



Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Václav Bechiňský.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE - PRACOVNÍ LIST

Jméno : _____ Třída : _____ Datum : _____

1. Doplněte k uvedeným vínům podle jejich označení množství cukru v jednom litru daného druhu vína:

a) suché víno _____

b) sladké víno _____

c) polosuché víno _____

d) polosladké víno _____

2. K jakým zdravotním problémům může docházet při pravidelném pití alkoholických nápojů? V tomto případě vzniká nemoc - tzv. alkoholismus, který je nutné jako i jiné nemoci léčit. Uveďte pět příkladů:

a) _____

b) _____

c) _____

d) _____

e) _____

3. Doplněte údaje v následující tabulce :

Jedná se o ženu vážící 60 kg. Do tabulky máte uvést jak dlouho bude u této osoby trvat odbourávání alkoholu v těle. Zkuste odhadnout, jak dlouho bude trvat, než se z těla alkohol zcela vyloučí.

pivo - 10	pivo 10	víno - 0,2 dcl	víno 0,2 dcl	40 % alkohol	40 % alkohol
počet piv		počet vín		objem alkoh.	
1		1		0,5 dcl	
2		2		1,0 dcl	
3		3		1,5 dcl	
4		4		2,0 dcl	
5		5		2,5 dcl	
6		6		3,0 dcl	
7		7		3,5 dcl	

4. Doplňte do textu chybějící slova na téma víno. Vybírat můžete z následujících slov :

barviva, rmut, 15 - 30 %, glukózy, alkoholický, rmut, kvašením, alkohol, mošt, révy vinné

Víno je _____ nápoj vyrobený _____ moštu z čerstvých zralých bobulí _____. Drcením bobulí se připraví _____, z něhož se vylisuje _____.

Pro výrobu bílých a růžových vín se _____ lisuje krátce po rozdrcení bobulí, pro výrobu _____ vín se nechá 3 až 6 dní nakvasit, aby vzniklý _____ vyloužil ze slupek barvivo.

Vinné bobule obsahují _____ monosacharidů (hlavně _____) 0,5 - 0,8 % organických kyselin, pektiny, bílkoviny a _____.

5. Spojte uvedené dvojice alkoholických nápojů, které k sobě patří:

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| a) prostějovská starorežná | 1. třtinová melasa |
| b) slivovice | 2. ječmen, slad |
| c) brandy | 3. vínovice |
| d) vodka | 4. zralé švestky |
| e) borovička | 5. žitná drť |
| f) arak | 6. obilné zápary |
| g) whisky | 7. jalovcové bobule |
| h) pravý rum | 8. zápary rýže |

6. Doplňte názvy speciálních druhů vín podle jejich uvedené charakteristiky :

- a) vyrábí se z tuzemských stolních vín, sycený oxidem uhličitým , je osvěžující a dobře a lehce pitelné víno
- b) přírodní víno, které není chemicky ošetřované ani jinak chemicky upravované, je sledovány pověřenými duchovními církve
- c) vyrábí se z hroznů, které byly sklizeny při teplotách minimálně - 7 C a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny

- d) vyrábí se z hroznů, které byly před zpracováním uloženy či skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny na větraném prostoru po dobu minimálně 3 měsíců
- e) vyrábí se z hroznů, které byly napadeny ušlechtilou plísní šedou
- f) vyrábí se z hroznů, které dosáhly cukernatosti alespoň 24 stupňů
- g) vyrábí se z vína nebo z hroznového mostu s přídavkem vody max. 15 %, ochucují se pomocí přírodních aromatických látek