

IZBOR I SLUŽENJE PIĆA

Monday, 01 December 2008

Prilikom sastavljanja jelovnika za svečanije prilike, posebnu pažnju treba pokloniti i izboru pića i načinu kako će se ona poslužiti. Ispravno odabrati i služiti vino može se samo onda ako se dobro poznaju i jela koja će se u toku takvog obeda služiti. Vino ima za zadatak da na neki način dopuni vrednost pojedinog jela. Stoga je važno da se zna koje vino najbolje odgovara pojedinom jelu. Prema tome, zajedno sa jelovnikom za svečane prilike i redosledom jela, treba odmah sastaviti i popis vina koja će se služiti.

Kod svećanih ručkova ili večera služe se i tzv. aperitivi. Kao aperitivi mogu da se posluže razne vrste rakija, vermut, različitih kokteli. Aperitivi se služe hladni. Obično se služe u originalnim bocama, sa odgovarajućim, nešto manjim šalicama. Najčešće se služe nekoliko aperitiva, pa je najbolje da se na poslužavnik postave i više vrsta. Kao aperitiv mogu da se posluže i razne vrste voćnih sokova, kao i mešavina voćnih sokova i sokova od povrća.

Uz laka predjela se služe i laka, uglavnom bela vina. Ako je predjelo pripremljeno od riba, obavezno se služe bela vina. Plemenita bela vina se u šalicama sa visokim stalkom.

Jela pripremljena od telećeg mesa zahtevaju laka crvena vina.

Uz goveće meso pije se teško belo vino i srednje teško crveno vino.

Uz gulaš ili goveće pečene sa sokom, koji se služi sa knedlama, servira se pivo.

Uz teška jela od crnog mesa, s jelima od divlje, služi se teško crno vino.

Laka crvena vina se uz jela od živinskog mesa, jela od jaja i pečurki.

Uz slatka jela serviraju se slatka vina (desertna vina) ili šampanjac.

Uz sireve najbolje odgovara pivo, ali i laka bela ili crvena vina.

Uz crnu kafu se obično servira konjak i razne vrste likera. Ljubitelji kafe, koji vole da uživaju u kafi, likere i rakije piju posle kafe.

Nešto posebno treba podvući kada je reč o služanju vina, je to da se crno ili crveno vino služi uvek posle belog vina.

Temperatura vina je od posebnog značaja, jer od tog zavisi njegova prava aroma koja se razvija u određenim toplotnim uslovima. Vina se ne smeju hladiti na ledu, niti se kocke leda smeju stavljati u vino.

Bela vina najbolje prijaju pri temperaturi od 8-10°C.

Laka crvena vina na temperaturi od 12-19°C.

Teška crna vina na sobnoj temperaturi od 14-18°C.

Pivo i voda na temperaturi od 8-12°C.

Oranžada, limunada i slični osvežavajući napici mešaju se sa malim kockama leda. Treba ih držati, po mogućnosti na hladnom mestu. Služi ih sa slamkama. Likeri takođe najbolje prijaju ako su rashlađeni. Krem-likeri, kao što je konjak od jaja – «ajerkonjak» i čokoladni liker, i razne rakije služe se na temperaturi podruma.

Bola se služi hladna i najbolje je sud sa bolom staviti na podlogu koja se obloži kockama leda. U modernim servisima za bolu nalazi se i posebna upljak staklena cev u koju se stavljaju kocke leda da se bola hladi. Bola se obično služi posle večere, iako se mogu gosti pozvati i posle podne samo na bolu. U nedostatku servisa za bolu, može se upotrebiti veći stakleni bokal. Ako se bola priprema od belog vina, onda lepo deluju šalice u boji, a bola sa crnim vinom treba da se služi u neobojenim šalicama. Šalice za bolu su veće i sa drškom. Uz šalice za bolu se služi i naročite viljušice za bolu, ili kašike za limunadu.

Na zimskim svečanostima se oko ponoći može poslužiti kuvano vino. Služi se u određenoj posudi, koja je obično od porcelana ili keramike. U nedostatku ove posude, može se poslužiti i u činiji za supu, uvek poklopljeno. Vino se služi topli pa je dobro ako se služi u vatrostalnim sudovima, da može da se stavi na rešetku. Služi se u šalicama koje su

načinjene od debljeg stakla.

Sva pića je podloga penjanja ili soda treba da se mešaju kašikom. Ne treba ih nikada tresti u spravi za muškanje (ejker). Ova pića služe se u velikim čašama tumbler ili u stolovama.

Za većinu ovih pića upotrebljava se led. U nedostatku naravnog suda za drobljenje leda može se postupiti i na ovaj način nekoliko komada leda obaviti jakim platnom, lupnuti njime nekoliko puta i tako će se dobiti mali komadići leda. Treba voditi računa o tome da suviše sitan led može brzo da se rastopi.

Ako nemate leda upotrebite veoma hladnu vodu.

Sva pića iz bara mogu se spremiti kod kuće i zatim, pomoću termos, im se sačuvati temperatura celog dana, na putu, na izletu itd.

Kobleri su grupna pića, naročito omiljena za letnje dane. Koriste se u zemljama sa toplom klimom, gde se pripremaju sa osobito mnogo pažnje i ljubavi, a serviraju se sa mnogo ukusa. Voće koje se uzima za serviranje mora biti uvek sveže. Ako nema svežeg, može se uzeti i konzervisano, ali uvek najboljeg kvaliteta. Voće ulazi u sastav koblera i ne služi samo za ukrašavanje. Uz ovaj napitak služi se kašika i slamčica. Služe se u posebnim, tzv «kobler-čašama», a u nedostatku ovih, mogu se uzeti i čaše za penjanje. Čaša se napuni sitno istucanim ledom, a zatim dolivaju ostali sastojci.

Mešanje treba obaviti brzo.