



# **NACZYNIA SZKLANE**

**Opracował:  
mgr Jakub Pleskacz**

# NACZYNIA SZKLANE



## POJĘCIA PODSTAWOWE

**Szkło** - jest to nieorganiczny materiał, który został schłodzony do stanu stałego bez krystalizacji.

Surowcem do produkcji tradycyjnego szkła jest piasek kwarcowy oraz dodatki, najczęściej: węglan sodu i węglan wapnia, topniki: tlenek boru i tlenek ołowiu oraz pigmenty, którymi są zazwyczaj tlenki metali przejściowych, kadmu, manganu i inne. Surowce są mieszane, topione w piecu w temperaturze 1200–1300 °C, po czym formowane w wyroby przed pełnym skrzepnięciem. Produkcja szkła znana była już ponad pięć tysięcy lat temu. W I w. p.n.e. znano metodę wytwarzania przedmiotów przez wydmuchiwanie, w XIX w. wynaleziono metodę odlewania.

Po dodaniu do masy szklanej odpowiednich tlenków metali można otrzymać szkło barwne. Przykłady:

- szkło zielone zawiera związki żelaza i chromu,
- szkło niebieskie zawiera związki kobaltu i miedzi,
- szkło fioletowe zawiera związki manganu,
- szkło żółte zawiera związki kadmu i siarki,
- szkło czerwone zawiera koloidalne cząsteczki złota.

# NACZYNIA SZKLANE



## POJĘCIA PODSTAWOWE

**Szkło kryształowe** (ołowiowe) - bezbarwna i przezroczysta odmiana szkła stosowana do wyrobu przedmiotów dekoracyjnych, zawierająca pewną ilość ołowiu wprowadzonego w postaci tlenków (glejty lub minii). Ołów występuje w gotowej masie szklanej pod postacią jonu modyfikującego  $Pb^{2+}$ . Za szkło ołowiowe uważa się według norm takie szkło, które zawiera ponad 18% tlenku ołowiu. Jego zawartość może sięgać nawet 80%.

Szkło kryształowe w gastronomii charakteryzuje się dodatkowym szlifem dekoracyjnym.

**Szkło żaroodporne** - szkło wytrzymujące gwałtowne zmiany temperatury, rzędu 200–300°C (przy grubości 1 mm). Służy do wyrobu aparatury laboratoryjnej i przemysłowej oraz naczyń kuchennych (do pieczenia).

# NACZYNIA SZKLANE



## NACZYNIA SZKLANE

Naczynia szklane stanowią część zastawy stołowej. Produkowane są ze szkła i powinny się charakteryzować:

- bardzo estetycznym wyglądem,
- oryginalnym kształtem,
- wytrzymałością na zmiany temperatury,
- odpornością chemiczną.

Wyroby szklane są:

- produkowane w różnych rozmiarach i kształtach,
- gładkie lub zdobione.

Obsługując konsumenta bardzo istotne jest, aby do napoju dobrać odpowiednie naczynie, np.: kieliszki do wina powinny mieć określoną grubość szkła, barwę i kształt, co pozwala na uzyskanie właściwych wrażeń wzrokowych, zapachowych i smakowych. Dlatego też powinny one być wykonane z białego, przezroczystego i cienkiego szkła.

# NACZYNIA SZKLANE

## NACZYNIA SZKLANE

### *Kieliszek do wina białego*

Cechy:

- niezbyt szeroki otwór,
- mała pojemność,
- długa nóżka.

Rola kształtu:

- zapobiega ulatnianiu się delikatnego bukietu,
- wino białe podaje się schłodzone; nie nalewa zbyt dużo – najwyżej  $\frac{3}{4}$  kieliszka,
- dzięki długiej nóżce konsument nie dotyka czary kieliszka, nie dochodzi do ogrzania wina ciepłem dłoni.



# NACZYNIA SZKLANE

## NACZYNIA SZKLANE

### *Kieliszek do wina czerwonego*

Cechy:

- szeroki otwór,
- duża pojemność,
- krótka nóżka,

Rola kształtu:

- umożliwia roztoczenie bukietu,
- wino zostaje lekko poruszone, ciepło dłoni ogrzewa szkło, a następnie wino do odpowiedniej temperatury; wówczas wino roztacza swój miły bukiet,
- dzięki krótkiej nóżce ciepło dłoni szybciej działa na wino.



# NACZYNIA SZKLANE

## NACZYNIA SZKLANE - PRZYKŁAD



Nazwa: *rocks, old fashioned*

Pojemność: *ok. 150 ml*

Zastosowanie: *serwowanie drinków typu softdrink – Acapulco, Gin&Tonic (zwykle drinki mocniejsze, mieszane głównie z alkoholi)*



Nazwa: *szklanka do whisky, tumbler, double old fashioned*

Pojemność: *maks. 250 ml*

Zastosowanie: *serwowanie burbona, whisk(e)y – „on the rocks”*



Nazwa: *long drink, Collins, hi-ball*

Pojemność: *maks. 300 ml*

Zastosowanie: *serwowanie drinków typu longdrink – Tom Collins (zwykle drinki słabsze, mieszane z alkoholi i napojów chłodzących)*

# NACZYNIA SZKLANE

## NACZYNIA SZKLANE - PRZYKŁAD



Nazwa: *goblet – all purpose goblet*

Pojemność: *maks. 400 ml*

Zastosowanie: *obecnie stosowane jako najbardziej uniwersalne szkło gastronomii; służy do serwowania wody, napojów chłodzących, piwa a nawet drinków*



Nazwa: *kieliszek do likierów, liqueur*

Pojemność: *maks. 60 ml*

Zastosowanie: *serwowanie wysokoprocentowych napojów alkoholowych o słodkim smaku owocowym, korzennym lub korzenno-ziółowym np.: Cointreau*



Nazwa: *kieliszek do sherry/cherry, sherry*

Pojemność: *maks. 100 ml*

Zastosowanie: *serwowanie hiszpańskiego wina wzmocnionego (16-20%) pochodzącego z Andaluzji*



# NACZYNIA SZKLANE

## NACZYNIA SZKLANE - PRZYKŁAD



Nazwa: *kieliszek do szampana, flute*

Pojemność: *ok. 75-85 a nawet 200 ml*

Zastosowanie: *serwowanie szampana i win musujących typu szampan np. Prosecco*



Nazwa: *kieliszek do wina białego*

Pojemność: *ok. 100 ml - 500 ml*

Zastosowanie: *serwowanie win białych w których aromat ma drugoplanowe znaczenie, stąd kształt kieliszka nie musi go zatrzymywać w czaszy*



Nazwa: *kieliszek do wina czerwonego*

Pojemność: *ok. 75-85 ml aż do 700 ml*

Zastosowanie: *serwowanie win czerwonych wymaga tego, by czasza miała kształt domykający, pozwala to na zachowanie aromatu wina, zwykle nalewa się do 2 cm wysokości wina*

# NACZYNIA SZKLANE

## NACZYNIA SZKLANE - PRZYKŁAD



Nazwa: *snifter, kieliszek do koniaku, brendy*  
Pojemność: *ok. 80-100 ml aż do 700 ml*  
Zastosowanie: *serwowanie koniaków i brendy, często wymagają podgrzania,*



Nazwa: *kieliszek do wódki, shot glass, shooter*  
Pojemność: *ok. 25 ml*  
Zastosowanie: *serwowanie wódek czystych i aromatyzowanych np.: cytrynówka, przepalanka, jarzębiak, anyżówka, goldwasser czy śliwowica*



Nazwa: *kieliszek do wódki, spirit glass, cordlal*  
Pojemność: *ok. 50 ml*  
Zastosowanie: *serwowanie wódek czystych i aromatyzowanych np.: cytrynówka, przepalanka, jarzębiak, anyżówka, goldwasser czy śliwowica*

# NACZYNIA SZKLANE

## NACZYNIA SZKLANE – WAŻNE POJĘCIA

**Goblet** (czyt. goblit) – w języku angielskim kieliszek i kielich, w gastronomii pojęcie odnoszące się do najbardziej uniwersalnego typu szkła,

**Tumbler** (czyt. tumbler) – szklanka i szklanica, w gastronomii szklanki o grubym dnie,

**Old fashioned** (czyt. old feszynd) – niska szeroka szklanka,

**Rocks glass** (czyt. roks glas) – niska szklanka o mniejszej szerokości niż old fashioned,

**Pokal, pilsner glas** – wysoka szklanka do serwowania piwa,

**Mug** (czyt. mag) lub **tankard** (czyt. tenkeed) – kufel do piwa, szklanica wykonana z grubego szkła z uchwytem,

**Dolmenico** – małe uniwersalne szklaneczki barowe lub smukłe kieliszki o krótkiej nóżce,

**Highball glass** (czyt. haibol glas) – szklanki średniej wysokości do serwowania drinków często nazywane long drink,

**Collins glass** (czyt. kolinz glas) lub **tall glass** (czyt. tal glas) – szklanki duże i wysokie,

**Snifter** – zwężający się ku górze kieliszek do koniaku,

**Saucer glass** (czyt. sase glas) – szeroki, płytki kieliszek cocktailu lub szampanem,

**Fluté** – wąski, wysoki kieliszek do szampana,

**Bowla** – szklana waza do serwowania alkoholowych napojów wieloporcyjnych.

# NACZYNIA SZKLANE

## PROPORCJE WILKOŚCI POSZCZEGÓLNYCH KIELISKÓW



# NACZYNIA SZKLANE

## SPOSOBY POSTĘPOWANIA Z KIELISZKAMI I NACZYNIAМИ SZKLANYMI:

Obecnie mycie naczyń szklanych odbywa się w automatycznych zmywarkach. Właściwe dozowanie środków czyszczących i nabłyszczających zapewnia szkłu należyty wygląd i blask, a wysoka temperatura zapewnia szybkie wysychanie bez pozostawienia plam i zacieków.

- przed wystawieniem szkła na stół należy je wypolerować (zwilżamy parą wodną, ale nigdy nie chuchamy),
- staramy się nigdy nie dotykać szkła gołymi rękoma, a już na pewno nie w miejscach, gdzie konsument dotyka go ustami,
- nie wkładamy palców do wnętrza kieliszków i staramy się nie chwytać za górny brzeg,
- staramy się szkło, w tym kieliszki, nosić na tacy w taki sposób i w takiej ilości, by nie dzwoniły o siebie,
- jeżeli musimy przenieść kieliszki w dłoni to chwytny za nóżkę i nosimy czarką w dół.

# NACZYNIA SZKLANE

**CZY TO PRAWIDŁOWY SPOSÓB PODANIA WINA?**



# NACZYNIA SZKLANE

## PRAWIDŁOWE PRZENOSZENIE KIELISZKÓW



# NACZYNIA SZKLANE



## **BIBLIOGRAFIA:**

1. Vademecum Kucharz&Gastronom, rea s.j., Warszawa 2007 r.
2. <http://pl.wikipedia.org>
3. <http://vitisvinifera.blox.pl>
4. <http://domeczek.pl>

**Dziękuję**