

Naczynia szklane



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, rea 2007, s. 44-46

Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s.54-58

Poradnik kelnera, H.Leitner, WSiP 1993, s. 34-38

Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, rea 2010, s. 63-66

Naczynia szklane stanowią część zastawy stołowej. Produkowane są ze szkła czyli substancji przezroczystej, bezpostaciowej, używanej do wyrobu szyb, naczyń, przedmiotów artystycznych itp.

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.

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.





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.

Poniżej przedstawiono naczynia szklane o różnym kształcie. Uzupełnij informacje o każdym z nich podając: nazwę, pojemność i zastosowanie.



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)*



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*



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 same kieliszki mogą osiągać pojemność do 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 same kieliszki mogą osiągać pojemność 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*



Nazwa: *snifter, kieliszek do koniaku, brandy*

Pojemność: *ok. 80-100 ml same kieliszki mogą osiągać pojemność do 700 ml*

Zastosowanie: *serwowanie koniaków i brandy, 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*

Zdjęcia pochodzą z serwisu: www.szklopolskie.pl

W przypadku nazewnictwa szkła można spotkać kilka charakterystycznych nazw, np.:

- tumbler - szklanka i szklanica, w gastronomii szklanki o grubym dnie,
- old fashioned - niski, szeroki tumbler najczęściej do serwowania whisky,
- highball - wysoka odmiana tumblera, hi-ball,
- pokal - rodzaj naczynia szklanego przypominającego kielich ze względu na obecność nóżki, bez ucha, o pojemności najczęściej 0,33 lub 0,5 litra, używanego do podawania piwa,
- goblet - uniwersalne szkło do serwowania np.: wody, soków, piwa; nazwa wywodzi się od angielskiego słowa określającego kieliszek, kielich,
- bowla - szklana waza do serwowania alkoholowych napojów wieloporcyjnych.

Proporcje wielkości poszczególnych kieliszków można przykładowo porównać na poniższym rysunku:



Kształt zastawy szklanej często jest dobierany do wystroju lokalu lub tworzy tzw. kolekcje:



Wzorce szkła: Idea Vetro Via Col Vento

Proponuję aby uczniowie podpisali naczynia szklane na powyższym wzorze – określając ich zastosowanie. Warto zachęcić do dyskusji nad tzw. modą stołu lub nowoczesnym wzornictwem.

Podpisz poniżej przedstawione elementy zastawy szklanej, postaraj się używać nazewnictwa fachowego:

Zastawa szklana



Zestaw do whisky
karafka, szklanki do whisky



Zestaw do wody
dzbanek, szklaneczka



Odmiana pokala



Kieliszki d szampana
stary styl



obecnie stosowane



Kieliszek do wina
białego



Kieliszek do wina
czerwonego



Kieliszek do sherry



25 cm³



Kieliszki do wódki
50 cm³

Sposoby postępowania z kieliszkami i innymi naczyniami 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 chwyćmy za nóżkę i nosimy czarką w dół.

Zadanie do samodzielnego wykonania:

Z dostępnych w pracowni naczyń szklanych wybierz 10 sztuk (różnych). Postaraj się określić do czego stosuje się wybrane szkło oraz określ jego pojemność (w przypadku wątpliwości skorzystaj z miarki).

Zanotuj i zaprezentuj nauczycielowi:

- w jaki sposób należy trzymać i polerować szkło
- w jaki sposób należy nosić i stawiać szkło podczas obsługi