



## Alkohol - szkło

Rodzajów kieliszków i szklanek jest co najmniej tyle, ile rodzajów alkoholi. W czym podawać ulubiony trunek, żeby wyglądał i przede wszystkim smakował dobrze? To każdy facet powinien wiedzieć.

**Rodzajów kieliszków i szklanek jest co najmniej tyle, ile rodzajów alkoholi. W czym podawać ulubiony trunek, żeby wyglądał i przede wszystkim smakował dobrze? To każdy facet powinien wiedzieć.**

Rodzajów kieliszków i szklanek jest co najmniej tyle, ile rodzajów alkoholi. W czym podawać ulubiony trunek, żeby wyglądał i przede wszystkim smakował dobrze? To każdy facet powinien wiedzieć.

### **Do wódek**

Stosuje się zarówno kieliszki na nóżce jak i bez o pojemności 30-60 ml. W kieliszkach z nóżką podajemy wódki czyste i gatunkowe, w kieliszkach bez nóżki tylko czyste. Wódki czyste podaje się zamrożone (zamrożone mogą również być też kieliszki), natomiast wódki gatunkowe podaje się w temperaturze pokojowej. Kieliszek napełniamy tak, by do rąbka pozostało 3-5 mm.

### **Do szampana i win musujących**

Stosuje się kieliszki zwane fletami. Mają pojemność 150-180 ml, są smukłe, z reguły zwężające się ku górze. Trzymamy za nóżkę, by dłonią nie rozgrzać trunku. Kieliszki napełniamy do 3/4 wysokości. Szampan powinien stać w wiaderku z lodem.

### **Do win czerwonych**

Stosujemy kieliszek z dużą, zwężającą się ku górze czaszą o pojemności 150-250 ml i dość krótkiej nóżce. Do burgunda stosujemy kieliszek z pękataą czaszą o pojemności 100-150 ml i długą nóżką. W kieliszkach do wina czerwonego możemy podać wino białe. Napełniamy je do 3/4 kieliszka.

### **Do win deserowych i aperitif'u**

Stosuje się kieliszki przypominające kieliszki do wina czerwonego, ale mniejsze. Czasza ma pojemność około 100 ml. Aperitif pijemy przed posiłkiem, natomiast wina deserowe (sherry, wermut, porto) po posiłku. Kieliszki trzymamy za nóżkę. Podajemy w temperaturze pokojowej (za wyjątkiem sherry, które schładzamy podobnie jak wina białe).

Napełniamy nie więcej niż do połowy kieliszka.

### **Do koniaków i brandy**

Stosuje się kieliszki z pękataą czaszą o pojemności powyżej 230 ml. Kieliszek trzymamy za czaszę. Do kieliszka wlewamy jedynie około 20-40 ml.

### **Do whisky („old fashioned”, rocks-glass)**

Stosuje się szklanki w kształcie walca o grubym dnie i pojemności 150-220 ml. Szklanki te można również stosować do drinków, fantazyjnych koktajli oraz wszystkich alkoholi nalewanych na kostki lodu.

### **Do likierów**

Stosuje się kieliszki zbliżone kształtem do kieliszków do wódki na nóżce, z tym że są znacznie smuklejsze. Pojemność czaszy nie powinna przekraczać 60 ml. Trzymamy je za nóżkę.

Napełnimy do połowy kieliszka.

### **Do short drinków** (sporządzane z samych alkoholi)

Stosuje się kieliszki o rozszerzającej się czaszy i dość krótkiej nóżce o pojemności czaszy do 150 ml. Napełniamy je tak, by do krawędzi zostało nie mniej niż pół centymetra.

### **Do long drinków** (alkoholi rozcieńczanych)

Stosuje się smukłe, duże szklanki o pojemności od 150 do 350 ml. Napełnia się je do około 2 cm przed rąbkiem.

### **Do hot drinków** (gorący alkohol)

Stosuje się szklanki z uszkiem o pojemności od 200 do 250 ml. Niekiedy mają oddzielną podstawkę. Do fantastycznych napojów alkoholowych stosuje się: kieliszki ze smukłą, wysoką czaszą rozszerzającą się ku górze, szklanki do whisky, oraz inne naczynia o urozmaiconym kształcie.

Źródło: [all4men.pl](http://all4men.pl)

Autor: Adam Bielecki