



STŘEDNÍ ŠKOLA  
SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ  
OSTRAVA-HRABŮVKA

Příspěvková organizace  
Moravskoslezského kraje



**STŘEDNÍ ŠKOLA SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ,  
OSTRAVA-HRABŮVKA, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE  
KRAKOVSKÁ 1095/33, 700 30 OSTRAVA-HRABŮVKA**

## **SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE**

**Téma: Speciality šéfkuchaře aneb retro tradice**

**Název: Oslava 80. narozenin babičky**

**Denisa Přečková**

**obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař- číšník**

**vedoucí práce: Gabriela Bordácsová**

**třída: KČ3**

**2020**

Prohlašuji, že předložená odborná práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracovala samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpala, v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Chtěla bych poděkovat za odborné vedení a informace při psaní mé závěrečné práce paní Mgr. Gabriele Bordácové, panu Mgr. Robertu Kuchařovi, mé mamince Kateřině Přečkové, příteli Janu Jeřábkovi.

V Ostravě, 30. 4. 2020

.....

(podpis)

# Obsah

## Úvod

1	Charakteristika slavnostní příležitosti .....	5
2	Slavnostní menu .....	6
3	Objednávka akce .....	7
4	Potvrzení objednávky .....	8
5	Žádanka na inventář .....	9
6	Nákres tabule se zasedacím pořádkem .....	11
7	Nákres prostření pro jednu osobu .....	12
8	Charakteristika podávaných pokrmů v menu .....	13
9	Charakteristika podávaných nápojů v menu .....	15
10	Technologický postup hlavního chodu .....	17
10.1	Kalkulace hlavního chodu .....	18
10.2	Úprava pokrmu na talíři .....	19
11	Popis hlavních surovin hlavního chodu a jejich další možné využití v gastronomii .....	20
12	Servis hlavního chodu a nápoje .....	24
13	Časový harmonogram .....	25
14	Vyúčtování akce .....	26
15	Menu v anglickém jazyce .....	27
15.1	Charakteristika podávaných pokrmů a nápojů v anglickém jazyce ....	28
	Závěr .....	32
	Seznam použitých zdrojů a literatury .....	33

## Úvod

Jako téma mé samostatné odborné práce jsem si vylosovala Speciality šéfkuchaře aneb retro tradice. Mojí inspirací jsou narozeniny mé babičky, která v letošním roce oslaví své životní jubileum a proto se samostatná odborná práce jmenuje - Oslava 80. narozenin babičky. Cílem této práce je vytvořit teoretický plán, na kterém budu realizovat praktickou závěrečnou zkoušku. Tato závěrečná odborná práce se bude skládat ze slavnostního pětichodového menu, na jehož základě vytvářím - prostření, inventář, kalkulace a popisy daných chodů.

## **1 Charakteristika slavnostní příležitosti**

Jedná se o oslavu 80. narozenin mojí babičky. K jejímu významnému jubileum si přála uspořádat oslavu v retro stylu a zavzpomínat na staré dobré časy. Hosté tedy přijdou oblečení ve stylu 80. let. Pánové se mohou obléct do trička s velkým nápisem, kožené bundy a plísňových džin. A dámy můžou oslnit barevnými legínami, širokým páskem se sponou a vysokými podpatky. Ale jelikož se jedná o slavnostní hostinu, oblečení bude formálnějšího typu. Ve stejném duchu se ponese výzdoba, přání, dárky a hudba. Hrát se budou hity Marie Rottrové, Ivety Bartošové a Michala Davida. Prostření stolu a výzdoba bude lazeno do barvy bordó. Květinová výzdoba dle přání babičky se bude skládat z karafiátů. Vše bude přizpůsobeno jejímu přání.

## 2 Slavnostní menu

Bohemia Sekt, Brut

Vejce plněné lososovou pěnou  
na zeleninovém lůžku

Radegast 12°

Hovězí vývar  
s nudlemi a játrovými knedlíčky

Veltlínské zelené,  
zemské, suché, 2017, Špalek

Kapr na modro, zámecké brambůrky

Rulandské bílé, pozdní sběr,  
suché, 2017, Habánské sklepy

Pečená kuřecí kapsa plněná šunkou a sýrem  
se šťouchanými brambory a pažitkou

Frankovka, rosé  
výběr z hroznů, polosuché,  
2018, Pavlov Sahara

Lívance s lesním ovocem a zakysanou smetanou

Espresso

Becherovka

### **3 Objednávka akce**

Anna Přečková  
Televizní 325/6  
700 30 Ostrava-Zábřeh  
Tel: + 420 686 928 725

Restaurace Veronika  
Vlnitá 156/29  
703 00 Ostrava-Vítkovice

V Ostravě, dne 3.6.2020

#### **Objednávka slavnostní hostiny**

Vážení,

objednávám u Vás zajištění slavnostního banketu pro 4 osoby u příležitosti  
80. narozenin, dne 1.7.2020 v 18:00 hod. Finanční limit na osobu je stanoven na  
2 500 korun. Bližší podrobnosti upřesníme dodatečně.

S pozdravem

Anna Přečková

.....

(podpis)

## **4 Potvrzení objednávky**

Restaurace Veronika  
Vlnitá 156/29  
703 00 Ostrava-Vítkovice

Anna Přečková  
Televizní 325/6  
700 30 Ostrava-Zábřeh  
Tel: + 420 686 928 725

Vážená paní Přečková,

tímto potvrzujeme Vaši objednávku slavnostního banketu dne 1.7.2020  
v 18:00 hod. Pro upřesnění informací Vás budeme kontaktovat 25.6.2020.  
Děkujeme, že jste si vybrali naši restauraci a těšíme se na Vaší návštěvu.

S pozdravem

Markéta Navrátilová



## 5 Žádanka na inventář

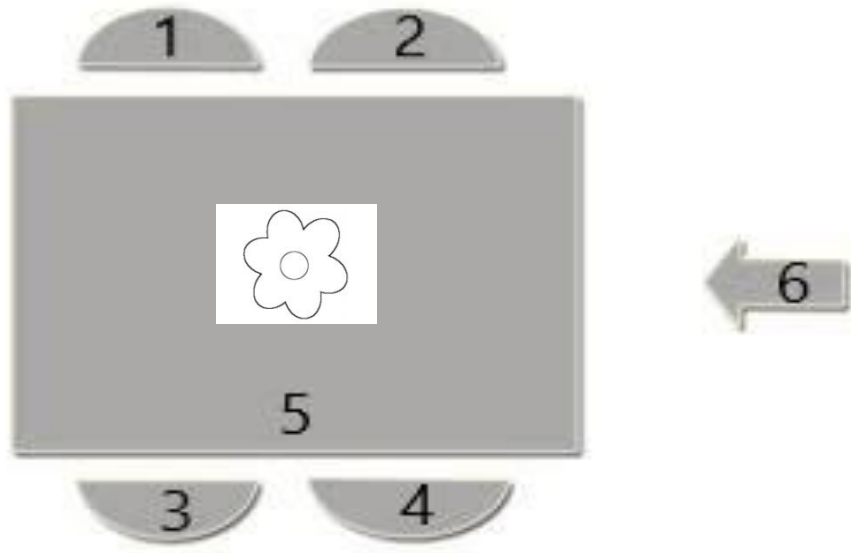
Jméno:	Denisa Přečková		
Třída:	KČ3	Datum:	30.4 2020
	Název inventáře		Množství
	Stolní inventář		počet kusů
1.	Obdélníkový Stůl		1
2.	Abzac		1
3.	Keridon		1
4.	Židle		4
	Textilní inventář		
5.	Bílý ubrus		2
6.	Bordó šála		2
7.	Příručníky		2
8.	Pulírky		2
9.	Bordó ubrousky plátěné		12
	Porcelánový inventář		
10.	Dezertní talíř		10
11.	Bujon šálek		6
12.	Masový talíř		10
13.	Moučníkový talíř		6
14.	Talíř na kosti		6
15.	Klubový talíř		6
16.	Pečivový talíř		6
17.	Šálek na espresso		6
18.	Kávový podšálek		6
	Přibory		
19.	Polévková lžice		6
20.	Dezertní nůž		6
21.	Dezertní vidlička		9

22.	Rybí vidlička	6
23.	Rybí nůž	6
24.	Masový nůž	6
25.	Masová vidlička	6
26.	Kávová lžička	6
27.	Dezertní lžička	9
	Skleněný inventář	
28.	Sklenice na aperitiv	6
29.	Sklenice na pivo	6
30.	Sklenice na bílé víno	14
31.	Sklenice na digestiv	6
	Ostatní	
32.	Papírové ubrousky bílé	10
33.	Tácek	1
34.	Tácek na kávu	6
35.	Kořenky	1
36.	Cukřenky	1
37.	Jmenovky	4
38.	Menu	4
39.	Ikebana	1
40.	Rozetky	8

.....

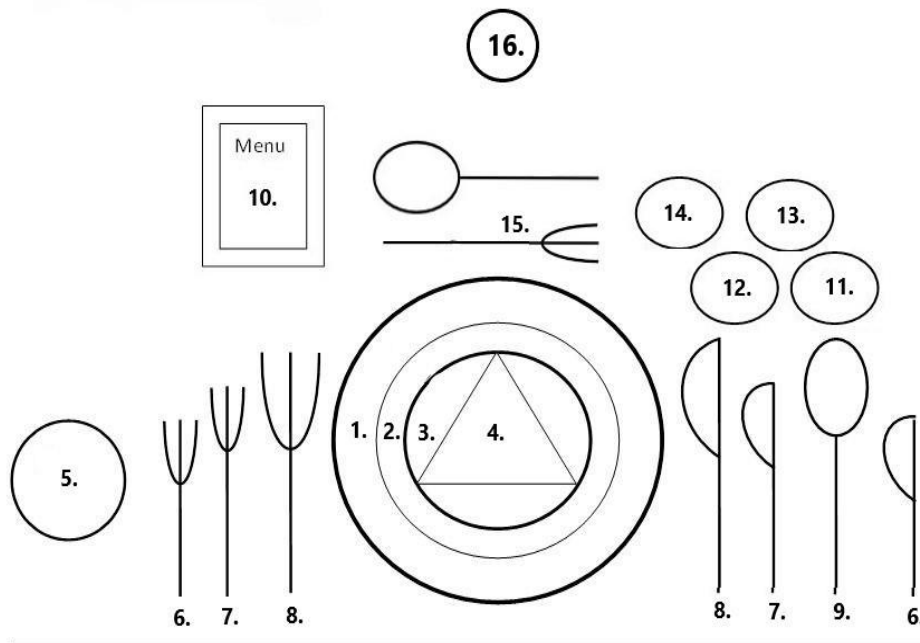
(podpis žadatele)

## 6 Nákres tabule



1. babička (hostitel)
2. dědeček
3. syn
4. snacha
5. květinová výzdoba
6. vchod

## 7 Nákres prostření pro jednu osobu



1. Klubový talíř

14. Sklenice na růžové víno

2. Dečka

15. Moučnickový příbor

3. Dezertní talíř

16. Vizitka

4. Plátěný ubrousek

5. Pečivový talíř

6. Dezertní příbor

7. Rybí příbor

8. Masový příbor

9. Bujónová lžíce

10. Menu

11. Tumbler

12. Flétna

13. Sklenice na bílé víno

## 8 Charakteristika podávaných pokrmů v menu

### **Vejce plněné lososovou pěnou na zeleninovém lůžku**

Jedná se o lehký studený předkrm.

Vejce jsou naplněná pěnou z lososa, citronové šťávy, žloutku, sýru a smetany.

Vejce jsou položena na hlávkovém salátu s rajčaty.



### **Hovězí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky**

Jedná se o tradiční masový vývar, který připravovaly již naše babičky a prababičky. Jeho chuť, sílu a barvu dodává jak maso tak i hovězí kosti, kořenová zelenina, sůl a pepř. Je to posilující polévka například pro nemocné, ale také se hodí pro slavnostní příležitosti.

Vývar je považovaný za základ a i za vrchol gastronomie.



### **Kapr na modro, zámecké brambůrky**

Jedná se o starodávný recept. Kapr na modro je tradičním národním jídlem. A proč na modro?

Název vychází ze způsobu úpravy kapra, kdy po přelití vroucím octem kůže dostane namodralou barvu. Základem kapra na modro je silný zeleninový vývar.



## **Pečená kuřecí kapsa plněná šunkou a sýrem se šťouchanými brambory a pažitkou**

Plněná kapsa je zajímavá tím, že přináší na talíř moment překvapení. Kapsa může být plněná různými ingrediencemi. Hlavní chod bude připravován z kuřecích prsou, goudy a vepřové šunky.



## **Lívance s lesním ovocem a zakysanou smetanou**

### **Je kynutý druh moučníku**

Lívanec je tradiční český moučník.

Název lívanec je odvozen od těsta z kterého se vyrábí, tedy z litého těsta.

Jedná se o kynutý moučník podobný palačince.

Lívance při servírování skládáme na sebe, plníme lesním ovocem. Na závěr zdobíme zakysanou smetanou a lístkem máty



## 9 Charakteristika podávaných nápojů v menu

### **Bohemia Sekt, Brut**

Jakostní šumivé bílé víno Bohemia Sekt Brut je skutečný unikát mezi suchými sekty. Je to vysoce ušlechtilé šumivé víno, má jemnou a svěží vůni, harmonickou chuť s příjemně vystupujícími kyselinkami a jemné dlouhotrvající perlení. Jde o dokonalý aperitiv vhodný pro každou příležitost.



### **Radegast 12°**

Radegast je prémiový světlý ležák s charakteristickou hořkostí a plnou chutí. K výrobě se používají tři druhy moravského chmele a díky tomu vyniká jeho chmelové aroma.



### **Veltlínské zelené,**

#### **zemské, suché, 2017, Špalek**

Veltlínské zelené se vyznačuje zelenožlutou barvou, Vůně je po květinová po bílých květech, v chuti má jemný zelený pepř. Lehké suché víno s příjemnou kyselinou. Vhodné k drůbeži i tučnějšímu vepřovému. Hodí se i jen tak pro osvěžení. Fermentace v nerezových tancích.



**Rulandské bílé, pozdní sběr, suché, 2017,**

### **Habánské sklepy**

Nižší žlutá barva se zelenkavými odlesky. Bohatá vůně připomínající hrušku, podzimní jablka a ananas.

Chuť je středně plná, šťavnatá, navazující na vůni s příjemně pikantním charakterem a delší dochutí.



**Frankovka rosé, výběr z hroznů, 2018, polosuché**

### **Pavlov, Sahara**

Vyšší barva višňového kompotu se střední viskozitou. Středně intenzivní aroma zralé višně, nebo přezrálé zahradní jahody, v pozadí s nádechem černého koření. Středně plná, ovocitá chuť s tóny zralých jahod nebo třešní, poměrně dlouhá, lehce kořenitá dochuť.



### **Becherovka**

Becherovka je tradiční český bylinný likér, který se původně prodával jako žaludeční kapky. Becherovka je vyráběna z karlovarské vody, kvalitního lihu a tajné směsi bylinek a koření.



### **Espresso**

Silná černá, cezená káva, s aromatickou vůní a chutí.





## 10 Technologický postup hlavního chodu

Kuřecí prsa naklepeme, poté je z obou stran osolíme a opeříme. Na každé kuřecí prso položíme plátek vepřové šunky a sýru Goudy. Prsíčka přeložíme a propíchneme jehlou na maso. Potřeme olejem a dáme do máslem vymazaného pekáčku. Pečeme zhruba 25 minut. Podáváme se šťouchanými bramborami posypané pažitkou.



## 10.1 Kalkulace hlavního chodu

Surovina	Suroviny na 10 porcí v g	Suroviny na 1 porci v g	Cena za jednotku kg, l, ks	Suroviny na 2 porce v g	Cena 2 porcí v Kč
Kuřecí prsa	2000	200	120,00 Kč	400	48,00 Kč
Vepřová šunka	200	20	173,00 Kč	40	6,92 Kč
Sýr gouda	200	20	139,00 Kč	40	5,56 Kč
Olej	20	2	35,00 Kč	4	0,14 Kč
Sůl	5	0,5	15,00 Kč	1	0,015 Kč
Černý pepř	2	0,2	800,00 Kč	0,4	0,32 Kč
Máslo	50	5	160,00 Kč	10	1,6 Kč
Brambory	2000	200	20,00 Kč	400	8 Kč
Cibule	20	2	20,00 Kč	4	0,08 Kč
Polníček	5	0,5	239,00 Kč	1	0,239 Kč
Pažitka	5	0,5	747,00 Kč	1	0,747 Kč
Cena 10 porcí	/	/	/	/	358,78 Kč
Cena 1 porce	/	/	/	/	35,878 Kč
Cena 2 porce	/	/	/	/	71,756 Kč

## 10.2 Úprava pokrmu na talíři

Doprostřed talíře vytvarujeme kulatým tvořítkem šťouchané brambory a posypeme pažitkou. Na šťouchané brambory položíme rozříznutou plněnou kapsu. Dozdobíme polníčkem.



## 11 Popis hlavních surovin hlavního chodu a jejího dalšího možného využití v gastronomii

### Kuřecí prsa

Kuřecí prsa jsou křehká, šťavnatá a dobře stravitelná.

Nejčastěji se tepelně upravují pečením, smažením, grilováním, vařením, dušením, a uzením.

Před zpracováním se kuřecí prsa většinou naklepávají.

Často se také nakládají do různých kořenících směsí a nálevů a tak se marinují. Používají se na přípravu plátků, řízků, špízů, závitků, pokrmů čínské kuchyně.

Mohou se využít i ve studené kuchyni do kuřecích koktejlů a jako jedna ze složek obložených mís.

Z kuřecích prsou se také vyrábí kuřecí šunka, kuřecí šunkový salám, kuřecí nářez a další uzeniny.



### Vepřová šunka

Šunka je druh uzeniny, která se vyrábí z vepřové kýty.

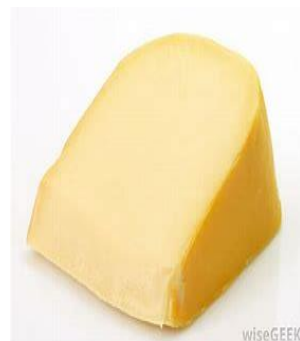
Upravuje se dušením, vařením či uzením.

Šunka má v kuchyni hojné využití. Hodí se k bramborám, všem druhům masa, do salátů omáček, polévek ....



## Sýr Gouda

Mladá Gouda má smetanově jemnou až máslovou chuť s oříškovými tóny. Ve vyzrálější podobě má jemně krupičkovitou konzistenci a pikantní chuť. Nejčastěji se Gouda podává v různých předkrmech nebo na sýrových talířích. Můžete ji použít na chuťovky, na zapečené tousty, na pizzu, k zapékání zeleniny, na gratinování nebo na ochucení sýrových omáček, polévek či k masu.



## Řepkový olej

Olej s vysoce neutrální chutí a vůní. Má vysoký obsah antioxidantů a zdraví prospěšných látek. Řepkový olej neslouží přímo pro dochucování, ale pro regulaci struktury připravovaného pokrmu.



## Sůl

Jedná se o minerál složený z průhledných krystalků.

Získává se odpařováním mořské či jiné slané vody.

Sůl poté projde ještě chemickou úpravou a putuje do našich domácností. Obsahuje NaCl, chlorid sodný,

Sůl se hodí naprosto do všech pokrmů slané

kuchyně – masových, zeleninových, luštěninových,

vaječných, do těstovin, rýže ... Na konzumaci velkého

množství soli si musí dávat pozor lidé s obezitou, vysokým krevním tlakem apod.



## Pepř černý mletý

Tento druh tropického koření je jeden z nejznámějších

a také nejrozšířenějších. Používá se pepř

celý i mletý, pepř černý, bílý a zelený. Všechny

pocházejí z jedné rostliny. Původně pochází

z Malabarského pobřeží východní Indie.

Černý pepř získáme sklizní nedozrálých (zelených)

bobulí které procházejí fermentací. Po usušení

mají bobule pepřovníku svraštělý povrch a hnědočernou

až černou barvu. Pepř se užívá na dochucení

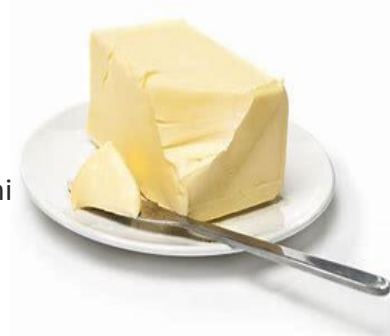
polévek, omáček, marinád, nálevů, paštik, masa..



## Máslo

Máslo se vyrábí stloukáním smetany ve stloukacích strojích, dříve v máselnicích.

Jde o živočišný, mléčný tuk. Jelikož jsou rostlinné tuky zdrojem vitamínů a nenasycených mastných kyselin, mnoho lidí je ze zdravotních a výživových důvodů preferuje. Máslo má v kuchyni široké využití od pomazánek, krémů, moučníků, plev, jíšek, pečiva, halušek, noků až po základy pod masa, ryby, zeleninové a bramborové pokrmy ..



## **12 Servis hlavního chodu a nápoje**

### **Servis bílého vína**

Zdebarasujeme sklenici od vína k teplému mezichodu a založíme novou sklenici na bílé víno k hlavnímu chodu. Víno prezentujeme před hlavním chodem. Číšník si zkontroluje všechny pomůcky, teplotu vína 9-11°C. Ke stolu přinášíme víno v tubusu, příručník, otvírák na víno a odkládací talíře. Jako první víno prezentujeme hostiteli, dále víno otevřeme otvírákem. Přivoníme ke korku a poté dáme korek ke kontrole hostiteli. Uděláme odbornou degustaci vína od vzhledu, vůně až po chuť. Uvedeme o jaký ročník, odrůdu se jedná a odkud víno pochází. Po odborné degustaci nalijeme víno hostiteli z pravé strany pro degustaci. Poté dolijeme ostatním hostům. Víno v tubusu zůstává společně s korkem na stole a ostatní pomůcky si odnášíme.

### **Servis hlavního chodu**

Zdebarasujeme předchozí masový talíř a talíř na kosti. Poté máme založený masový příbor a servírujeme hlavní jídlo na masovém talíři zprava. Talíř pokládáme kuřecí kapsou k hostu.



### 13 Časový harmonogram

V rámci přípravy slavnostní hostiny musí personál dodržovat časový harmonogram, který zahrnuje přípravné práce, vlastní servis a úklidové práce.

14:00 – 14:45	Příprava místnosti, stolů a židlí
14:45 – 15:30	Příprava potřebného inventáře
15:30 – 16:00	Příprava tabule a výzdoby
16:00 – 16:30	Zakládání inventáře na tabuli
16:30 – 17:00	Konečná úprava místnosti
17:30 – 18:00	Příchod hostů
18:00	Podávání aperitivů
18:10	Podávání studeného předkrmu
18:25	Debaras
18:27	Podávání piva
18:37	Podávání polévky
18:52	Debaras
18:55	Podávání bílého vína
19:05	Podávání teplého předkrmu
19:20	Debaras
19:22	Podávání bílého vína
19:32	Podávání hlavního chodu
19:47	Debaras
19:49	Podávání růžového vína
19:59	Podávání moučnicku
20:14	Debaras
20:16	Podávání kávy
20:30	Debaras
20:45	Podávání digestivu
21:00-21:30	Vyúčtování a rozloučení s hosty
21:30-22:00	Úklidové práce

## 14 Vyúčtování akce

Název	Počet	Cena za 1 jednotku	Cena celkem
Bohemia Sekt, Brut	4ks/ 0,1 l	35,-	140,-
Radegast 12°	4ks/0,3 l	30,-	120,-
Veltlínské zelené,zemské,suché, 2017, Špalek	4ks/ 0,75 l	250,-	250,-
Rulandské bílé, pozdní sběr, suché, 2017, Habánské sklepy	1ks/ 0,75 l	230,-	230,-
Frankovka, rosé výběr z hroznů, polosuché, 2018, Pavlov Sahara	4ks/ 0,75 l	280,-	280,-
Espresso	4ks	40,-	160,-
Becherovka	4ks/ 0,04 l	35,-	140,-
Studený předkrm	4ks	80,-	320,-
Polévka	4ks	45,-	180,-
Teplý předkrm	4ks	115 ,-	460,-
Hlavní chod	4ks	180,-	720,-
Moučník	4ks	79,-	316,-
Celkem			3316 Kč
Záloha			500 Kč
Doplatek			2816 Kč

## 15 Menu v anglickém jazyce

**Bohemia Sekt, Brut**

**Sparkling wine**

**Eggs filled with salmon mousse on  
a vegetable bed**

**Radegast 12°**

**Beer**

**Broth with noodles and liver balls**

**Veltlín green**

**Dry white wine, 2017, Špalek**

**Blue carp, chateau chips**

**Haban Cellars Pinot Blanc, Late Harvest**

**Dry white wine, 2017**

**Roasted chicken pocket stuffed  
with ham and cheese with mashed  
potatoes and chives**

**Frankovka rose, Selection of grapes,**

**Semi-dry wine, 2018 Pavlov, Sahara**

**Fritters with forest fruit and sour cream**

**Espresso coffee**

**Becherovka**

**herbal liqueur**

## **15.1 Charakteristika podávaných pokrmů a nápojů v anglickém jazyce**

### **Vejce plněné lososovou pěnou na zeleninovém lůžku**

Vejce jsou naplněná pěnou z lososa, citronové šťávy, žloutku, sýru a smetany. Položena jsou na hlávkovém salátu s rajčaty.

### **Eggs filled with salmon mousse on a vegetable bed**

The eggs are filled with mousse of salmon, lemon juice, yolk, cheese and cream. They are placed on a lettuce with tomatoes.

### **Hovězí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky**

Je to tradiční masový vývar, který má silnou chuť a vůni. Je to základ gastronomie.

### **Broth with noodles and liver balls**

It's a traditional meat broth that has a strong taste and smell. It's the foundation of gastronomy.

### **Kapr na modro, zámecké brambůrky**

Základem kapra na modro je silný zeleninový vývar. Název vznikl podle úpravy kapra. Po přelití vroucím octem kůže dostane namodralou barvu.

### **Blue carp, chateau chips**

The base of the blue carp is a strong vegetable broth. The name arose from a carp treatment. After a spill with boiling vinegar, the skin gets a bluish colour.

## **Pečená kuřecí kapsa plněná šunkou a sýrem se šťouchanými brambory a pažitkou**

Kapsa může být plněná různými ingrediencemi. Hlavní chod bude z kuřecích prsou, goudy a vepřové šunky.

## **Roasted chicken pocket stuffed with ham and cheese with mashed potatoes and chives**

The pocket can be filled with different ingredients. The main course will be made of chicken breast, gouda and pork ham.

## **Lívance s lesním ovocem a zakysanou smetanou**

Je to kynutý moučník podobný palačince. Vyrábí se z litého těsta. Lívance skládáme na sebe. Plníme lesním ovocem. Zdobíme zakysanou smetanou a lístkem máty.

## **Fritters with forest fruits and sour cream**

It's a yeast pastry pancake-like dessert. It's made from cast dough. We fold fritters on top of each other. We fill them with forest fruits and garnish with sour cream and mint leaves.

## **Bohemia Sekt, Brut**

Bohemia Sekt Brut je šumivé bílé víno. Je to skutečný unikát mezi suchými sekty. Má jemnou a svěží vůni a harmonickou chuť.

## **Bohemia Sekt, Brut**

Bohemia Sekt Brut is a sparkling white wine. It's a real unique among dry sects. It has a soft and fresh aroma and a harmonious taste.

### **Radegast 12°**

Je to světlé pivo. Má charakteristickou hořkost a plnou chuť.

### **Radegast 12°**

It's ale beer. It has a characteristic bitterness and a full taste.

### **Veltlínské zelené, zemské, suché, 2017, Špalek**

Veltlínské zelené má zelenožlutou barvou. Je to lehké suché víno.

Vůně je květinová po bílých květech.

### **Veltlín green, earth, dry, 2017, Špalek**

The Veltlín green has greenish-yellow color. It's a light dry wine. The smell is floral from the white flowers.

### **Rulandské bílé, pozdní sběr, suché, 2017, Habánské sklepy**

Barva vína je nižší žlutá se zelenkavými odlesky. Vůně připomíná hrušku, jablko a ananas. Chuť je středně plná a šťavnatá.

### **Haban Cellars Pinot Blanc, late harvest, dry, 2017**

The colour of the wine is lower yellow with greenish reflections. The smell resembles a pear, apple and pineapple. The flavour is medium full and juicy.

### **Frankovka rosé, výběr z hroznů, 2018, polosuché**

#### **Pavlov, Sahara**

Má vyšší barvu višňového kompotu. Středně plnou, ovocitou chuť s tóny zralých jahod nebo třešní.

### **Frankovka rose, selection of grapes, 2018, semi-dry**

#### **Pavlov, Sahara**

It's got a higher colour of cherry compote, medium full, fruity taste with tones of ripe strawberries or cherries.

## **Becherovka**

Becherovka je tradiční český bylinný likér. Je vyráběna z karlovarské vody, kvalitního lihu a tajné směsi bylinek a koření.

## **Becherovka**

Becherovka is a traditional Czech herbal liqueur. It is made from Carlsbad water, quality spirits and a secret mixture of herbs and spices.

## **Espresso**

Silná černá, cezená káva, s aromatickou vůní a chutí.

## **Espresso coffee**

It's strong black branded coffee, with aromatic smell and flavour.

## **Závěr**

Při psaní závěrečné práce Oslava 80. narozenin mojí babičky, jsem čerpala z teoretických i praktických znalostí, které jsem získala pod vedením učitelů Střední školy společného stravování v Ostravě- Hrabůvce. Díky vylosovanému tématu, Speciality šéf kuchaře aneb retro tradice, jsem si mohla obohatit své kuchařské znalosti týkající se retro kuchyně a historie naší české kuchyně. Znalosti získané psaním samostatné práce můžu využít i při pořádání jiných hostin a oslav.



## Seznam použitých zdrojů a literatury

### Monografická publikace

FIALOVÁ, Juliana A., *Česká kuchařka*. Vydání MERKUR, Praha, 1978, ISBN 51-230-78

BŘÍZOVÁ, Joz, FIALOVÁ, Juliana, HAVELKOVÁ, Marie, *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*. Vydání 10. Praha 1: Státní zdravotnické nakladatelství, 1964, ISBN 08-071-64

### Záznam elektronické monografie

<https://www.labuznik.cz/>

<https://www.osobnivoteka.cz/>

<https://www.radegast.cz/product/ryze-horka-12/>

<https://www.az-recepty.cz/>

<https://www.wikipedia.org/>