

TEMAT 1: SZKLANA ZASTAWA STOŁOWA

IZABELA ŻERO

WzG

1. KIELISZKI.

A) POŻĄDANE WŁAŚCIWOŚCI KIELISZKÓW

- Niezdobiona czasza kieliszka (ułatwiająca ocenę napoju)
- Niezbyt grube szkło (łatwe do ogrzania dłonią)
- Długość nóżki ułatwiająca swobodne trzymanie kieliszka
- Stabilność

B) RODZAJE I ZASTOSOWANIE KIELISZKÓW:

- **GOBLET – kieliszek do wody**
- Pojemność 200-350 ml (lub więcej)
- Kształt podobny do kieliszka do wina czerwonego (ale: wydłużona czasza, krótsza nóżka)
- Napełnia się do połowy



- **Kieliszek do win czerwonych**
- Pojemność 200-400 ml (przy porcji wina 100ml)
- Duża, pękata czasza
- Niezbyt wysoka nóżka



- **Kieliszek do win białych**
- Pojemność 150-200 ml
- Nieduża czasza
- Nieco dłuższa nóżka
- Porcja napoju = 100 ml



- **Kieliszek do win musujących – FLET**
- Pojemność 120-150 ml
- Wysoki, szeroka czasza, zwężenie ku górze
- Ukazuje się „komin” bąbelków
- Utrzymuje pienistość wina



- **Kieliszek do win słodkich i likierowych**

- Pojemność 100-150 ml
- Niskie ścianki
- Otwarta czasza (co pozwala na rozwijanie bukietu, czyli smakowo-zapachowych cech wina)
- Porcja napoju = 75 ml



- **Kieliszek do degustacji win**
- Pojemność 215 ml
- Napełnia się do 1/3 wys.
- Porcja napoju =70 ml



- **Kieliszek do wódki czystej**
- Mała czasza
- Nóżka średnia
- Pojemność 70 ml
- Porcja napoju = 40 albo 50 ml



- **Kieliszek do koniaku**
- Pękaty
- Krótka nóżka
- Czasza zwęża się ku górze
- Pojemność: 100-300 ml
- Porcja napoju = 40 ml



- **Kieliszek do degustacji koniaku i whisky**
- Czasza „tulipan”
- Pojemność 200 ml
- Porcja napoju = 50 ml



- **Kieliszek do likierów**
- Pojemność 60 ml
- Porcja napoju = 50 ml
- Stożkowy kształt czaszy



- **Kieliszki do koktajli**
- Mocno rozszerzająca się czasza umożliwiająca dekorowanie
- Stożkowy kształt czaszy
- Pojemność 100-140 ml



2. SZKLANKI

A) RODZAJE I ZASTOSOWANIE SZKLANEK

- **Stopka do wódki**
- Pojemność 50-60 ml
- Porcja napoju = 40 lub 50 ml



- **Szklanka do whisky/ mały tumbler**
- Pojemność 200-300 ml
- Grube dno
- Grube ścianki
- Do whisky i innych wódek z lodem
- Porcja napoju = 50 ml



- **Szklanka do napojów**
- Pojemność 300-400 ml
- Wysoka, prosta
- Do podawania wody, napojów, soków, long drinków (napojów mieszanych)



- **Szkło do piwa:**
- **Szklanice** (320-650 ml) **Kielichy** (350 ml)
- **Kufle** (320-650 ml)
- Nieskazitelnie czyste by nie zakłócić powstawania piany



- **Szklanki do napojów mieszanych**
- Pojemność do 500 ml



- **Szklanki do kawy**
- latte, latte macchiato, kawy mrożonej (z uszkiem)
- po irlandzku (na nóżce)
- Pojemność 200-300 ml



- **Szklanki do gorących napojów** (herbata, kawa, grzane wino itp..)
- Pojemność 100-350 ml



3. DODATKOWA SZKLANA ZASTAWA STOŁOWA

- Pucharki
- Służą do podawania deserów lodowych, galaretek, kremów, sałatek owocowych itp..
- Pojemność ok 300 ml



- **Karafka do wina**
- Pojemność 250 ml – 1 l



- **Dzbanki do zimnych napojów**
- Pojemność 0,5 - 2 l



- **Menzaże**
- Stanowią podstawowy zestaw do przypraw
- Ustawiane zazwyczaj na stoliku
- Obejmuje solniczkę i pojemnik na pieprz
- Na życzenie gości podaje się zestaw zawierający pojemniki np. na ocet, oliwę, musztardę ...

