



Svařák

ADVENTNÍ KALENDÁŘ



@_chemie_



SVAŘENÉ VÍNO

- vstupte do světa, kde se vůně skořicových hřejivých obláčků míchá s bohatými tóny červeného vína – do světa **svařeného vína**

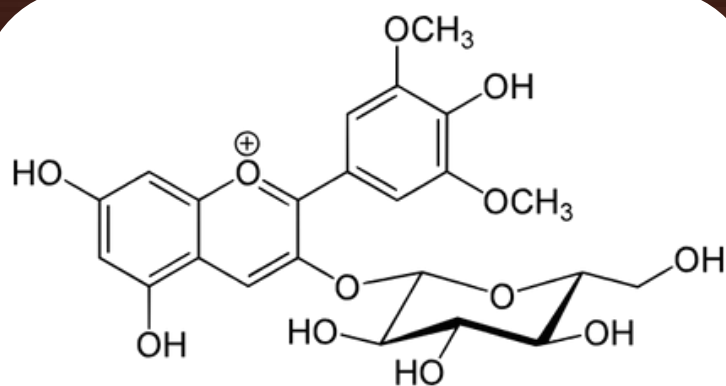


- lidově svařák patří mezi oblíbené **teplé nápoje** na zimní večery, mezi hlavní složky patří červené víno, pomeranč, citrony, skořice a další druhy koření
- pojďme se společně podívat na **chemické složení** těchto látek

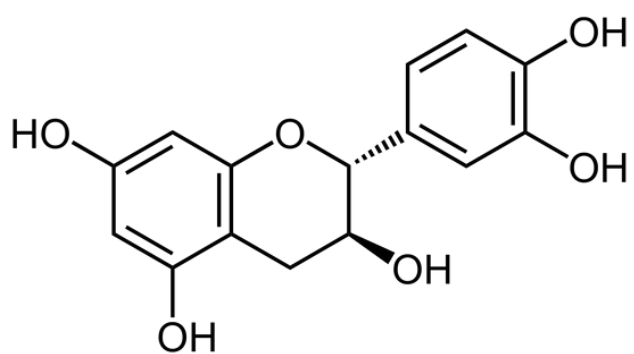


ČERVENÉ VÍNO

- červené víno samozřejmě obsahuje **ethanol** a **vodu**, významnou roli hrají různé druhy **flavonoidů**



malvinin-3-glukosid



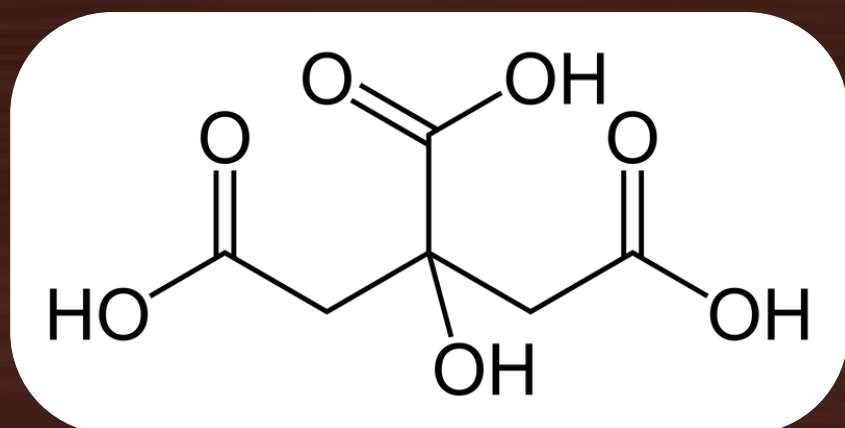
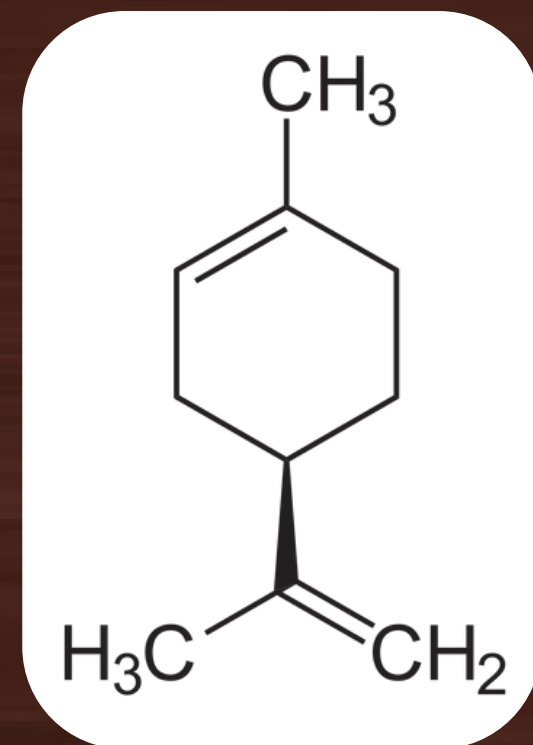
katechin

- červenou barvu způsobují **anthokyany** (např. malvinin-3-glukosid), za hořkost červeného vína mohou **flavan-3-oly** ze semen hroznů (např. katechin), ale na druhou stranu působí v těle prospěšně jako **antioxidanty**, za trpkost jsou zodpovědné **třísloviny**



CITRUSOVÉ PLODY

- cyklický terpen **D-limonen** (1-methyl-4-(prop-1-en-2-yl)cyklohexen) je významnou součástí kůry **citrusových plodů** a je zodpovědný za jejich typickou vůni a chuť

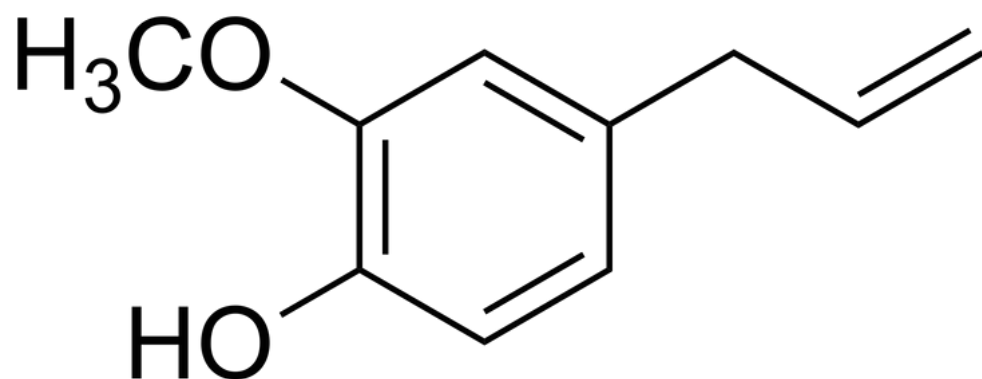


- za kyselou chuť citrusů je zodpovědná **kyselina citronová** (kyselina 2-hydroxypropan-1,2,3-trikarboxylová)



HŘEBÍČEK

- **eugenol** (systematicky 2-methoxy-4-(prop-2-en-1-yl)fenol) je hlavní složkou hřebíčku, dodává mu jeho typickou vůni



eugenol

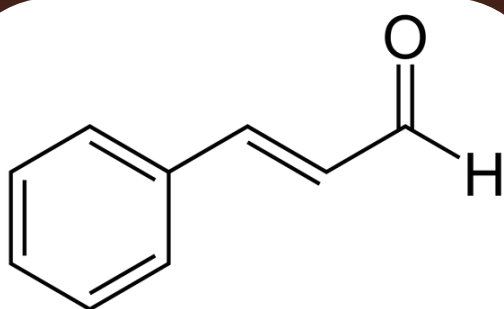
- tato látka je velmi výrazná, a tak stačí **jen pár kousků** hřebíčku na ochucení

- hřebíček ke dobré při přípravě svařáku napíchat do **kůry plátek pomeranče**

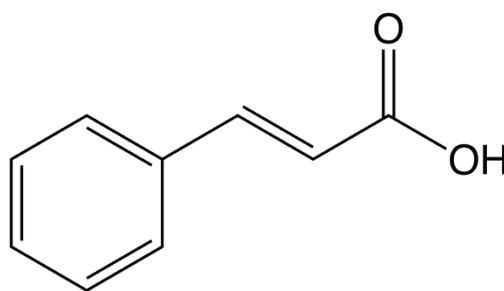


SKOŘICE

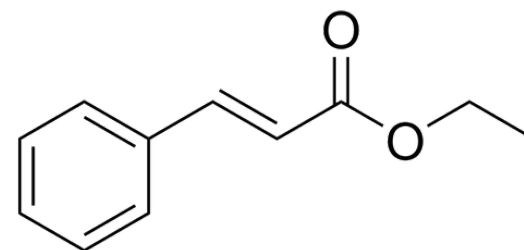
- skořice je koření bohaté na obsah nejrůznějších vonných látek, nejvýraznější je **cinnamaldehyd**, dále se v ní nachází **kyselina skořicová**, **ethylcinnamát**, **linalool**, **kumarin**, **safrol** nebo již zmíněný **eugenol**



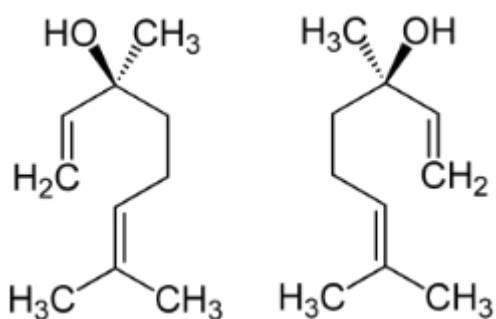
cinnamaldehyd



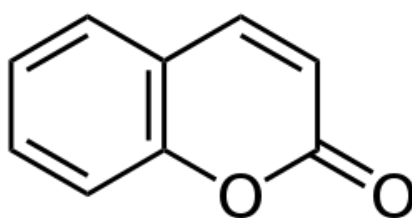
kyselina skořicová



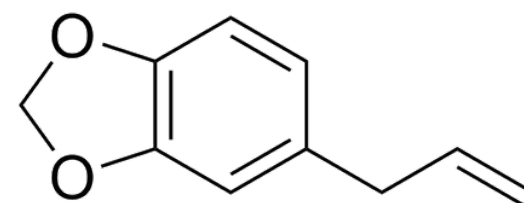
ethylcinnamát



linalool



kumarin

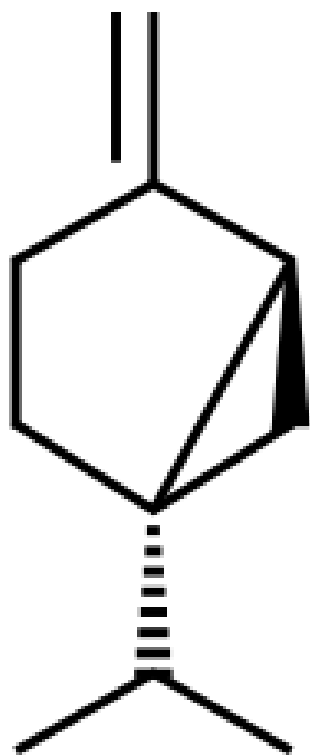


safrol



MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK

- svařené víno je možné také ochutit **muškátovým oříškem**, jehož hlavní aromatickou složkou je 4-methylen-1-(1-methylethyl)bicyclo[3.1.0]hexan neboli **sabinen**, který patří mezi **bicyklické monoterpeny**

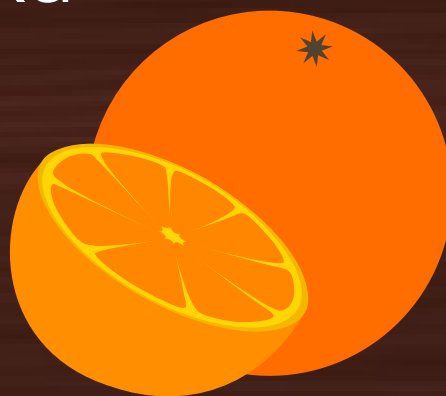
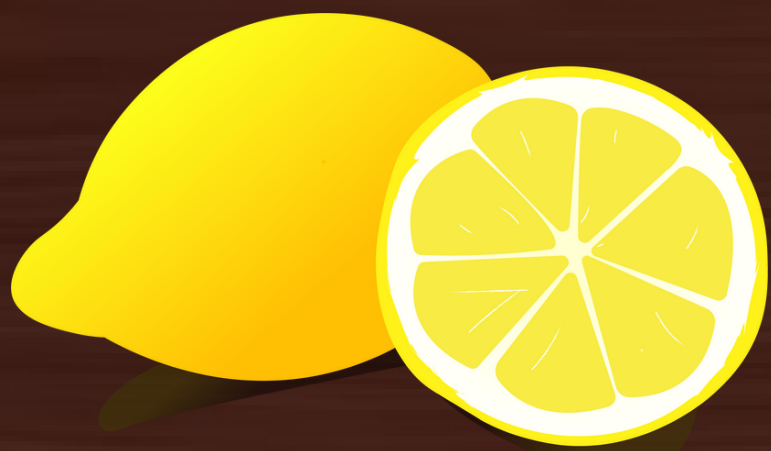




RECEPT

Suroviny

- láhev červeného vína
- 200 ml vody
- 100 gramů cukru
- 1 pomeranč
- šťáva z půlky citronu
- celá skořice
- špetka muškátového oříšku
- pár kousků hřebíčku

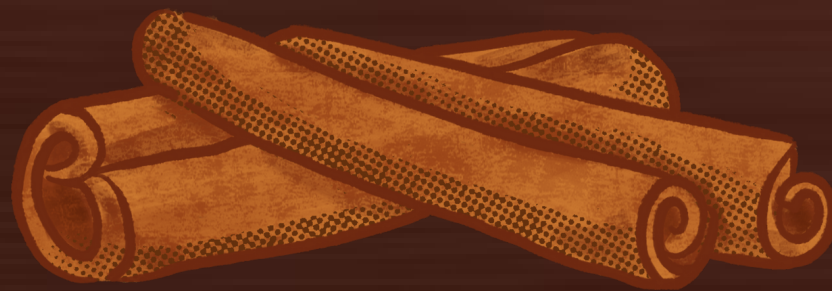


@_chemie_



RECEPT: POSTUP

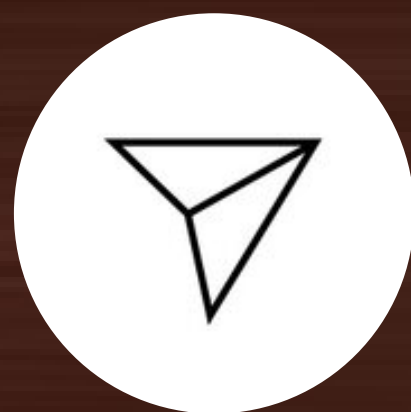
- do hrnce nalijte víno a přidejte pomeranč nakrájený na kolečka, šťávu z půlky citronu, cukr a koření
- tuto směs nechte svařit a po odpaření části alkoholu z vína přidejte sklenici vody
- po přidání vody vařte ještě **půl hodiny** a pak můžete podávat



@_chemie_

Děkuji za věnování pozornosti
tomuto příspěvku, budu rád za like,
nějaký doplňující komentář a sdílení.

Nazapomeňte si příspěvek uložit,
může se vám později hodit.



@_chemie_