**Klíč:** Ovocné destiláty – test

**1. Smícháním, kterých pálenek vzniká Obstler?**

A) jablkovice a hruškovice

B) jablkovice a slivovice

C) hruškovice a malinovice

**2. Který ovocný destilát se vyrábí ve Švýcarsku?**

A) slivovice

B) meruňkovice

C) třešňovice

**3. Jaká odrůda hrušek se používá při výrobě hruškovice?**

A) clapova

B) dicolor

C) williams

**4. Jak se jmenuje sklenice na podávání ovocných destilátů?**

A) likérka

B) whiskovka

C) panákovka

**5. Z čeho se vyrábí tequila?**

A) ananas

B) agáve

C) aloe vera

**6. Jak dělíme tequilu do skupin podle stylu zrání?**

A) blanco, silver, aňejo, reposado, joven

B) blanco, gold, sazen, almendrado, joven

C) blanco, red, arriba, black, Aňejo

**7. Jaká surovina se nepoužívá pro výrobu rumu?**

A) cukrová třtina

B) melasa

C) obilí

**8. Jaké je základní dělení rumů?**

A) průmyslový, domácí

B) zemědělský, průmyslový

C) zemědělský, destilační

**9. Jak se jmenují rumy ochucené směsí koření?**

A) aňejo

B) spiced

C) flavoured

**10. Co znamená u rumu označení Aňejo – prémium:**

A) stařené tmavé rumy

B) rumy s ovocnými příchutěmi

C) rumy ochucené směsí koření