evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Analýza nápojového lístku 4. Bitters (DUM č. 4)
Jméno autora:	Mgr. Eva Keclíková
Datum:	21. leden 2014
Ročník: (Cíl. skupina):	1. a 2. ročník gastronomických škol
Anotace:	Výukový materiál si klade za cíl seznámit žáky středního vzdělávání se základními nápojovými produkty na trhu, s jejich charakteristikou, použitím v praxi a servisem. Nápoje jsou skupinou, jejichž znalost je nezbytná v gastronomických zařízeních s jakýmkoliv zaměřením.

4. Bitters

Charakteristika

- lze servírovat samostatně či použít ve velmi malém množství při přípravě míchaných nápojů
- lihoviny, kde převládá nahořklá až hořká chuť
- při vzniku používány bitters pro blahodárný vliv na zažívání (některé i dnes)

Dělení

a/ typ aromatický s mediciálním charakterem – jako aperitivy (čisté či s ledem) a digestivy

b/ typ obvykle vyrobený z ovoce a po něm pojmenovaný (vůně po použité surovině a hořkost)

Campari bitter

- tajná receptura z 86 různých bylin s výtažky ze slupek hořkých pomerančů
- ochucen zvláštní metodou (hydroalkoholickou infuzí) aromatickými bylinami, kořeny, kořením a citrusovými kůrami
- rubínově rudá barva = přírodní červené barvivo z červce nopálového (karmín, košenila)

Servis: na ledu (on the rocks)

Dekorace: kousky pomeranče, citronů, kůry

Sklo: rokovka s kouskem citronové kůry,
long drink se sodou, minerální vodou a tonikem, apod.

http://alkonet24.pl/pakiety-imprezowe-ladies-night-campari-bitter-05l-p-93.html?parent_id=4&osCsid=c840717815a6850d31fdcffb8cf53540

Fernet Stock

- byliny se macerují ve zředěném roztoku jemného lihu

  ze středočeských lihovarů 2 měsíce, následuje fortifikace alkoholem, přibarvování karamelem, přislazení cukrem, řezání vodou na požadované procento alkoholu, zrání v dřevěných kádích

Fernet Branca

- italský produkt, chuť vytváří cca 30 surovin – např. hořec, rebarbora, heřmánek, šafrán
- zraje v dubových 100 hl bečkách 1 rok
- kombinace s pivem, kávou

http://housemade.ca/2012/01/30-days-of-fernet-branca-an-experiment-in-healthy-living

Jägermeister

- německý bitter, na chuti se podílí 56 druhů bylin a koření, macerace v lihu 6 měsíců, zrání v dubových sudech 2 roky, následuje míchání

http://www.behance.net/gallery/2011-Jagermeister/1734743

Underberg

- německý produkt, byliny a koření ze 43 zemí (fenykl, heřmánek, šípková růže, majoránka, šalvěj, řešetlák mořský), zrání

  v dubových sudech několik měsíců
- lahvičky o obsahu 2 cl

http://blogs.houstonpress.com/eating/2011/02/underberg.php

Karlovarská Becherovka (bitter, likér)

- cca 20 bylin se plní do pytlů
- vložení do nerezových nádob
- napuštění 96% melasového lihu
- 24 hodinová macerace
- zahřátí na 50 °C
- 3 denní digerace
- vzniká zelenožlutý roztok
- do něj se přidá líh, cukerný roztok vinný destilát atd.
- několikaměsíční zrání
- filtrace
- ředění vodou na 38%

http://destilaty.heureka.cz/becherovka-plus-2x-sklo-0_7-l/

Servis bitters

- Sklo: výrobci si navrhují vlastní sklo, kalíšky (tj. žádoucí u Fernet Stock, Karlovarská Becherovka)
- Množství: 0,02 l, 0,04 l, 0,05 l
- Doporučená teplota: chladit, nikoliv mrazit (vzhledem k použitým surovinám dochází k zakalení), sleduj doporučení výrobce, on the rocks
- Dochucení: řez citronové nebo pomerančové kůry apod.

Literatura

- MIKŠOVIC, Alexander: *Skripta tréninkového a rozvojového programu České barmanské asociace, o.s. – ZÁKLADNÍ BARMANSKÝ KURS*. Vyd. 1., 2012, ISBN 978-80-260-0969-6

- MIKŠOVIC, Alexander: *BAR – mixologie, historie, management*. Vyd. 1. Consoff, s.r.o. 2009, ISBN 978-80-254-3983-8

- www.alkonet24.pl, www.housemade.ca, www.behance.net, www.blogs.houstonpress.com, www.destilaty.heureka.cz