

TLAČOVÁ SPRÁVA

Bratislava 10. december 2018

Nechajte si poradiť pri výbere pohárov od slávneho Jamieho Olivera

Všimli ste si, že nápoj naservírovaný pri správnej teplote a v kvalitnom pohári, chutí oveľa lepšie? Keď je pohár s džúsom vychladený a z kvalitného skla, nápoj stráca svoju teplotu pomalšie a môžeme si ho vychutnávať dlhšie. Ideálny tvar pohára na víno zase pomôže rozvinúť všetky zložky chute a podporuje tak zážitok, ktorý očarí naše zmysly. Vedeli ste, že prítuknutie kvalitným pohárom šampanského vydáva výrazne vyšší a tak trochu „slávnostnejší“ tón ako pri bežnom pohári?

Na prvý pohľad vyzerá výber vhodného pohára možno aj zložito, ale máme pre vás riešenie. Prinášame odporúčanie od toho najpopulárnejšieho – Jamieho Olivera, ktorý pracuje s chuťami desiatok miliónov ľudí po celom svete už dlhé roky. Sieť predajní BILLA už v minulosti uviedla na náš trh niektoré z jeho kolekcií. „*Jamieho Olivera poznajú po celom svete a je veľmi obľúbený aj na Slovensku. Rozhodli sme sa preto pokračovať v úspešnej spolupráci a ponúknuť zákazníkom exkluzívnu sadu pohárov Jamieho Olivera. Jeho značka je synonymom praktických a overených produktov v špičkovej kvalite,*“ uviedla Denisa Pernicová, marketingová riaditeľka spoločnosti BILLA. Poháre a karafa sú vyrobené z kvalitného a odolného skla, ktoré vyniká vysokým leskom a neobsahuje olovo ani kadmium.

Vďaka spolupráci BILLA a svetoznámeho šéfkuchára môžu zákazníci získať poháre úplne jednoducho. Stačí zbierať nálepky za nákupy v predajniach BILLA, za každých 5 € hodnoty nákupu zákazník získa 1 nálepku. Za 20 nalepiek nalepených na hracej karte si zákazník môže zakúpiť jedno balenie (2 ks) pohárov alebo jednu karafu za akciovú cenu. Nálepky je možné zbierať od 28. 11. 2018 do 19. 2. 2019 a vymieňať za poháre do 5. 3. 2019 alebo do vyčerpania zásob.

V ponuke je hneď niekoľko balení pohárov od Jamieho Olivera. Ako si správne vybrať? A ako servírovať nápoje? Ponúkame niekoľko tipov, ako poháre používať tak, aby ste naplno využili ich potenciál.

Široký alebo úzky pohár?

Tvar pohára do istej miery predurčuje, akým spôsobom budeme piť. Široký pohár je ako stvorený na pomalé vychutnanie nápoja. Pijeme z neho po dúškoch. Úzky nás núti viac zakloniť hlavu dozadu, a piť rýchlejšie. Preto sa hodí napríklad na prípitok šampanským alebo na vodu na rýchle uhasenie smädu.

Prečo sú poháre na víno okrúhle?

V okrúhlych pohári sa nápoj opticky uzavrie a vďaka tomu sa vnútri lepšie udrží aróma. Pri samotnom pití pomôže zachovaná vôňa zintenzívniť chuťový zážitok. Pred podávaním červeného dokonca necháme víno na niekoľko minút „dýchať“ v špeciálne pripravenej karafe s úzkym hrdlom a do pohára ho nalievame až po niekoľkých minútach, keď sa v nádobe plne rozvinie jeho vôňa a chuť.

Ako správne držať pohár na víno?

Víno má svoju ideálnu chuť pri konkrétnej teplote, ktorá je obvykle nižšia ako teplota miestnosti, kde sa víno podáva. Pohár je na stopke z jednoduchého dôvodu - aby sme víno pri držaní v ruke nezohriali. Čím nižšia je teplota vína, tým nižšie by ste mali stopku uchopiť, aby sme nápoj teplom svojich prstov neprehriali. Stopku pohára s červeným vínom môžete pokojne držať aj vyššie, s bielym či ružovým posuňte prsty do stredu a pohár na sekt držte za spodok stopky. Iných zásad sa držia degustátori a znalci vína. Rokmi sa naučili balansovať s pohárom uchopeným za podstavec. Tento spôsob dovoľí dokonale sa ponoriť do skúmania vína, ale vyžaduje si trénovanú ruku, preto si ho radšej vyskúšajte najprv doma.

Pri akej teplote podávame víno?

Biele víno podávame väčšinou pri teplote od 10 do 12 stupňov, červené od 12 do 14, výnimočne aj 16 až 18 stupňov. Šampanské alebo šumivé víno ponúkame s teplotou len okolo 6 až 8 stupňov.

Pijeme len z plného pohára?

Už dávno neplatí, že štedrejší hostiteľ ponúka viac nápoja. Nalievateľ plný pohár nie je znakom pohostinnosti, ale nekultivovanosti. Menej je niekedy viac. Rovnaká zásada platí aj pri dolievaní nápoja do pohára, ktorý ešte nie je prázdny – nie je to slušné, ani správne.

Ako usporiadať poháre na stole?

Pokiaľ podávame viac ako jeden nápoj, tak potrebujeme na stole rozložiť hneď niekoľko pohárov. Poháre sú umiestnené po pravej ruke. Ich správne umiestnenie určíme podľa podávaných chodov. K predjedlám a polievkam sa väčšinou podáva biele víno a k hlavnému jedlu červené, k dezertu likér alebo digestív. Najbližšie k pravej ruke máme preto pohár na prípitok, potom na biele víno a trochu ďalej pohár na červené víno. Digestív prichádza až po jedle v samostatnom pohári. Všetko dopĺňa pohár na vodu, ktorú podávame s vínom vždy.

Kto a kedy má pozdvihnúť pohár?

Pohár dvíha ako prvý hostiteľ alebo ten, komu bol zverený prednes prípitku. Pred prípitkom je samozrejme potrebné počkať, pokým majú naliať všetci hostia. Ak sa pri stole stretne celá partia, symbolicky sa štrngá len s hosťom vpravo a vľavo, nie cez stôl s taniermi. Príťuknutie prebieha vždy s pohľadom namiereným do očí adresáta prípitku. Príťuknutie je symbolické – aj pri ňom vydávajú kvalitné poháre očakávaný zvuk.

Ako si vyskladať výnimočnú kolekciu pohárov od Jamieho Olivera?

V exkluzívnej limitovanej kolekcii Jamieho Olivera nájdete v predajniach BILLA všetko, čo potrebujete, aby ste mohli základy pohárovej etikety zaviesť aj vo vašej domácnosti:

- **Dva poháre na sekt** – tvar štíhlych „fláut“ perfektne akcentuje šumenie bubliniek
- **Dva poháre na biele víno** – menšie, uzavretejšie a postupne zužované smerom ku dnu
- **Dva poháre na červené víno** – väčšie, zaoblenejšie a otvorenejšie oproti pohárom na biele víno
- **Dva vysoké poháre** – vyniknú v nich ovocné limonády a miešané nápoje so sódou či s ľadom
- **Dva nízke poháre** – vhodné na vodu, whisky, koktaily a likéry s veľkými kockami ľadu, ale rovnako poslúžia aj na dezertné peny či pudinky
- **Karafa** – nadčasovo elegantnú ozdobu celej kolekcie oceníte nielen na vodu, ale aj na víno, ktoré sa pri prelievaní môže lepšie prevzdušniť

Bližšie informácie získate aj na: <https://www.billa.sk/akcie/jamie-oliver-pohare>

O spoločnosti

Spoločnosť BILLA, s.r.o., ktorá je súčasťou REWE International AG, pôsobí na Slovensku od roku 1993. Je lídrom v segmente supermarketov. V súčasnosti ich prevádzkuje 151 a zamestnáva viac ako 4 500 pracovníkov. V supermarketoch priemernej rozlohy 900 m² BILLA ponúka široký sortiment značiek, vrátane vlastných aj diskontných. Dominantnými medzi vlastnými značkami cenovo výhodné produkty Clever, výrobky pod značkou BILLA, organické produkty BILLA Naše bio a domáca Slovenská farma. Rovnako dôležitý je v ponuke podiel čerstvých produktov v oblasti lahôdok, pečiva, ovocia, zeleniny a mliečnych výrobkov.

Kontakt pre médiá:

Ing. Kvetoslava Kirchnerová, hovorca spoločnosti BILLA

BILLA s.r.o., Bajkalská 19/A , 821 02 Bratislava

e-mail: k.kirchnerova@billa.sk

mobil: +421 911 110 672

telefón: +421 2 48 242 891
