**Obchod a služby 3 roč.- November**

- Opakovanie tematického celku- Nové trendy v stolovaní

- Chlieb náš každodenný

- Pivo, výroba, druhy

- Voňavá šálka čaju

**Opakovanie tematického celku- Nové trendy v stolovaní.**

V reštauráciách, kaviarňach, cukrárňach a podobne, dodržujeme pravidlá spoločenského správania. Či už pri príchode do reštauračného zariadenia, pri samotnom stolovaní alebo pri odchode sa správame slušne. Slušné správanie v spoločnosti je vizitka každého z nás.

Vyhovieť požiadavkám fajčiarov a nefajčiarov v reštauračnom zariadení nie je jednoduché. Nefajčiarovi pri posedení narúša zápach z dymu cigariet jeho komfort. Naopak nejeden fajčiar sa cíti urazene ,ak nemá vytvorené vhodné podmienky na to aby si mohol v pohodlí zapáliť cigaretu. V zariadeniach musia byť vytvorené podmienky pre obe skupiny ľudí. Princípom riešenia je rozdelenie priestorov na fajčiarske a nefajčiarske zóny.

Pri prestieraní slávnostných tabúľ je dôležité dodržiavanie pravidiel prestierania. Ako napríklad čistota obrusov, inventáru a jeho správne usporadúvanie na stôl. Dekorácie musia byť vhodne vybraté a vkusne zladené. Celkový vzhľad slávnostnej tabule je na špičkovej úrovni. Dôležité je dbať na splnenie požiadaviek objednávateľa.

**Chlieb náš každodenný**

Chlieb je jednou z najstarších potravín, ktoré poznáme. Skoro potom, čo sa ľudia naučili pestovať semená, chlieb sa stal hlavnou položkou stravy mnohých kultúr po celom svete. Od tých dôb si každá kultúra vytvorila svoj vlastný spôsob prípravy chleba za použitia miestnych surovín a postupov pre nich jedinečných. Tento trend pokračuje i dodnes. Dokonca i balený chlieb supermarketov sa líši chuťou a zložením v jednotlivých krajinách. Bez ohľadu na to, ako rôznorodá je ponuka druhov chleba, nič sa nevyrovná vôni a chuti ešte teplého, doma upečeného chleba. Nie nadarmo sa hovorí, že „chleba sa nikdy neprejeme“. Dôkazom toho môže byť snáď tisícročná história jeho výroby.

Chlieb je najdôležitejší ľudský pokrm, bez ktorého si ani nevieme predstaviť jedálny lístok. V jednotlivých krajinách ho používajú v rôznej forme i v rozličnom množstve. Obilninou dôležitou pre výrobu chleba je pšenica a raž. Ražný chlieb je o niečo kyslejší ako pšeničný, je chutný, má malý obsah kyseliny mliečnej a octovej a špecifické chuťové vlastnosti, ktoré umožnia lepšie vylučovanie tráviacich štiav. Neraz vzniká otázka, či jesť chlieb biely alebo tzv. čierny – tmavý. Tmavý chlieb je biologicky hodnotnejší, pre ľudí s chorými tráviacimi ústrojmi je vhodnejší biely chlieb z predošlého dňa.

Najstaršie zmienky o chlebe sa datujú k 11. storočiu, keď ho pripravovali hlavne na dvoroch a kláštoroch. V jeho ceste bola vo väčšej miere zastúpená ražná múka, kvások sa odoberal z vtedajších pivovarov. Vo svete je jeho história ešte väčšia. Odborníci sa domnievajú, že pre chlieb tak prevratný proces kvasenia bol objavený asi pred šiestimi tisícmi rokmi v dávnom Egypte. Vtedajšieho chleba si ľudia vážili nielen ako výborný pokrm, ale využívali ho ako platidlo. O význame chleba v našich dejinách svedčí i starý zvyk, podľa ktorého vítame hosťa chlebom a soľou.



**Pivo, výroba, druhy**

**História piva**

História výroby piva, ako najstaršieho nápoja, siaha do dávnej Mezopotámie, kde starí Sumeri prišli na spôsob kvasenia obilia. Spočiatku pivo nepripomínalo nápoj ako ho poznáme dnes, ani matným a hustým výzorom, ale ani chuťou.

**Výroba piva**

Pri výrobe piva rozlišujeme dva procesy. Je to výroba sladu a samostatná výroba piva. Pri výrobe sladu ide predovšetkým o premenu škrobu na sladový cukor, aby mohlo prebiehať kvasenie.

Základné suroviny pre samotnú výrobu piva sú:

* jačmenný slad,
* chmeľ,
* voda,
* pivovarské kvasnice.

Slad sa najskôr rozmelie v mechanických strojoch. Sladina sa varí s chmeľom z čoho vznikne roztok mladina, v ktorom sa vyluhujú horké a živičnaté látky, ktoré dodávajú pivu chuť, vôňu a sladkosť peny. Z mladiny sa po vychladnutí odstraňujú horké kaly a prečerpáva sa do kvasných tankov. Kvasné tanky sú v otvorené nádrže, kde prebieha kvasenie piva. Tento zakvasovací proces trvá približne týždeň. Po jeho uplynutí je potrebné dokvasovať pivo. Ďalej dozrieva a získava svoje typické vlastnosti. Konečná úprava je filtrácia a stáčanie do sudov a fliaš.

**Delenie piva**

Podľa typu kvasenia sa pivá delia vrchným a spodným kvasením.

Podľa farby pivo rozdeľujeme na svetlé a tmavé.

Pivo sa delí aj podľa stupňovitosti:

* 7 – 10 stupňov - výčapné pivá
* 11 – 12 stupňov – ležiaky
* 13, 14, 16, 18, 19 stupňové – špeciálne pivá

Dnes sa okrem základných druhov pív na trhu objavujú aj diabetické, nealkoholické a kvasinkové pivo.

**Diabetické pivo**

Pri výrobe saprekvasuje, čo rapídne zníži hodnotu sacharidov v jeho obsahu.

**Nealkoholické pivo**

Žiadny alebo len nízky obsah alkoholu môžeme dosiahnuť napríklad nízkym stupňom prekvasenia, vákuovou destiláciou alebo na kvasenie použijeme iné mikroorganizmy.

**Kvasinkové pivo**

Jeho penivosť je vyššia a vyrába sa pridaním 3 % rozkvaseného piva do hotového piva pred stáčaním.

**Voňavá šálka čaju**

Čaj je prírodný osviežujúci nápoj a vzhľadom nato, že nemá žiadne kalórie, je to ideálny nápoj, po ktorom sa budete cítiť dobre a vyzerať lepšie. Štyri šálky čaju denne vám dodajú významnú dávku nasledujúcich živín: približne 17 % doporučeného príjmu vápnika, 5 % zinku, 22 % vitamínu B2, 5 % kyseliny listovej a vitamíny B1 a B6. Šálka čaju je takisto výborným zdrojom magnézia, ktorý je potrebný pre celkový fyzický vývoj a draslík, ktorý napomáha udržiavať vo vašom tele rovnováhu tekutín.

**Príprava čaju**

Čaj je pripravovaný zalievaním sypaného alebo vreckového čaju v čajovej kanvici, čajníku alebo priamo v čajovom hrnčeku. Všeobecné pravidlo hovorí, že čaj má byť nasypaný ako prvý – ešte pred naliatím horúcej vody. Vhodná teplota vody na zaliatie závisí od druhu pripravovaného čaju. Dĺžka lúhovania tiež závisí od druhu čaju . Ak je nápoj pripravený z vreckového čaju, je vhodné dodržiavať množstvo vody, ktorá je odporúčaná na balení. Ak ide o sypaný čaj, neexistuje jednotné pravidlo. Jedna čajová lyžička pre jednu osobu (okolo 200 ml vody) môže byť dobrý pomer, ktorý je možné upraviť podľa želanej chuti. Čaje z vyšších polôh je napríklad odporúčané zalievať väčšou dávkou vody.

Čaj sa pije samotný, aj dochutený. Do čaju sa zvykne pridávať:

* cukor,
* med,
* citrón,
* mlieko,
* ovocná zaváranina.

Opísaný spôsob prípravy čaju je typický pre európsky región a líši sa od prípravy v iných častiach sveta.

