

Temat: Napoje alkoholowe powtórzenie

Drogi Uczniu na podstawie podręcznika i dostępnych materiałów:

1. Omów rolę alkoholu podawanego do posiłków.
2. Kiedy zwyczajowo podaje się do posiłków wina wytrawne, a kiedy słodki?
3. Omów ogólne zasady doboru win do potraw.

Właściwy dobór wina, piwa lub wódki do określonej potrawy jest wielką sztuką i umiejętnością. Alkohol i potrawy, powinny być zharmonizowane i wzajemnie się uzupełniać. Odpowiednio dobrany trunek zaostreza apetyt, poprawia smak potraw, wzbogaca posiłek a także ułatwia trawienie.

Alkohole, które podawane są do posiłku, można podzielić na trzy grupy:

- podawane przed posiłkiem – aperitify,
- podawane do posiłku głównego,
- podawane po posiłku – digestify.

Dobór win do potraw

Harmonijne przyporządkowanie win do potraw jest umiejętnością wymagającą dużego doświadczenia i wytrenowanego smaku. W restauracjach, które przywiązują szczególną wagę do podawania win i doradzania gościom przy ich wyborze, zatrudniony jest specjalny kelner znający się na winach, tzw. sommelier.

Aby lepiej zrozumieć zasady wzajemnego komponowania win i potraw, wprowadzimy trzy poziomy smaku win:

- wina lekkie – o lekkiej budowie i smaku,
- wina średnie – o średniej mocy alkoholowej i umiarkowanej budowie,
- wina ciężkie – o wyraźnej zawartości alkoholu i wyrazistym smaku.

Charakterystyka alkoholi podawanych do posiłku

Napój/charakterystyka	Przykłady
Aperitif*: pobudzające apetyt, wytrawne, owocowe lub gorzkawe, chłodne i orzeźwiające.	wytrawne wina białe, likierowe, musujące, vermouthy – wszystkie typy, bittersy, wódki wytrawne, piwa, koktajle tzw. before dinner cocktails.
Do posiłku: uzupełniające smak potraw, wzbogacające posiłek.	głównie wina, zarówno białe jak i czerwone, niekiedy wódki czyste lub wódki gatunkowe, wytrawne i półwytrawne.
Digestif: harmonijne kończące posiłek, słodkie lub półsłodkie, pobudzający trawienie.	wysokogatunkowe likiery, wódki wysokogatunkowe, wina musujące, koktajle tzw. after dinner cocktails.

* Mogą to być również napoje bezalkoholowe

Dobór win do potraw

Rodzaj wina	Przykładowe potrawy
lekkie białe wytrawne	przekąski cocktailowe, drób na zimno w galarecie, sałatki drobiowe;
lekkie białe	łagodne potrawy z ryżu, sałatki rybne, sałatki jarzynowe, łosoś smażony, łosoś z grilla, sola gotowana i duszona, flądra, ostrygi, zupa rybna, surowe małże, czerwony kawior, duszone szparagi;
średnie białe	pasztety mięsne, kurczak w potrawce i w sosie orientalnym, fondue serowe, pieczarki i boczniaki smażone na maśle, sola zapiekana, flądra smażona, okoń, sandacz duszony, gotowany i zapiekany, pstrąg duszony i gotowany;
ciężkie białe	ryby wędzone – łosoś i węgorz, zupy rybne pikantne, łosoś duszony, gotowany, smażony i z grilla, sandacz zapiekany, pstrąg pieczony, homar gotowany, kaczka pieczona, schab duszony, cielęcina w potrawce, borowiki smażone na maśle;
czerwone lekkie	pikantne potrawy z ryżu, kurczak w sosie orientalnym, kurczak pieczony i smażony, kaczka na ostro, cielęcina duszona, sałatki mięsne, szynka, borowiki smażone na maśle, szczupak gotowany, homar gotowany, ryby wędzone – łosoś i węgorz, ślimaki i żabie udka smażone;
czerwone średnie	połędwica wołowa smażona i z grilla, połędwica wieprzowa z grilla, pieczeń, cielęcina smażona, cielęcina na ostro w sosie orientalnym, jagnięcina duszona, dzikie ptactwo w sałatkach z łagodnym sosem, sałatki mięsne z pikantnym sosem, sałatki z dziczyzny;
czerwone ciężkie	jagnięcina z grilla, udziec jagnięcy, baranina, połędwica wołowa smażona i grillowana, wołowina w pikantnym sosie, dzikie ptactwo w ciężkim sosie, dziczyzna pieczona w ciężkim sosie;
różowe	sałatki rybne z pikantnym sosem, sałatki mięsne, ryby wędzone – łosoś i węgorz, pstrąg pieczony, drób na zimno.

Zasada odpowiedniości wagi i intensywności smaków to najbardziej prosta i użyteczna wskazówka przy doborze wina do potrawy. Zakłada ona, że jeżeli chcemy jednocześnie smakować zarówno jedzenie, jak i wino, to jedno nie może tłumić drugiego. Krótko mówiąc, najlepiej pasują do siebie wina i potrawy o zbliżonym ciężarze i charakterze: delikatne potrawy łączyć należy z subtelnymi winami, wina o mocnej budowie – z potrawami o zdecydowanym charakterze.

Dobór wódek do potraw

Znajomość zasad właściwego doboru wódek do potraw, podobnie jak win, jest bardzo pożądana w pracy kelnera. Jest nie lada sztuką właściwie skojarzyć trun-

ki z potrawą w harmonijną całość. Kolejność podawania wódek wynika wprost z kolejności podawania konkretnych potraw:

- do przekąsek podaje się wódkę czystą lub wytrawną,
- do dań zasadniczych podaje się wódkę półwytrawną,
- do deseru i kawy podaje się wódkę słodką lub likiery,
- do czarnej kawy podaje się koniak.