

Temat: Szklana zastawa stołowa – rodzaje i zastosowanie.

Wykonaj notatkę na podstawie poniższych informacji. Obrazki można wydrukować i wkleić.

Do szklanej zastawy stołowej zaliczamy wszelkiego rodzaju kieliszki, szklanki, szklanice, pucharki, czarki oraz dzbanki do zimnych napojów. Naczynia szklane powinny charakteryzować się oryginalnym kształtem, estetycznym wyglądem, wytrzymałością na zmiany temperatury i działanie środków chemicznych. W gastronomii używa się głównie naczyń wykonanych z przezroczystego, bezbarwnego i nieoszlifowanego szkła.

Każdy napój alkoholowy powinien być podawany w szkłe dopasowanym do jego charakteru i walorów sensorycznych.

Kieliszki







Kieliszki powinny odznaczać się następującymi własnościami:

- czasza kieliszka powinna być wykonana z białego niezdobionego szkła, tak aby umożliwić wzrokową ocenę napoju;
- szkło nie może być grube, tak aby w razie konieczności można było ogrzać napój ciepłem dłoni;
- nóżka kieliszka powinna mieć długość pozwalającą na pewne trzymanie kieliszka w palcach;
- punkt ciężkości kieliszka powinien znajdować się dość nisko, żeby zagwarantować jego stabilność.

Najbardziej pożądanym kształtem kieliszka do wina to „tulipan” o lekko zwężającej się ku górze czaszy, co pozwala na koncentrację aromatów. Wielkość ułatwia bezpieczne manewrowanie kieliszkiem, mieszanie wina bez ryzyka oblania się. Jednocześnie szkło powinno być odpowiednio lekkie, tak aby trzymanie dużego kielicha nie męczyło dłoni pijącego. Alkoholowe napoje mieszane zwykle podawane są w kieliszkach specjalnie do nich przeznaczonych, o kształcie i pojemności gwarantujących odpowiedni wygląd drinka oraz jego właściwą degustację.

Rodzaje i zastosowanie kieliszków

Nazwa	Wygląd	Charakterystyka i zastosowanie
1	2	3
Kieliszek do wody – goblet		Używa się dużych kieliszków o pojemności 200–350 ml (lub więcej), kształtem zbliżonych do kieliszków do win czerwonych z nieco wydłużoną czaszą i krótszą nóżką. Kieliszek napełnia się do połowy.
Kieliszek do win czerwonych ¹		Używa się kieliszków o standardowej pojemności 200–400 ml – do porcji wina 100 ml. Kieliszek powinien mieć dużą, pękatą czaszę oraz niezbyt długą nóżkę. W restauracji powinny znajdować się dwa rodzaje kieliszków: do win prostych i młodych oraz bardziej złożonych i starszych (te drugie większe).

1	2	3
Kieliszek do win białych		<p>Używane są niezbyt duże kieliszki o pojemności 150–200 ml – do porcji wina 100 ml. Nieduża czasza kieliszka pozwala utrzymać stałą, właściwą, niską temperaturę. Nieco dłuższa nóżka kieliszka nie pozwala ogrzewać wina dłonią. Podobnie jak do win czerwonych są wskazane dwie wielkości kieliszków – do win młodych i starszych.</p>
Kieliszek do win musujących		<p>Klasycznym kieliszkiem jest tzw. flet – podłużny, wysoki kieliszek o szerszej czaszy, delikatnie zwężający się ku górze. Kieliszki te mają pojemność 120–150 ml. Ten rodzaj szkła pozwala ukazać się „kominowi” bąbelków. Nie używa się natomiast płaskich i szerokich pucharów. Są one zbyt płytkie i wino szybko traci swoją pienistość.</p>
Kieliszek do win słodkich i likierowych		<p>Wina słodkie podaje się w kieliszkach o pojemności ok. 100–150 ml. Niskie ścianki oraz bardziej otwarta czasza pozwalają lepiej rozwinąć się bukietowi win słodkich. Standardowa porcja wina to ok. 75 ml.</p>
Uniwersalny kieliszek do degustacji win		<p>Pojemność tego wzorcowego kieliszka wynosi dokładnie 215 ml. Wszystkie parametry, tj. wysokość czaszy, nóżki, średnica najszerszego miejsca czaszy, średnica wylotu itd., są w nim zaprojektowane tak, by można było możliwie najdokładniej wino obejrzeć, napowietrzyć, powąchać i zdegustować. Kieliszek napienia się do 1/3 pojemności, nie wyżej niż do miejsca, gdzie średnica czaszy jest największa – klasyczna porcja degustacyjna wynosi więc ok. 70 ml.</p>
Kieliszek do wódki czystej		<p>Używa się kieliszków o małej czaszy, na nóżce średniej długości, o pojemności ok. 70 ml. Kieliszki zwyczajowo napienia się prawie do pełna – tak, aby porcja napoju wynosiła 40 lub 50 ml.</p>
Kieliszek do koniaku		<p>Koniak podaje się w pękatych kieliszkach, na krótkie nóżce, których duża i okrągła czasza zwęża się ku górze. Jego kształt ułatwia ogrzewanie nalanego alkoholu, zwężenie zaś sprawia, że szkło dłużej zatrzymuje bogaty aromat napoju. Pojemność kieliszków wynosi od 100 do 300 ml – do porcji koniaku ok. 40 ml.</p>



1	2	3
Kieliszek do degustacji koniaku i whisky		Do degustacji koniaku, a także wieloletniej whisky idealny jest kieliszek na nóżce o czaszy kształtem przypominającej tulipan – dość otwarty, a jednocześnie lekko zwężający się ku górze, co ułatwia zagęszczenie zapachów przed ich rozwinięciem. Pojemność kieliszka wynosi ok. 200 ml, a standardowa porcja napoju nie więcej niż 50 ml.
Kieliszek do likierów		Likiery podaje się zazwyczaj w małych porcjach nie więcej niż 50 ml, stąd pojemność kieliszka nie przekracza 60 ml. Otwarta, smukła czasza o stożkowym kształcie umożliwia dobre parowanie alkoholu
Kieliszki do koktajli		Kształty i pojemności tych kieliszków zostały zaprojektowane specjalnie do odpowiednich napojów. W ten sposób podnosi się nie tylko walory smakowe sporządzanych koktajli, ale także uzyskuje się odpowiednie wrażenia estetyczne. Mocno rozszerzająca się czasza, o stożkowym kształcie, umożliwia nałożenie dekoracji. Pojemność tych kieliszków wynosi od 100 do 140 ml.






Źródło: opracowanie własne – R. Szajna.

Szklanki

Zastosowane szklanek (ang. *tumbler*) w gastronomii zależy w dużej mierze od ich pojemności. Używane są one do podawania napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych.

Rodzaje i zastosowanie szklanek

Nazwa	Wygląd	Charakterystyka i zastosowanie
1	2	3
Szafka do wódki		Do podawania wódek czystych i wódek gatunkowych używa się małych, prostych szklaneczek o pojemności 50–60 ml. Porcja alkoholu wynosi odpowiednio 40 lub 50 ml.
Szkanika do whisky		Mały tumbler (ang. <i>rocks-glass</i>) o pojemności 200–300 ml o grubym dnie i grubych ściankach jest używany do podawania whisky i innych wódek z lodem. Porcja napoju to standardowo ok. 50 ml.

1	2	3
Szkłanka do napojów		<p>Wysokie proste szklanki o pojemności ok. 300–400 ml są używane do podawania wody, soków, napojów chłodzących oraz napojów mieszanych, tzw. <i>long drinków</i>.</p>
Szkło do piwa		<p>Piwo podaje się w:</p> <ul style="list-style-type: none"> szklanicach o pojemności 320–650 ml, kielichach o pojemności 350 ml, kufłach o pojemności 320–650 ml. <p>Naczynia do piwa powinny być nieskazitelnie czyste, ponieważ nawet śladowe ilości tłuszczu lub płynu do mycia naczyń uniemożliwiają powstanie stabilnej korony z piany.</p>
Szkłanki do napojów mieszanych		<p>Do dużych napojów mieszanych używa się szklanek o różnych, fantazyjnych kształtach, których pojemność dochodzi do 500 ml. Zazwyczaj podaje się w nich <i>long drinki</i> z bogatą dekoracją owocową.</p>
Szkłanki do kawy		<p>W dużych szklankach o pojemności 200–300 ml, z uszkiem, podaje się kawę mrożoną, kawę latte oraz latte macchiato. Specjalnej szklanki na nóżce używa się do podawania kawy po irlandzku (ang. <i>irish coffee</i>).</p>
Szkłanki do gorących napojów		<p>Można w nich podawać zarówno bezalkoholowe napoje gorące np. herbatę, jak i napoje alkoholowe (ang. <i>hot drinks</i>) – np. grog, grzane wino. Ich pojemność powinna być dostosowana do wielkości porcji napoju i może wynosić od 100 do nawet 350 ml.</p>

4.4. Wyposażenie stołowe. P. Szajna

Notatki od tematu zastawa stołowa proszę przesłać na maila olagorecka@gazta.pl do dnia 9.06.2020.

Do dnia 9.06.2020 przesyłamy wszystkie zaległości.