



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

**Střední škola Brno,
Charbulova, příspěvková
organizace**

Ovocné a ostatní destiláty

Vypracovala: Mgr. Zdeňka Pařízková, učitelka odborných předmětů

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Zdeňka Pařízková.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz; ISSN 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

Ovocné destiláty

Rozlišujeme **3 různé druhy:**

- Ovocná pálenka
- Ovocný macerát
- Obstler – vzniká smícháním jablkovice a hruškovice

| Druhy ovocných pálenek

Slivovice

Čirý destilát s vůní ovoce skloubeného s nasládlé mandlovým aroma pecek.

Díky tradičnímu postupu 3. zrání je chuť příjemně zaoblená s příjemným podtónem uleželého destilátu.



| Druhy ovocných pálenek

Hruškovice

Hruškovice se vyznačuje silným aroma, obsahuje asi 40 % alkoholu.

| Druhy ovocných destilátů

Třešňovice

- Pálí se z vyzrálých, zkvašených a vypeckovaných třešní.
- Po destilaci se ukládá do jasanových sudů.
- Nejznámější destiláty se vyrábějí ve Švýcarsku.

| Druhy ovocných destilátů:

Jablkovice

- čirý destilát z jablek, 42 % alkoholu, má charakteristickou vůni a chuť vyzrálých jablek.

| Druhy ovocných destilátů:

Meruňkovice

- čirý destilát z meruněk, 42 % alkoholu s vůní meruněk,
- Barack pálenka je považována v Maďarsku za národní nápoj.



| Servis ovocných destilátů

- Teplota nápoje závisí na příležitosti podávání.
- Aperitiv musí být chlazený.
- Digestiv musí být nechlazený.
- Mají jemné aroma, nemají být servírovány příliš studené (kolem 12–18 °C).
- Sklenka má tvar tulipánu a vysokou stopku – likérka.



Ovocné destiláty



Ostatní destiláty

| Tequila

- je to lihovina vyrobená destilací a rektifikací zářary z cukerného extraktu hlav modré agáve.

Musí být vypěstována na území mexického státu Jalisco.

Tequilana Weber Azul je surovina pro výrobu tequily.

| Dělení tequily

Tequilu dělíme do skupin podle stylu, rozhoduje zrání a podmínky:

- **Blanco nebo Silver**
- **Joven apokado**
- **Reposado**
- **Añejo neboli zlatá**
- **Extra Añejo**



| Značky tequily

- José cuervo – nejprodávanější ve světovém měřítku.
- Olmeca – součástí výroby je drcení vařené agáve na klasické tahoně (mlýn na drcení).
- Sauza – druhá nejprodávanější tequila na světě.

| Servis tequily

- servis může být spojen s různými rituály,
- Silver nebo joven apocado se pije s citronem a solí, takto servírovaná tequila se nazývá **Tequila Crudo**,
- teplota nápoje – část hostů si přeje tequila chlazenou, jiní nechlazenou,
- Olmeca Reposado se doporučuje podávat s plátkem pomeranče posypaným skořicí.





| Rum

- rum je lihovina,
- vyrábí se z fermentované šťávy cukrové třtiny,
- z vedlejších produktů vznikajících při jejím zpracování.



| Rum

Výroba – základní dělení rumů

Pokud se použije k výrobě přímo šťáva z cukrové třtiny, vznikne **RUM ZEMĚDĚLSKÝ.**

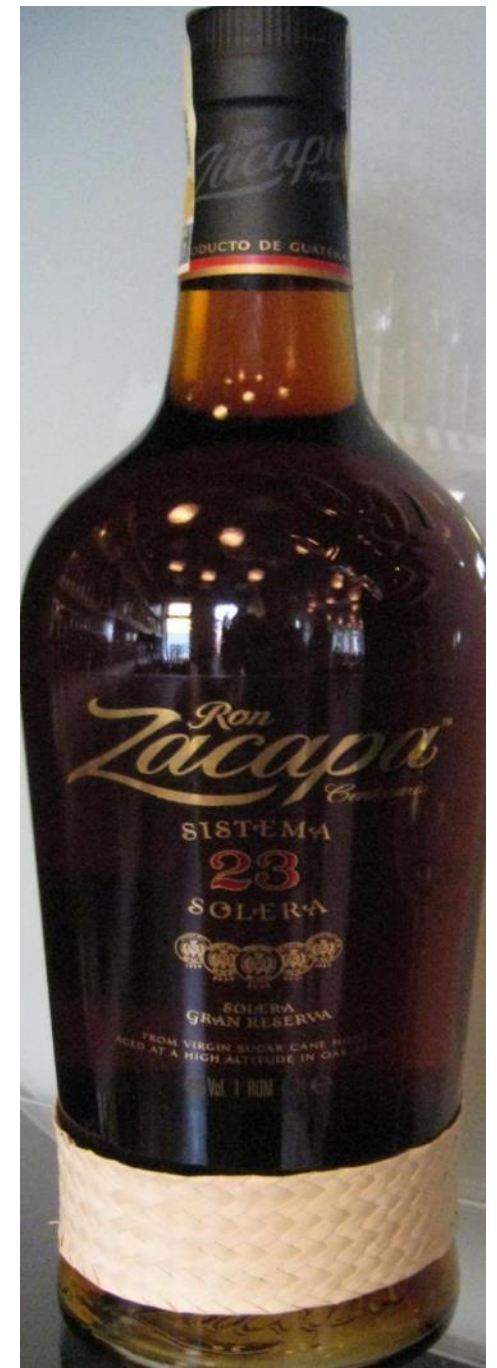
Z melasy, vedlejšího produktu výroby cukru, vznikne **RUM TRADIČNÍ – PRŮMYSLOVÝ.**



| Dělení rumů

z hlediska barvy a doby zrání

- **Añejo / Premium**
- **Blanco / White**
- **Dark / Black**
- **Golden / Oro / Ambré**
- **Overproof**
- **Single Mark**
- **Spiced**
- **Flavoured**
- **Wedderburn / Plummer**



Rum



MOV

Rum



Zdroje

Knihy:

SALAČ, Gustav. *Stolničení*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 1996. ISBN 80-7168-333-7.

MIKŠOVIČ, Alexander a kol. *Bar*. CONSOFF, s.r.o., 2009. ISBN 978-80-254-3983-8.

HARISON, Joel a RIDLEY, Neil. *Destiláty*. Slovart, s.r.o., 2017. ISBN 978-80-7529-301-5.

Obrázky:

Vlastní zdroje – Mgr. Zdeňka Pařízková



Národní pedagogický institut České republiky
modernizace odborného vzdělávání
www.projektmov.cz



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV) rozvíjí kvalitu odborného vzdělávání a podporuje uplatnitelnost absolventů na trhu práce. Je financován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jeho realizaci zajišťuje Národní pedagogický institut České republiky.