібно використовувати штопор, щоб відкрити вино.

Скляна пробка

Скляна пробка є останньою версією винної пробки. Найпоширеніша назва - Vino-Lok. Капелькоподібний ковпачок ущільнюється силіконовим кільцем, що дозволяє багаторазово комфортно закривати відкриту пляшку вина. Скляна пробка безпечна, придатна для вторинної переробки, гігієнічна, естетично досконала і легко відкривається.



Obrázek 25: Skleněná zátk

Shrnutí

Servis a správné otevření lahve s vínem je kulturním a společenským rituálem, při kterém je nevhodné cokoliv podcenit, zejména pokud se jedná o vzácné víno. Základním pravidlem je příprava a výběr vhodných pomůcek, které mohou zvýšit požitek z vína, podtrhnou kvalitu vína, pomohou vytvořit příjemnou atmosféru a usnadní servis. Při podávání vína je důležité zohlednit styl vína (přečíst údaje z etikety), uzavěr lahve s vínem a zvolit správný způsob otevření a výběr vhodné sklenice. Příprava láhve s vínem a kontrola teploty se bude lišit podle stylu vína. Nabídka vín na vinném listu je odrazem odbornosti. V případě, že provozovna nabízí vzácná archivní vína, je nutné mít vyškolené sommeliery, kteří je budou umět správně podávat.



Рисунок 18: Скляна пробка

Висновок

Подача і правильне відкорковування пляшки вина - це культурний і соціальний ритуал, в якому недоречно щось недооцінювати, особливо якщо мова йде про рідкісне вино. Основне правило полягає в тому, щоб підготувати і вибрати відповідні інструменти, які можуть посилити насолоду від вина, підкреслити його якість, допомогти створити приємну атмосферу і полегшити обслуговування. При подачі вина важливо враховувати стиль вина (читайте етикетку), спосіб закриття пляшки, а також правильний спосіб відкривання і підбір відповідного келиха. Підготовка пляшки вина і контроль температури будуть відрізнятися в залежності від стилю вина. Меню вин у винній карті є відображенням досвіду. Якщо заклад пропонує рідкісні марочні вина, важливо мати кваліфікованих сомельє, які знають, як їх правильно подавати.

27. SVĚTOVÝ TRH S VÍNEM

Světový trh s vínem je velmi konkurenční a rozmanitý. Existuje mnoho druhů vín, které se liší podle odrůdy, země původu, způsobu výroby a kvality. Světová produkce vína v minulém desetiletí stále rostla, ale celosvětově se snižuje spotřeba vína. Největšími producenty byly Itálie, Francie a Španělsko. Mezi klíčové aspekty, které ovlivňují světovou produkci vína jsou - změny klimatu, rostoucí náklady na produkci, konkurence z jiných alkoholických nápojů. Celosvětově se podíl zemí EU na spotřebě snížil pod 50 %, (SVZ, 2022).

Klíčové pojmy: Francie, Itálie, USA, Španělsko, Nový svět

Cíle: pochopit rozdílnosti ve světové produkci vína a vybraných zemích

Francie má 785 tisíc ha vinic a vzhledem ke své rozloze má obrovskou škálu různorodých půdních druhů, mikroklimat, technologií a odrůd ve svých deseti oblastech (Bordeaux, Burgundsko, Champagne, Údolí Loiry, Údolí Rhony, Alsasko, Provénsalsko a Korsika, Languedoc – Roussillon, Jihozápad, Jura a Savojsko). Francouzi začali s označováním vín již v roce 1935 a současně byl založen INAO (Národní institut původních názvů) s vymezením vín nejvyšší kvality AOC (appellation contrôlée) dnes AOP, které najdeme zpravidla na vínech nejvyšší kvality, ale nemusí tomu tak být. Apelace zaručuje autenticitu dle geografického původu, použité odrůdy, kultivace a výrobní technologie. Nejpěstovanější odrůdy: Carignan, Merlot, Grenache, Ugni Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamay, Cabernet Franc, Chardonnay (bílé), Cinsaut (Burešová, 2017).

Itálie má rozlohu 690 tisíc ha vinic a s ohledem na svou vinařskou historii dodnes používá mnoho původních odrůd. Chut' a vůně italských vín je tak originální – nezaměnitelná a to jednak vzhledem k odrůdové skladbě, ale také ke způsobům pěstování, polohám a výrobním technologiím. Italská červená vína vykazují jednotný znak třešňovitosti jak u lehčích tak i hutných vín. Bílá vína jsou obtížně definovatelná, ale ve Friulské oblasti je několik velmi zajímavých odrůdových vín a také sladkých passito (podobná technologie jako u slámových vín). Itálie je rozdělena na čtyři celky: Piemont a severozápad, Toskánsko a střední Itálie, Benátsko a severovýchod, jih a ostrovy. Nejpoužívanější odrůdy: Trebbiano (bílé), Sangiovese (červené), Barbera (červené), Merlot (červené), Negro Amaro (červené), Montepulciano (červené), Primitivo (červené), Dolcetto (červené), Prosecco (bílé), Pinot bianco (bílé), (Burešová, 2017).

Španělsko má rozlohu 975 ha vinic, stejně jako jiné vinařské země prošlo v poslední době řadou proměn kvality i rozmanitosti ve stylech vín. Základní oblasti jsou rozděleny na: Rioja, Navarra, Penedés, Ribera del Duero, Rueda, La Mancha, Valencia, Jerez de la Frontera. Najdeme zde moderní ovocná, živá vína s jižním charakterem s lehkými dubovými tóny. Stejně jako u italských vín je španělský apelační systém zárukou kvality. Důležitým aspektem je stáří vína např. joven (mladé – roční) nebo Crianza (bez zrání) jsou to svěží, ovocná, moderní vína k běžné spotřebě. Červená Crianza leží dva roky v sudu z toho šest měsíců v dubovém sudu. Reservas vyžívají tři roky z toho minimálně jeden rok v dubovém

27. СВІТОВИЙ РИНОК ВИНА

Світовий ринок вина є дуже конкурентним і різноманітним. Існує багато видів вина, які відрізняються залежно від сорту, країни походження, способу виробництва та якості. Світове виробництво вина стабільно зростало протягом останнього десятиліття, але світове споживання вина знижувалося. Найбільшими виробниками є Італія, Франція та Іспанія. Ключовими аспектами, що впливають на світове виробництво вина, є зміна клімату, зростання виробничих витрат, конкуренція з боку інших алкогольних напоїв. У глобальному масштабі частка країн ЄС у споживанні впала нижче 50% (SVZ, 2022).

Ключові терміни: Франція, Італія, США, Іспанія, Франція, Новий Світ

Цілі: зрозуміти відмінності у світовому виробництві вина та окремих країнах

Франція має 785 000 гектарів виноградників і, завдяки своїм розмірам, має величезну різноманітність типів ґрунтів, мікроклімату, технологій і сортів у своїх десяти регіонах (Бордо, Бургундія, Шампань, долина Луари, долина Рони, Ельзас, Прованс і Корсика, Лангедок - Руссільон, Південний Захід, Юра і Савойя). Французи почали маркувати вина ще в 1935 році, і в той же час був заснований INAO (Національний інститут найменувань за походженням) з позначенням AOC (appellation contrôlée), тепер AOP, яке зазвичай зустрічається на винах найвищої якості, але не обов'язково так і є. Це найменування гарантує автентичність відповідно до географічного походження, використаного сорту, технології вирощування та виробництва. Найбільш культивовані сорти: Каріньян, Мерло, Гренаш, Угні Блан, Каберне Совіньйон, Сіра, Гаме, Каберне Фран, Шардоне (біле), Цинсо (Burešová, 2017).

Італія має 690 000 гектарів виноградників і, зважаючи на свою виноробну історію, досі використовує багато місцевих сортів. Тому смак і аромат італійських вин є оригінальним - безпомилково впізнаваним, як завдяки сортовому складу, так і завдяки методам вирощування, місцям і технологіям виробництва. Італійські червоні вина демонструють рівномірний вишневий характер як у легких, так і у важких винах. Білі вина важко визначити, але в регіоні Фріулі є дуже цікаві сортові вина, а також солодкі пассіто (технологія, схожа на солом'яні вина). Італія поділяється на чотири частини: П'ємонт і північний захід, Тоскана і центральна Італія, Венето і північний схід, а також південь і острови. Найпоширеніші сорти: Требб'яно (біле), Санджовезе (червоне), Барбера (червоне), Мерло (червоне), Negro Amaro (червоне), Монтепульчано (червоне), Примітіво (червоне), Дольчетто (червоне), Просекко (біле), Піно Б'яно (біле), (Burešová, 2017).

Іспанія має 975 гектарів виноградників і, як і інші країни-виробники вина, останнім часом зазнала низки змін у якості та різноманітності стилів вина. Основні регіони: Ріоха, Наварра, Пенедес, Рібера-дель-Дуеро, Рueda, Ла-Манча, Валенсія, Херес-де-ла-Фронтера. Це сучасні, фруктові, живі вина з південним характером з легкими дубовими нотками. Як і у випадку з італійськими винами, іспанська система апелласьйонів є гарантією якості. Важливим аспектом є вік вина, наприклад, Joven (молоде - один рік) або Crianza (без витримки) - це свіжі, фруктові, сучасні вина для

суду a Gran Reserva navíc odpočívá ještě čtyři roky v lahvi. Nejpestovanější odrůdy: Airén – bílá odrůda, Garnacha – modrá odrůda, Tempranillo – modrá odrůda, Macabeo – bílá odrůda, Bobal – modrá odrůda, Pedro Ximénez – bílá odrůda, Mencia – modrá odrůda, Moscatel a Palomino jsou bílé odrůdy.

Portugalsko má rozlohu vinic 195 tisíc hektarů a je charakteristické červenými víný s bohatostí a čokoládovým aroma, ale i svěžestí a elegancí. V Portugalsku jsou nejpestovanějšími odrůdami Alfrocheiro, Tinta Riroz, Baga – modré odrůdy a dosud nejsou přesně stanoveny statistiky odrůd. Portugalská vína známe ze severu z okolí řeky Douro (známé Porto), za středu, jihu a Madeiry. Kromě vín porto a červených vín jsou velmi zajímavá mladá vína, která se pijí ihned po ukončení kvašení a označují se Vinho Verdes, která mají vzhledem ke svěžestí a nízkému obsahu alkoholu (okolo 9%) budoucnost (Burešová, 2017).

Německo se svými 102 tisíci hektary patří mezi nejseverněji položené oblasti, ale přesto má velmi složité značení a můžeme zde nalézt vína od průměrných až po velké nezaměnitelné, minerální ryzlinky. Nejvyšší kvalita jsou označeny Qualitätswein mit Prädikat s dalšími označeními podle cukrnatosti hroznů: Kabinett, Spätlese (pozdní sběr), Auslese (výběr z hroznů), Beerenauslese (bobulový výběr), Trockenbeerenauslese (hrozinkový výběr jednotlivých bobulí napadených plísní botrytis cinerea) a Eiswein (ledové víno ze zmražených hroznů). Vína jsou řazena dle cukrnatosti a platí zde pravidlo – čím je vyšší kategorie, tím je sladší víno. Kabinett je většinou polosuchý a další jsou sladší až po ledová – velmi sladká vína. Nejpestovanější odrůdy jsou Riesling, Müller Thurgau, Dornfelder, Kerner, Trollinger, Scheurebe (Burešová, 2017).

Rakousko má rozlohu 46 tisíc ha vinic. Rakousko díky svému přísnému apelačnímu systému, který je dán vinařským zákonem z roku 1985 a jeho novelizací v roce 1993, má širokou škálu velmi kvalitních vín od suchých až po sladká, která mnohdy nejsou doceněná dále než u nás a v některých okolních zemích. Významnými vinařskými oblastmi jsou Neusiedlersee vzhledem ke proslaveným sladkým vínům, vyzrálým červeným a vlašským ryzlinkům, Weinviertel se proslavil ledovými víný a nedávno veltlínským zeleným. Klasifikační systém je podobný německému a našemu, ale vína jsou s velmi osobitým charakterem díky jižnější poloze. Qualitätswein je základním označením kvality a je na vysoké úrovni. Vyšší kvalitou je Kabinett, Spätlese (pozdní sběr), Auslese (výběr z hroznů), Beerenauslese (bobulový výběr) a Strohwein (vína slámová). Před třemi lety vzniklo nové označení pro Veltlínské zelené z Weinviertel, která jsou označena Weinviertel DAC. Zdejší veltlíny jsou charakteristické a jedinečné svou pevností ve vůni a mineralitou v chuti. Odrůdová skladba je shodná s odrůdami pěstovanými na Moravě (Burešová, 2017).

Slovensko má společnou historii s ČR ve vinařství po mnoho desetiletí. V současné době je na Slovensku 6 oblastí: malokarpatská, středoslovenská, jihoslovenská, nitranská, tokajská a východoslovenská. Odrůdová skladba i apelační systém je velmi podobný s naším. Významné postavení zastává tokajská oblast, která zde zasahuje z Maďarska a produkuje nezaměnitelná žlutá vína z typických odrůd Furmint, Lipovina a Muškát žlutý (Burešová, 2017).

Maďarsko má rozlohu 68 tisíc ha a kromě slavných botrytických a tokajských vín má jednu z nejlepších sauvignonů ve střední Evropě. V okolí Egeru vína Egri Bicaev s tradičním cuvée vyrobeným až ze třinácti odrůd. Vína se pěstují a vyrábějí v dalších zemích Evropy, kde tradice podobně jako u nás byla přetřhána politickými událostmi jako např. v Rumunsku je

šodeného spožívání. Červené Criaña vitrimuється два роки в бочці, з яких шість місяців - у дубовій. Резерва витримується три роки, з них щонайменше один рік у дубовій бочці, а Гран Резерва також відпочиває чотири роки у пляшці. Найбільш культивовані сорти: Airén - білий сорт, Garnacha - блакитний сорт, Tempranillo - блакитний сорт, Macabeo - білий сорт, Bobal - блакитний сорт, Pedro Ximénez - білий сорт, Mencia - блакитний сорт, Moscatel i Palomino - білі сорти.

Португалія має 195 000 гектарів виноградників і характеризується червоними винами з насиченим смаком і шоколадним ароматом, а також свіжістю та елегантністю. У Португалії найбільш культивованими сортами є Альфрошейро, Тінта Піроз, Бага - сині сорти, а точної статистики щодо сортів досі немає. Португальські вина відомі з півночі, з району річки Дору (знаменитий Порту), центру, півдня та Мадейри. Окрім портвейну та червоних вин, дуже цікавими є молоді вина, які п'ють одразу після завершення бродіння і які називаються Vinho Verdes, що мають майбутнє завдяки своїй свіжості та низькому вмісту алкоголю (близько 9%) (Burešová, 2017).

Німеччина з її 102 000 гектарами виноградників є одним з найпівнічніших регіонів, проте має дуже складну систему маркування, і тут можна знайти вина від нижче середнього до чудових, безпомилкових, мінеральних ризлінгів. Найкращі вина мають маркування Qualitätswein mit Prädikat, з додатковими позначеннями відповідно до вмісту цукру у винограді: Kabinett, Spätlese (пізній урожай), Auslese (відбір винограду), Beerenauslese (відбір ягід), Trockenbeerenauslese (вибір родзинок окремих ягід, уражених botrytis cinerea) і Eiswein (крижане вино із замороженого винограду). Вина сортуються за вмістом цукру і тут діє правило - чим вища категорія, тим солодше вино. Кабінет переважно напівсухий, а інші солодші, аж до крижаних - дуже солодкі вина. Найбільш культивованими сортами є Ризлінг, Мюллер Тургау, Дорнфельдер, Кернер, Трöllінгер, Шойрбе (Burešová, 2017).

Австрія має площу 46 000 гектарів виноградників. Австрія, завдяки своїй строгій системі найменування, яка передбачена Законом про вино 1985 року та поправками до нього 1993 року, має широкий асортимент високоякісних вин від сухих до солодких, які часто не цінуються далі, ніж тут і в деяких сусідніх країнах. країни. Важливими виноробними регіонами є Нойзідлерзее завдяки знаменитим солодким винам, зрілим червоним і ризлінгам, Вайнфіртель прославився своїми крижаними винами, а нещодавно зеленим Вельтлінер. Система класифікації схожа на німецьку та нашу, але вина мають дуже особливий характер через більш південне розташування. Qualitätswein є основною ознакою якості та відповідає високим стандартам. Вища якість: Kabinett, Spätlese (пізній збір), Auslese (відбір винограду), Beerenauslese (відбір ягід) і Strohwein (солом'яні вина). Три роки тому було створено нове позначення для Grüner Veltliners від Weinviertel, які позначаються Weinviertel DAC. Місцеві вельтліни характерні та унікальні своїм перцевим ароматом та мінеральністю смаку. Сортовий склад такий же, як у сортів, вирощуваних у Моравії (Burešová, 2017).

Словаччина має спільну історію виноробства з Чехією протягом багатьох десятиліть. Зараз у Словаччині 6 регіонів: Малі Карпати, Центральна Словаччина, Південна Словаччина, Нітра, Токай та Східна Словаччина. Сортовий склад і система найменувань дуже схожі на наші. Важливе місце займає регіон Токай, який досягає сюди з Угорщини та виробляє безпомилкові жовті вина з типових сортів Фурмінт, Ліповина та Жовтий Мускат. (Burešová, 2017).

rozloha viníc 191 tisíc ha, v Bulharsku pěstují révu na 67 tisících ha. Vinařství je rozšířeno také ve Slovinsku, Chorvatsku, Ukrajině, Rusku a Moldávii (Situační a výhledová zpráva, 2022).

Obrovské konkurenci čelí vinařství ve **východním Středomoří – Řecku, Libanon, Turecko, Izrael a Kypr**. Vína se liší v odrůdách, tradicích a přístupu v enologii i v pěstování révy. V Řecku najdeme kromě světových jedniček Chardonnay (jedno z nejlepších z vinařství Antonopoulos) a Cabernetu Sauvignon a Syrah, také původní autochtonní odrůdy. Nejlepší červená vína jsou např. z odrůdy xinomavro (dělá víno typu Gamay s vůní třešně a kořenitým charakterem), ale také aromatické Moscofilero, Mantinia a Robola. Sladký populární Samos je vyroben z Muscatu.

Nejcharakterističtějším libanonským vínem je slavné Château Musar a velmi výjimečná jsou vína Musar z odrůd Cabernetu sauvignon, Syrahu, Mourvèderu a zejména Carignanu, která dosahují bordeauxského cedrového charakteru (na trh přicházejí po 7 letech). Izrael s neznámějšími polohami na území Golanských výšin, v Galileji a okolí Jeruzaléma dělá vynikající vína košer, která se vyrábějí zejména z Cabernetu sauvignon a Chardonnay. Turecko je největším pěstitelem vinné révy na světě, ale většina se spotřebuje vzhledem k muslimství jako stolní hrozny a na sušení. Nejznámějším vínem Kypru je nahnědlé a sladké víno Commandaria vyrobené ze sušených hroznů (Burešová, 2017).

Víno z Nového světa

Austrálie je země, kde je místní vinařský průmysl velmi dynamický a kreativní. Vína jsou označena názvem odrůdy a některá jsou vyráběna podle německého vzoru predikátních vín. Odrůdová skladba je bohatá, chloubou australského vinařství je pro výrobu bílých vín Chardonnay a pro červená vína Shiraz. Dalšími odrůdami jsou Chenin Blanc, Flora, Semillon, Gewürztraminer, Muscat d'Alexandria, Riesling, která dosahují také kategorií botrytických výběrů. Dále jsou to odrůdy: Verdelho, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir a Tarrango – původní australská odrůda, která dává lehká, svěží a pitelná vína (Situační a výhledová zpráva, 2022).

Nový Zéland má vzhledem ke své poloze (vzdálenosti od rovníku) nejchladnější klima, což se projevuje v nezaměnitelné chuti, svěžesti a čistotě vín. Vyrábějí se zde vína z francouzských odrůd Chardonnay a Sauvignon blanc a červená vína z odrůdy Malbec a Cabernet Sauvignon. Více než v jiných zemích zde mají vliv ročníky na kvalitu vín, ale také technologie zpracování (Situační a výhledová zpráva, 2022).

USA je v současnosti 443 tisíc ha vinic v mnoha významných vinařských regionech. Nejznámější jsou vína z Kalifornie, Oregonu, Washingtonu a New Yorku. Kalifornie je čtvrtým největším producentem vína na světě a pěstují se zde typické odrůdy Chardonnay, Cabernet sauvignon a Merlot. Vína nejlepší kvality, (ovlivněná polohou na pobřeží Tichého oceánu) pocházejí z oblastí Napa Valley. Velmi osobitý styl mají vína z Oregonu, o kterých se tvrdí, že mají podobnou kvalitu jako burgundská vína (Situační a výhledová zpráva, 2022).

Dalšími významnými producenty vína je Chile, které se proslavilo díky svým Cabernetům a Merlotům přiměřené kvality a nízkou cenou. Dnes má Chile apelační systém, který zahrnuje jednotlivé oblasti. Vinice jsou až na výjimky (oblast Casablanca s kvalitním terroirem, která se rozkládá mezi Santiagem a přístavem Valparaíso) v rovinných oblastech a nížinách. Rychlé pokroky ve vinařství dělá Argentina se svými hutnými červenými víny

Plocha **Užorčiny** stanoví 68 000 hektarů, i, okrem знаменитих вин Botrytis i Tokaj, тут є одні з найкращих совіньйонів у Центральній Європі. Навколо Егера виробляють вина Egri Bicsaver із традиційним кюве, виготовленим із тринадцяти сортів. Вино вирощують і виробляють в інших європейських країнах, де традиція, як і наша, була перервана політичними подіями, наприклад, в Румунії площа виноградників становить 191 тис. га, в Болгарії вирощують лози на 67 тис. га. Виноградарство також поширене в Словенії, Хорватії, Україні, Росії та Молдові (**Situační a výhledová zpráva, 2022**).

Виноробні підприємства **Східного Середземномор'я – Греції, Лівану, Туреччини, Ізраїлю та Кіпру** – стикаються з величезною конкуренцією. Вина відрізняються сортами, традиціями та підходами в енології та вирощуванні винограду. У Греції, окрім світового номер один Шардоне (один із найкращих виноробні Antonopoulos), Каберне Совіньйон і Сіра, ми також знаходимо оригінальні автохтонні сорти. Найкращі червоні вина, наприклад, із сорту ксіномавро (дає вино типу Гаме з вишневим ароматом і пряним характером), а також ароматні Москофілеро, Мантинія та Робола. Популярний солодкий Самос виготовляється з Мускату.

Найхарактернішим ліванським вином є знамените Château Musar, а вина Musar з сортів Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèder і особливо Carignan є дуже винятковими, які досягають характеру бордоського кедра (вони надходять на ринок через 7 років). Ізраїль, з його найвідомішими місцями на Голанських висотах, у Галілеї та навколо Єрусалиму, виробляє чудові кошерні вина, які в основному виготовляються з Каберне Совіньйон і Шардоне. Туреччина є найбільшим виробником винограду у світі, але більшість споживається через іслам як столовий виноград і для сушіння. Найвідомішим вином Кіпру є коричневе і солодке вино Commandaria, виготовлене з сушеного винограду (**Burešová, 2017**).

Вино з Нового Світу

Австралія – це країна, де місцева виноробна промисловість дуже динамічна та творча. Вина маркуються назвою сорту, а деякі виготовляються за німецьким зразком предикатних вин. Сортівий склад багатий, гордістю австралійського виноробства є Шардоне для виробництва білих вин і Шіраз для червоних вин. Інші сорти: Шенен Блан, Флора, Семійон, Гевюрцтрамінер, Мускат Александрійський, Ріслінг, які також досягають категорій ботритичного відбору. Існують також наступні сорти: Вердельо, Каберне Совіньйон, Мерло, Піно Нуар і Тарранго - оригінальний австралійський сорт, який дає легкі, свіжі та питні вина. (**Situační a výhledová zpráva, 2022**).

Завдяки своєму розташуванню (віддаленості від екватора) Нова Зеландія має найхолодніший клімат, що відображається на безпомилковому смаку, свіжості та чистоті вин. Тут виробляють вина з французьких сортів Шардоне і Совіньйон блан і червоні вина з сортів Мальбек і Каберне Совіньйон. Тут більше, ніж в інших країнах, урожай впливає на якість вин, а також на технологію обробки (**Situační a výhledová zpráva, 2022**).

Зараз у США 443 000 гектарів виноградників у багатьох важливих виноробних регіонах. Найбільш відомі вина з Каліфорнії, Орегону, Вашингтона та Нью-Йорка. Каліфорнія є четвертим за величиною виробником вина у світі, тут вирощують типові сорти Шардоне, Каберне Совіньйон і Мерло. Найкращі вина (під впливом розташування на узбережжі Тихого океану) походять із регіонів долини Напа. Орегонські вина мають

z oblasti Mendoza, která jsou vyrobená zejména z odrůd Cabernet, Merlot, Syrah a osobitým Malbecem. Mezi bílými víny vítězí vína z odrůd Chardonnay a Sauvignon blanc.

Anglie a Wales má okolo tří set vinic na 800 ha půdy (zejména německé a francouzské odrůdy). Švýcarsko se svými 14000 ha a vysokými náklady může a jsou ceněna zejména na domácí půdě. Vinice jsou většinou vysázeny podél toku Rhôny (Valais). Jižní Afrika je atraktivní ve vinařském světě, zejména pak vinařské regiony s moderními technologiemi v okolí Kapska. Kanada je chladná, ale víno se zde vyrábí ve čtyřech provinciích např. okolo jezera Ontario a výborné Rieslingy (v kategorii ledových vín). (Situační a výhledová zpráva, 2022).

Čína je nejvíce se rozvíjející se země ve vinařství a v současnosti je réva vysázená na 847 tisících ha. Vinařství je podporováno zahraničními investory a je potencionálním soupeřem pro ostatní vinařské regiony. Vinařské oblasti vznikají v přímořských oblastech, ale také okolo Žluté řeky (Henan) a také v oblastech sousedících s Vietnamem a Koreou (vhodné pro pěstování kvalitních bílých odrůd). (Situační a výhledová zpráva, 2022).

Uruguay, Mexiko, Japonsko a Indie jsou pro nás méně známými výrobci vín, nicméně ve všech zmíněných zemích je víno oblíbeným nápojem a mnohé země svou produkci spotřebují na svém území.

Shrnutí

Víno je jeden z nejstarších, nejpřirozenějších a nejzdravějších nápojů. Již naši předkové byli moudří a vyhledávali víno vzhledem k jeho antioxidačním vlastnostem. Je vědecky prokázáno, že víno požíváno pravidelně a v rozumných dávkách nejen, že není zdraví škodlivé, ale naopak víno ve spojení s jídlem, v malém množství je zdravě prospěšné. V současnosti se stalo víno součástí životního stylu a jeho spotřeba roste. Např. v ČR se v současnosti vypije 20,1 litrů na osobu za rok. V Evropě je průměrná spotřeba 36 litrů na osobu (Situační a výhledová zpráva, 2022).

дуже характерний стиль і, як кажуть, такі ж якості, як і бургундські вина (**Situační a výhledová zpráva, 2022**).

Іншими важливими виробниками вина є Чилі, яка славиться своїми Каберне і Мерло прийнятної якості та низькою ціною. Сьогодні в Чилі діє апеляційна система, що включає окремі області. За деякими винятками (район Касабланки з якісним терруаром, який простягається між Сантьяго та портом Вальпараїсо) виноградники знаходяться на рівнинних ділянках і низинах. Аргентина досягає швидкого прогресу у виноробстві зі своїми густими червоними винами з регіону Мендоса, які в основному виготовляються з сортів Каберне, Мерло, Сіра та характерного Мальбека. Серед білих вин вирають вина сортів Шардоне і Совіньйон блан.

В Англії та Уельсі близько трьохсот виноградників на 800 га землі (переважно німецькі та французькі сорти). Швейцарія з її 14 000 га та високими витратами може і цінується особливо на рідній землі. Виноградники в основному висаджені вздовж течії Рони (Вале). Південна Африка є привабливою у світі вина, особливо виноробні регіони з сучасними технологіями навколо Кейп. У Канаді холодно, але тут виробляють вино в чотирьох провінціях, наприклад, навколо озера Онтаріо та відмінні Ріслінги (в категорії крижаних вин). (**Situační a výhledová zpráva, 2022**).

Китай є найбільш розвиненою країною у виноградарстві, і на даний момент виноградники висаджені на 847 тис. га. Виноробство підтримується іноземними інвесторами і є потенційним конкурентом для інших виноробних регіонів. Виноробні області сконцентровані в прибережних районах, а також навколо Хуанхе (Хенань), а також у районах, що межують з В'єтнамом і Кореєю (придатні для вирощування високоякісних білих сортів). (**Situační a výhledová zpráva, 2022**).

Уругвай, Мексика, Японія та Індія є для нас менш відомими виробниками вина, однак у всіх згаданих країнах вино є популярним напоєм і багато країн споживають свою продукцію на своїй території.

Висновок

Вино - один з найдавніших, найнатуральніших і найкорисніших напоїв. Навіть наші предки були мудримі і шанували вино через його антиоксидантні властивості. Науково доведено, що вино, яке вживається регулярно і в розумних дозах, не тільки не шкодить здоров'ю, а навпаки, вино в поєднанні з їжею, в невеликих кількостях, корисне для здоров'я. Сьогодні вино стало частиною стилю життя і його споживання зростає. У Чеській Республіці, наприклад, зараз випивають 20,1 літра на людину на рік. В Європі середній показник споживання становить 36 літрів на людину (Situační a výhledová zpráva, 2022).

Zdroje a doporučená literatura:

BUREŠOVÁ, Pavla, 2007. *Sommelier v současné české gastronomii*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8. ISBN 978-80-86578-72-9.

PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ, 2015. *Vše, co byste měli vědět o víně: --a nemáte se koho zeptat*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4351-6.

BUREŠOVÁ, Pavla a Patricia JANEČKOVÁ, 2017. *Zápisník milovníka vína*. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-271-0688-2.

Situační a výhledová zpráva.: Réva vinná a víno. 2022. Praha: Ministerstvo zemědělství ČR, 2022. ISSN 1211-7692.

Ресурси та рекомендована література:

BUREŠOVÁ, Pavla, 2007. *Sommelier v současné české gastronomii*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8. ISBN 978-80-86578-72-9.

PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ, 2015. *Vše, co byste měli vědět o víně: --a nemáte se koho zeptat*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4351-6.

BUREŠOVÁ, Pavla a Patricia JANEČKOVÁ, 2017. *Zápisník milovníka vína*. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-271-0688-2.

Situační a výhledová zpráva.: Réva vinná a víno. 2022. Praha: Ministerstvo zemědělství ČR, 2022. ISSN 1211-7692.



Ambis.



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA).

Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them. Financované Európskou úniou.

Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.



Co-funded by
the European Union