

Столовый этикет

Магазины предлагают широкий выбор стаканов и бокалов: от маленьких до высоких, широких и узких, на ножках и без. В преддверии новогодних праздников, когда для сервировки стола просто не обойтись без бокалов, фужеров и рюмок, важно уметь выбрать и поставить посуду, которая сумеет не просто украсить стол. Каждый сосуд, в зависимости от формы, способен подчеркнуть и передать вкус напитка к нужным рецептам. Именно поэтому у некоторых моделей горлышко узкое, а другие, напротив – широкие.

Немного истории

С веками менялись вкусы людей, становились более утонченными. Виноделы старались совершенствовать своё мастерство, создавали вина с превосходным ароматом, цветом и вкусом. В ногу со временем поспевали и стеклотувы. Их задачей было создание прозрачных чаш, способных сохранить букет напитков богов без привкуса глины и металла. В середине XX столетия Клаус Ридель совершил революционное открытие. Он выяснил, что вкус и аромат вина в достаточной степени зависит от формы бокала. Это открытие положило начало производству винных бокалов, дизайн которых позволял наиболее полно выявить вкус и аромат напитков. Ридель создал различные типы бокалов для вин разных регионов.

Немного теории

Бокалами называют все виды толстостенных стеклянных сосудов, которые применяются для подачи напитков. Фужеры – это группа бокалов с высокой тонкой ножкой. Рюмки – мелкие бокалы на тонкой ножке, предназначенные для спиртных напитков. Стопки или шоты – небольшие стаканы без ножек, которые применяются для самых крепких спиртных напитков.

Применение высокой ножки на отдельных видах стаканов необходимо для отдаления теплой руки от емкости с напитком. Особенно это важно для алкоголя, нагрев которого негативно скажется на вкусовых качествах. Такие сосуды позволяют проводить длительный контакт с рукой. В них подаются слабоалкогольные напитки, которые долго удерживаются на весу и употребляются мелкими глотками. Держать емкость за ножку, можно на протяжении длительного времени пить напиток охлажденным.

Стаканы и бокалы отличаются между собой по объему. Существует правило: чем крепче напиток, тем в меньшей посуде он подается и выпивается залпом в один глоток. Горячий кофе принято подавать в специальной чашке или стакане с плотными стенками из закаленного стекла или керамики, чтобы напиток оставался как можно дольше горячим.

Интернет-журнал Kleo.ru представляет подробный гид «Что из чего пить».

1. Бокал «шампань флюте» (фужер-флейта) используется для подачи утонченных шампанских вин. В классическом высоком зауженном к вершине бокале напиток хорошо пенится, дольше «играет» и не так быстро выдыхается. Бокал объемом 200–300 мл наполняется строго на 2/3. Шампанское можно подавать ко всем блюдам, от закусок до десерта, обязательно охлажденным до 6°C.

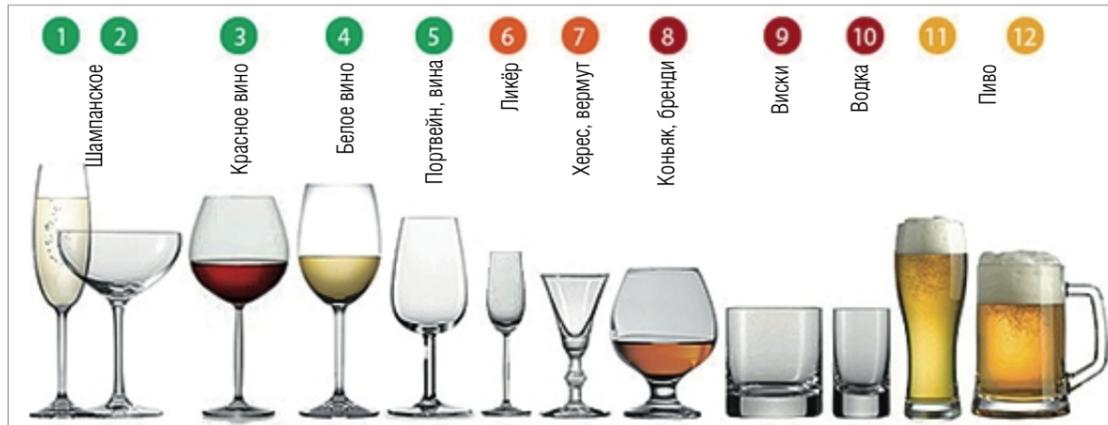
2. У чаши для шампанского широкое горлышко, поэтому газированность напитка быстро улетучивается. Она была распространена в 30–40-х годах XX века, но сейчас утратила свою популярность и по большей части используется на

Посуда для напитков

Многие считают, что огромное количество бокалов, фужеров, стаканов и стопок – не более чем маркетинговый ход и фантазия дизайнеров, и здесь они ошибаются



© Андрей Серебряков



мероприятиях, где строят башни из бокалов с шампанским, а также для подачи коктейлей «Дайкири». Объем бокала – 120–200 мл.

3. Красное вино доставит большее наслаждение, если будет подано в приземистом, округлом, с широким дном бокале. Большая площадь соприкосновения с воздухом способствует насыщению напитка кислородом, более тонкому и полному раскрытию букета. Объем бокала – порядка 260 мл. Красное вино подают к утке, гусям, говядине, свинине, баранине, дичи, а также к десерту. Сухие и полусухие красные вина пьют комнатной температуры, порядка плюс 18°C, сладкие и полусладкие – слегка охлажденными.

4. Для белого вина используют бокалы с сужающейся кверху чашей небольшого объема (210 мл) – благодаря частому подливанию напиток в таком сосуде всегда будет прохладным и свежим. Белое вино наливают на 2/3 бокала, подают охлажденным до 10°C к рыбе, птице, цыплятам, индейке, телятине, а также к десерту.

5. Универсальный (дегустационный) бокал по форме похож на емкость для белого вина, но имеет

меньший размер (150–160 мл). Он наполняется не более чем на треть и вполне подойдет для портвейна, белого и красного вина.

6. Небольшой (25–60 мл) бокал треугольной формы с короткой ножкой предназначен для подачи ликёров в чистом виде, но также может использоваться и для коньяка. Ликёр в нём следует подавать охлажденным до 10°C.

7. В бокале объемом 80–100 мл, называемом «мадерная рюмка» или «порт глас», принято подавать херес, вермут или крепленые вина. Этот бокал классической треугольной формы с изящной фигурной ножкой наполняют лишь наполовину напитком, охлажденным до 10°C.

8. Бокал «снифтер» – с толстым дном и мощной короткой ножкой, сильно сужающийся кверху, – предназначен для подачи коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде. Сосуд прекрасно ложится в ладонь, от тепла которой напиток согревается и раскрывает свой вкус и букет. Поэтому напитки нужно подавать комнатной температуры и пить небольшими глотками, смакуя вкус. Объем снифтера – 260–390 мл, но наполнять его можно только до

края широкой части бокала, то есть не больше чем на четверть.

9. В бокале «рокс», или, как его еще называют, «олд фешн», подают виски – как в чистом виде, так и со льдом. Бокал имеет прямоугольную форму с толстыми стенками и дном, которые замедляют таяние льда. Сосуд объемом от 100 до 320 мл наполняется наполовину.

10. Небольшой прямой бокал «шот» с толстым дном, объемом 40–60 мл, предназначен для сильно охлажденного крепкого алкоголя в чистом виде (например, водки) и для крепких слоистых коктейлей небольшого объема, рассчитанных на один глоток.

11. Высокий, расширенный к центру бокал предназначен для пива, но может быть использован и для подачи различных коктейлей. Объем сосуда колеблется от 220 до 500 мл. Чем холоднее его содержимое, тем лучше.

12. Пивная кружка имеет больший объем, чем бокал, – от 250 до 1000 мл.

13. Высокий стакан «хайболл» объемом 150–300 мл, с крепкими стенками и толстым дном, расширяющийся у горлышка, используется для подачи воды, безалкогольных

напитков и некоторых видов коктейлей.

14. «Коллинз» – высокий стакан с толстыми прямыми стенками и дном, объемом 230–340 мл, – наиболее популярный бокал для крепкого алкоголя, смешанного с содовой и льдом, а также для коктейлей большого объема со льдом («Мохиито», «Лонг айленд айс ти»).

15. Универсальный стакан-тумблер объемом 260–320 мл, с утолщенными стенками и дном, подходит как для коктейлей, так и для крепкого алкоголя со льдом, используется для подачи крешенов, эг-ног, коктейлей-аперитивов, коктейлей флип.

16. Мартини, или коктейльная рюмка, – бокал треугольной формы с широким горлышком и длинной тонкой ножкой, благодаря которой коктейль не нагревается. Он идеален для большинства охлажденных коктейлей среднего объема без льда, но совершенно не подходит для напитков в чистом виде (в том числе и мартини, несмотря на свое название). Объем этого бокала – 90–280 мл.

17. Бокал объемом 200–250 мл на тонкой длинной ножке, очень узкий у основания и очень широкий у горлышка, предназначен для коктейля «Маргарита» и его вариаций, а также для замороженных напитков. Край этого бокала обычно украшают сахарной каймой.

18. «Харрикейн» – длинный бокал в форме тюльпана на короткой фигурной ножке объемом 400–480 мл – создан специально для подачи тропических коктейлей типа «Голубые Гавайи» или «Пина Колада».

19. Бокал необычной формы (граппаглас) предназначен для граппы, итальянского алкогольного напитка, настоянного на выжимках винограда.

20. Небольшой бокал на толстой ножке используется для коктейлей группы сауэр (sour), отличающихся кислым вкусом благодаря содержанию в них цитрусовых соков.

21. В небольшом узком бокале объемом 50–120 мл подают пуссафе (pousse safe) – слоистые коктейли, отдельные компоненты которых подбираются контрастными по цвету, располагаются слоями и не смешиваются друг с другом.

22. Айриш кофе (irish coffee) – бокал в форме тюльпана с короткой ножкой и толстой ручкой из жаропрочного стекла объемом 240–320 мл – создан специально для того, чтобы подавать горячие напитки типа глинтвейна, грога или кофе по-ирландски, но также подходит для кофейных коктейлей, напитков с мороженым.

23. В чашах объемом 100–180 мл подают горячий пунш, наполняя их на три четверти.

Конечно, это только малая часть из огромного множества существующих видов бокалов, фужеров, стаканов, рюмок и стопок. Но этого минимума вполне достаточно, чтобы правильно преподнести тот или иной напиток и показать лучшие его свойства.

Это интересно

Для чего чокаются бокалами?

Из множества версий большинство историков чаще всего выделяют одну. В античные времена пошла «мода» на отравления. Чтобы избежать участи быть отравленным, придумали такой ритуал. Перед тем как пригубить напиток, участники застолья вставали в круг и изо всей силы ударяли кубками друг о друга. В результате удара содержимое выплескивалось и могло попасть из одного кубка в другой. И если в одной из емкостей находился яд, то незавидную участь отравления разделяли все, а не тот единственный, кому она предназначалась изначально.

С тех пор прошло много веков, а люди продолжали чокаются бокалами. Постепенно эта привычка стала частью европейского этикета.