



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35

Operační program: Cesta k modernímu vzdělávání

STOLNIČENÍ

Praktická část

Bc. Hana Somrová, Ing. Romana Niklová

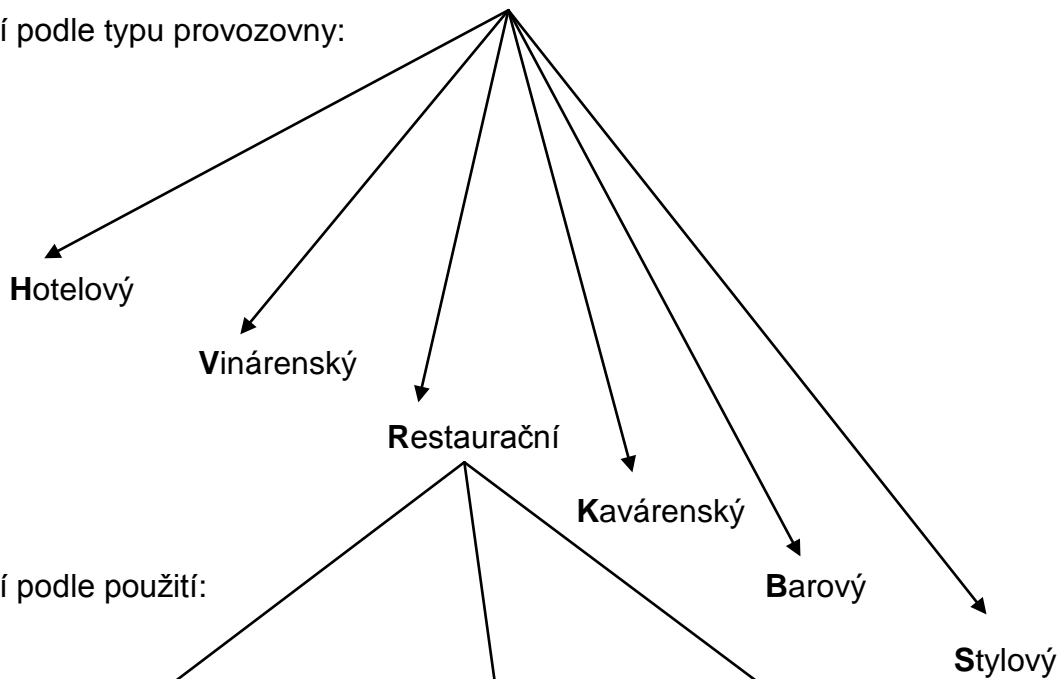
Horky nad Jizerou, 2011

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky
Reg. č. projektu: CZ.1.07/1.1.06/01.0011

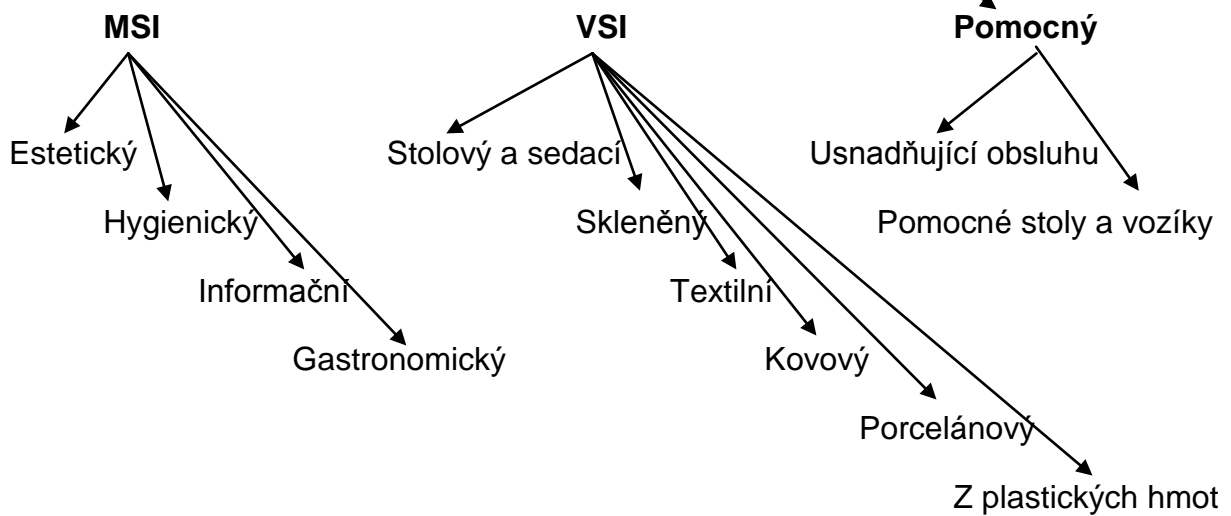


Inventář

Dělení podle typu provozovny:



Dělení podle použití:



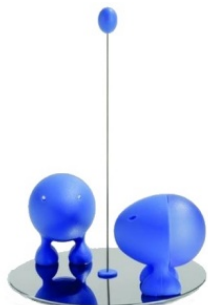
MALÝ STOLNÍ INVENTÁŘ

SLÁNKY



- 1) Popiš jak často a jakým způsobem ošetřujeme nádoby s dochucovacími prostředky.
- 2) Co se přidává do soli a z jakého důvodu?
- 3) Jak často ošetřujeme drobný stolní inventář?

MENÁŽKY



- 1) Vysvětlí pojem menážka a vhodně ho umístí na stůl.
- 2) Jaké množství soli a pepře dáváme do sypátek?
- 3) Co je hostovi k dispozici, aby si své jídlo mohl podle libosti ochutit?

MLÝNKY NA KOŘENÍ



- 1) Popiš, jak budeš pečovat o mlýnky na koření.
- 2) Jaké vhodné koření bys do mlýnku použil/la?

KARAFY



- 1) Vhodně rozděl karafy včetně použití.
- 2) Pojmenuj jednotlivé druhy inventáře.
- 3) Jak pečujeme o dresinky v originálním balení?

KARAFY



- 1) Čím se tyto karafy plní - uveď konkrétní příklady.
- 2) Co se rozumí pod výrazem dochucovací prostředky a co vše k nim patří?

HOŘČIČNÍKY



PÁRÁTNÍKY



- 1) Vysvětli, jak se ošetřuje hořčičník.
- 2) Z jakého materiálu je možné použít lžičku do hořčice.
- 3) Vysvětli, jaká párátko bychom měli při stolování používat.

CUKŘENKY

1.



2.



3.



- 1) Pojmenuj jednotlivé druhy cukřenek a doplň vhodným cukrem.
- 2) Při jaké příležitosti bys jednotlivé cukřenky použil/la?

POPELNÍKY



VÁZIČKY



- 1) Vysvětli, jak často vyměňujeme použitý popelník.
- 2) Jak popelníky čistíme po skončení provozu?
- 3) Popiš, jak pečujeme o živé květiny ve vázičkách.
- 4) Na které zásady a postupy je nutné dbát při použití květinové dekorace s ohledem na velikost, druh a barvu květin?

SVÍČNY A SVÍČKY



PODLOŽKY POD NÁPOJE



- 1) Za jakým účelem jsou používány při prostření slavnostních stolů svíčky a květiny?
- 2) Vysvětlí, z jakého důvodu používáme podložky pod nápoje, jaké jsou vhodné materiály.

1.



2.



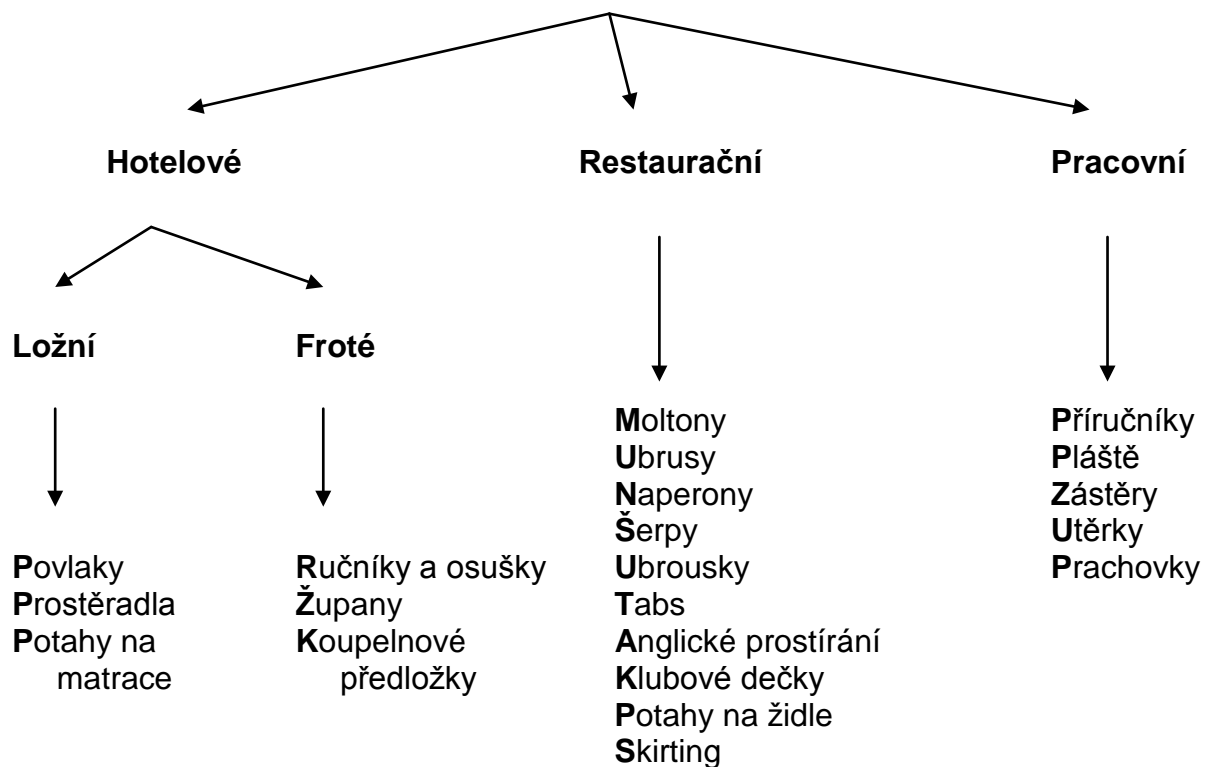
3.



- 1) Popiš jednotlivé druhy inventáře.
- 2) K jakému účelu bys jednotlivé druhy inventáře použil/la?



TEXTILNÍ INVENTÁŘ



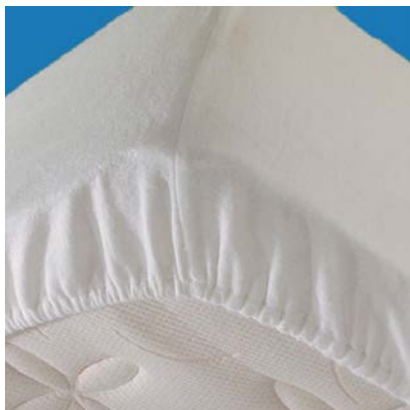
HOTELOVÉ



- 1) Popiš, jak rozdělujeme hotelové prádlo.
- 2) Podle jakých hledisek musí být prádlo před praním tříděno?

RESTAURAČNÍ PRÁDLO

MOLTON



- 1) Vysvětli, z jakého materiálu můžeš molton použít.
- 2) K jakému účelu jsou moltony používány?

UBRUSY



- 1) Popiš, co zařazujeme do restauračního prádla.
- 2) Jaké rozměry ubrusů používáme nejčastěji?
- 3) Kolik má být převis ubrusu, zdůvodni.
- 4) Správným způsobem odeber ubrus ze stolu.

NAPERON



- 1) Jaký význam má naperon ? Použij další výraz pro tento inventář.
- 2) Jaké jsou nejpoužívanější rozměry naperonů?
- 3) Prostří 4 místa na jednoduchý oběd a vhodně použij tento textil.

ŠERPA



- 1) Použij další výrazy, které znáš, pro tento druh inventáře.
- 2) Jaké materiály, bys použil/la při přípravě slavnostního stolování.
- 3) Prostří 2 místa na slavnostní oběd, při práci použij šerpu.

UBROUSKY



- 1) Vyjmenuj druhy ubrousků a jejich rozměry podle způsobu požití.
- 2) Vysvětli význam ubrousků.

1.



2.



4.



3.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.

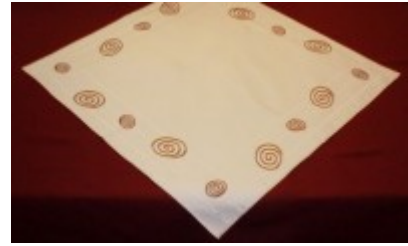
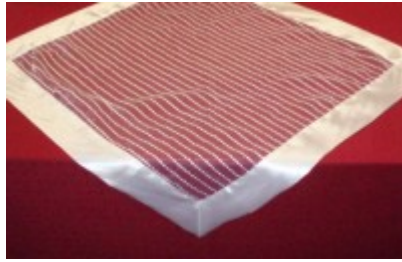


13.



- 1) Seřad' ubrousky podle čísel dle náročnosti vzestupně.
- 2) Slož alespoň 6 tvarů ubrousků.

TABS



ANGLICKÉ PROSTÍRÁNÍ



- 1) Jaký je český název pro výraz „Tabs“ a k jakému účelu tento inventář slouží.
- 2) Vyjmenuj, z jakého materiálu používáme anglické prostírání.
- 3) Prostři 4 místa na jednoduchý oběd a dle vlastní fantazie použij textilní prádlo.

KLUBOVÁ DEČKA

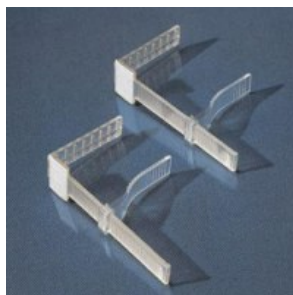


POTAHY NA ŽIDLE



- 1) Vyjmenuj další výrazy pro klubovou dečku a vysvětli, k jakému účelu se používá.
- 2) Při jaké příležitosti by si použil/la potahy na židle k jakému účelu slouží?
- 3) Při jakém způsobu obsluhy bys použil/la tyto druhy textilního inventáře?
- 4) Prostří 2 místa na slavnostní oběd, dle tebou stanovené příležitosti a vhodně použij jakýkoli textilní inventář.

SKIRTING



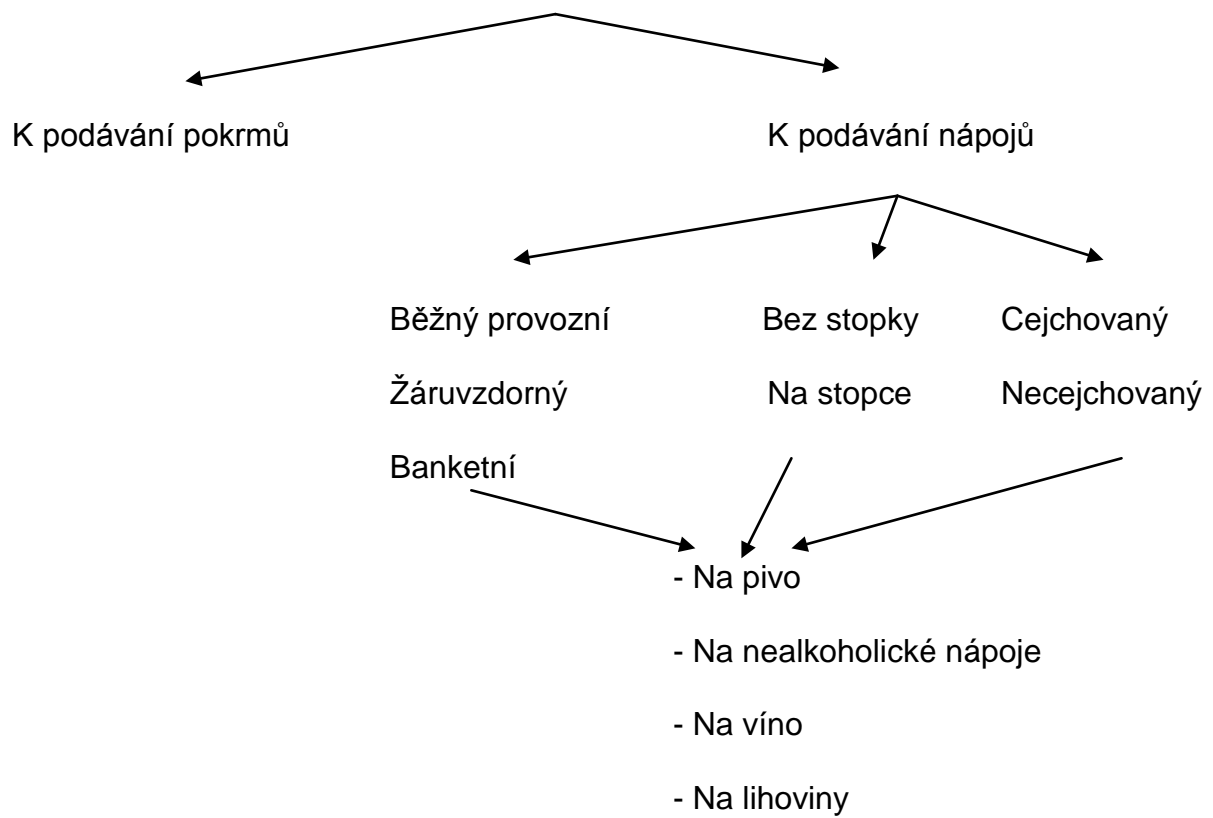
- 1) Vysvětli význam této pracovní činnosti a použij i jiný výraz činnosti.
- 2) Čím je možno látku ke stolu připevnit?
- 3) Za použití vhodné látky připrav rautový stůl.

PRACOVNÍ PRÁDLO



- 1) Jakou funkci plní příručník? Uveď jeho správný rozměr.
- 2) Uveď příklady několika způsobů používání příručníku.
- 3) Vyjmenuj pracovní oblečení pracovníků v obsluze.
- 4) Popiš své předpisové pracovní oblečení.
- 5) Vyjmenuj další druhy pracovního prádla.

SKLENĚNÝ INVENTÁŘ



INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ



- 1) Vysvětlí, jak budeš pečovat o tento inventář.
- 2) K jakému účelu bys tento inventář použil/la?
- 3) Co je výhodou tohoto inventáře?

a.



b.



c.



- 1) Popiš jednotlivé druhy inventáře.
- 2) K jakému účelu bys tento inventář při odborném výcviku použil/la.
- 3) Vyjmenuj konkrétní příklady pokrmů, které by si podával/la v tomto Inventáři, rovněž popiš způsob servisu.

a.



b.



c.

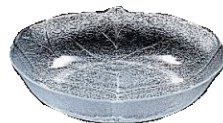


- 1) Popiš jednotlivé druhy inventáře.
- 2) K jakému účelu bys tento inventář při odborném výcviku použil/la.
- 3) Vyjmenuj konkrétní příklady pokrmů, které bys podával/la v tomto inventáři a popiš způsob servisu.

a.



b.



c.



- 1) Popiš jednotlivé druhy inventáře.
- 2) K jakému účelu bys tento inventář použil/la.
- 3) V bodě c vyjmenuj i jiný použitelný materiál, kromě skla. Soupravu k použitelnosti připrav.

INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ

SKLO NA PIVO



a.



b.



d.



c.



e.



f.



g.



h.



i.



- 1) Pojmenuj jednotlivé druhy skla a jejich možný obsah
- 2) Popiš pravidla správného mytí skla a následné zacházení.
- 3) Jaká je teplota podávání tohoto nápoje?

SKLO NA NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

a.



- 1) Jaký je odborný výraz pro toto sklo, v bodě a urči obsah tohoto skla.
- 2) Popiš pravidla správného mytí skla a následné ošetření.
- 3) Vyjmenuj zásady pro správné zacházení se sklem v obsluze.

SKLO NA VÍNO

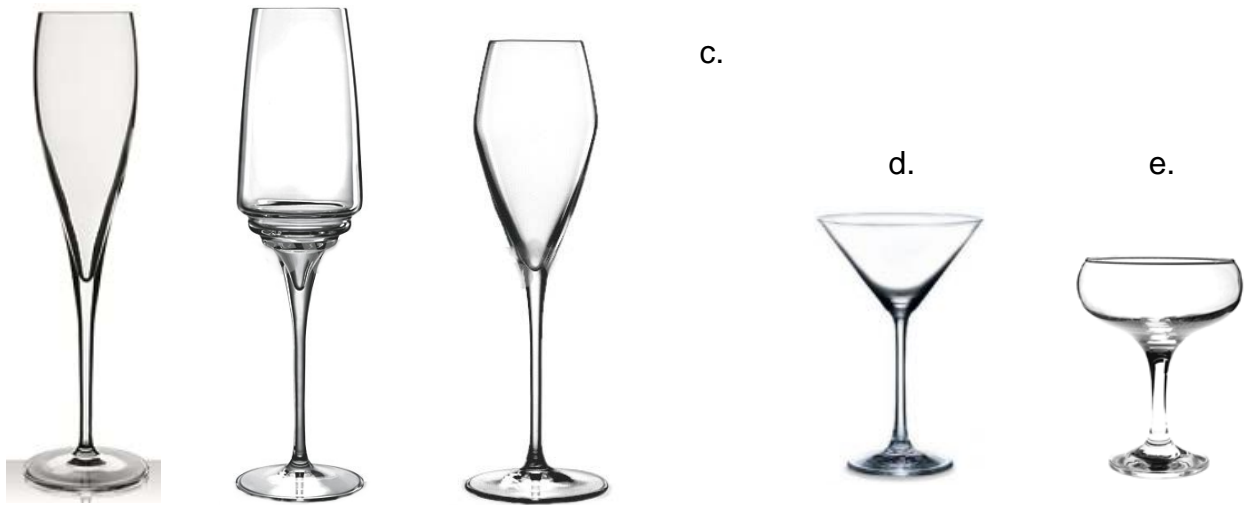
a.



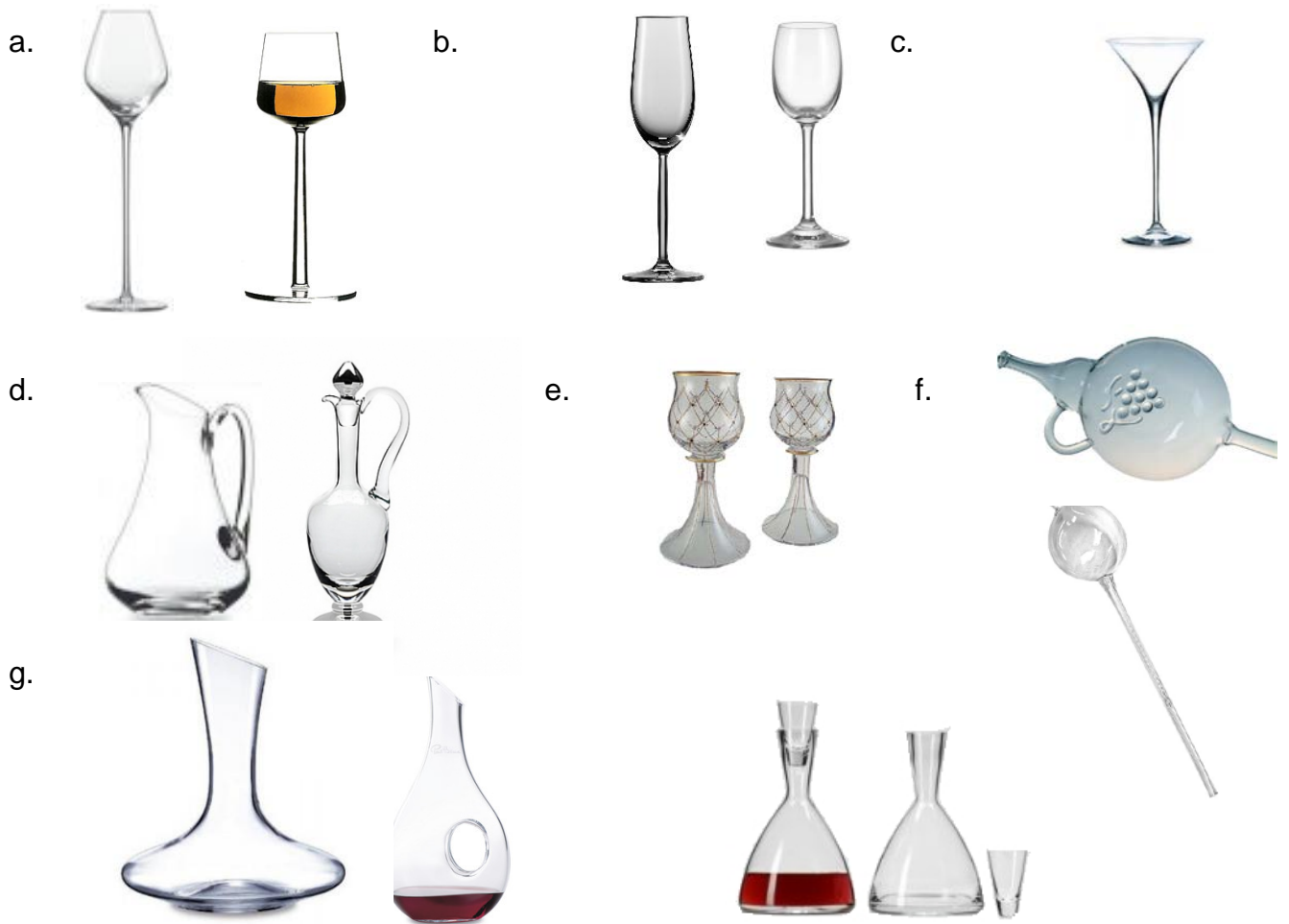
b.



- 1) Jmenuj jednotlivé druhy skla, objasni jejich obsah a tvar skla.
2)

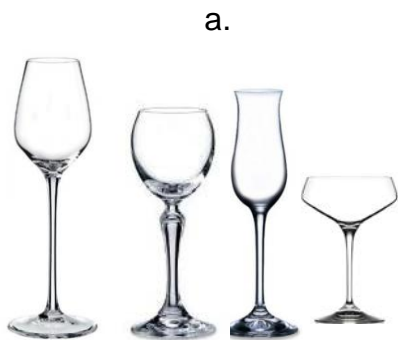


- 1) Jmenuj jednotlivé druhy skla, v bodech **a**, **b** objasni obsah a tvar skla.
2) Vyjmenuj zásady pro správné zacházení s typem tohoto skla v obsluze.
3) Jaké jsou teploty podávaných nápojů v jednotlivých typech skla.



- 1) Pojmenuj jednotlivé druhy skla a urči jeho vhodnost použití.
2) Sestav složité menu na zvolenou příležitost, k chodům zařaď vhodné nápoje.

SKLO NA LIHOVINY



- 1) Pojmenuj jednotlivé druhy skla a urči jeho vhodnost použití.
- 2) U jednotlivých nápojů urči teploty.
- 3) Jaký obsah nápojů by jsi hostům v tomto skle podával/la?

JEDNODUCHÁ MENU

- Typické a běžné v restauracích 2 - 3 chody
- Nesmíme opakovat suroviny, tepelné úpravy a barvy
- Zohledňujeme sezónnost

Příklady jednoduchých restauračních menu žáků 1.D školní rok 2010/11:

1. Hovězí polévka s játrovými knedlíčky
Kuře na paprice, houskový knedlík

2. Gulášová polévka
Špagety se šunkou a brokolicí
Čokoládová pěna s banánem

3. Květáková polévka
Sekaná, bramborová kaše
Okurkový salát

4. Sýrová roláda s bylinkovou pěnou
Smažený losos, nové brambory
Jahodový kompot

1. Navrhni alternativy k jednotlivým menu, co by šlo zaměnit.
2. Sestav jednoduché menu typické pro každé roční období.
3. Navrhni vhodný nápoj k jednoduchému menu podle gastronomických pravidel
4. Nakresli couverty k jednotlivým menu (čím se liší a co mají společné).
5. Pojmenuj jednotlivý inventář podle nákresů.
6. Vyber si podle nákresu dohodnutého menu vhodný inventář k prostření stolu.
7. Prostří stůl pro 2 hosty s určeným menu.

SLAVNOSTNÍ MENU

- Typické pro slavnostní hostiny např. banket – 6 a více chodů
- Dodržujeme všechna gastronomická pravidla
- Zohledňujeme vše, co je uvedeno ve schématu ze SOŠ a SOU Vlašim:

Schéma tvorby složitého menu



Poznámky k tvorbě slavnostních menu:

- Platí stejná gastronomická pravidla jako pro jednoduchá menu.
- Aperitiv 15-20 min před jídlem pro povzbuzení chuti.
- Piva vždy vícestupňová, 1-2 dcl, nikdy ho nemůžeme dát po vínu.
- Dezertní vína k dezertům se šlehačkou .
- Šumivá vína brut nebo sec jako aperitiv, demi sec k nepěněným moučnickům.
- Káva jednoduchá, malá. Pokud je alkoholická, nepodáváme digestiv.
- Kromě aperitivu, digestivu a kávy můžeme dát jen 4 druhy nápoje.
- Nepodávat sladká jídla před jídly slanými a kořeněnými, navozují pocit nasycenosti.
- Polévka jen hnědá nebo speciální.
- Ke každému pokrmu dáváme jinou přílohu, výjimku tvoří brambory, ale vždy v jiné tepelné úpravě.
- K hlavnímu chodu vždy 2 teplé přílohy.

Příklady slavnostních banketních menu žáků 3.D školní rok 2010/11:

Slavnosti jara

Sekt Znovín Classic brut

Salát z polníčku a divoké višně, vinná zálivka s kardamomem, sypaný lněným semínkem

Mattoni

Consommé z kukuřičných kuřátek s máslovou karotkou a jahelnými nočky

Sauvignon, jakostní, polosuché
Modrý sklep Nový Šaldorf

Filátka ze štiky restované na olivovém oleji se šalotkou a okurkovým concassé podávané s gratinovaným chřestem

Frankovka, rosé jakostní,
polosladké, 2009
Vinné sklepy Lechovice

Jehněčí kolínko pečené na tymiánu s ranými šťouchanými brambory a restovaným listovým špenátem

Merlot, zemské, suché, 2007
EKO Hvězdo Vrbovec

Pařený sýr Jadel s marinovanými kapary a čekankou

Veltlínské zelené, slámové 2009

Křehký košíček plněný vanilkovou zmrzlinou přelitý dipem z čerstvých jahod, dekorovaný hoblinkami čokolády

Medovina

Mocca káva

Svatojánská noc

Děčínská jeřabinka

Domácí terina z bílých husích jater s rakytníkovou omáčkou s griotkou

Staropramen 12°

Consommé z domácích perliček s žemlovými knedlíčky a křepelčím vajíčkem

Ryzlink vlašský, Mikulov,
Nové Vinařství Česká Republika

Pošírovaný sumec v silném rybím fondue s kořenovou zeleninou a čerstvým listovým špenátem, domácí široké šafránové nudle

Cabernet Moravia
jakostní Moravská Nová Ves
Glos Česká Republika

Vepřová panenka pečená v sušené slanině, ragú z mini kapusty s křenovou omáčkou, rané brambory v jemné krájené pažitce

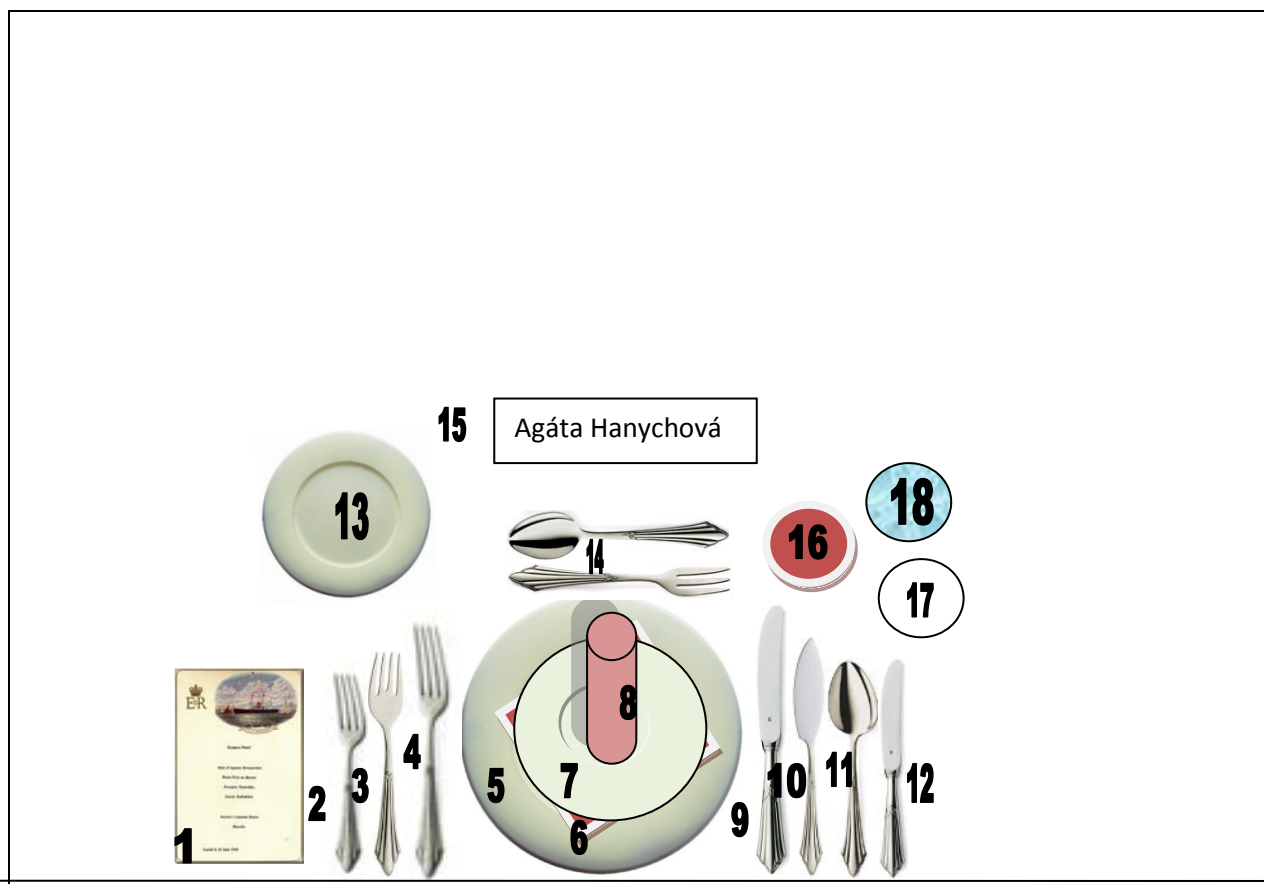
Prestige demi sec
Bohemia sekt, Česká Republika

Korbáčiky s toastem zdobené bazalkovým pestem

Čokoládový dortík s čerstvými jahodami a višňovým přelivem

Slivovice Jelínek

Espresso



1. Navrhni alternativy k ukázkovým menu, co by šlo zaměnit.
2. Specifikuj suroviny a pokrmy, které vystihují příležitost a sezónnost v jednotlivých slavnostních menu.
3. Nakresli couvert ke slavnostnímu menu Slavnosti jara.
4. Pojmenuj jednotlivý inventář podle nákresů.
5. Zvol vhodnou barevnou kombinaci, dekorování, formát meníček a jmenovek, vhodný design textilního i VSI.
6. Vyber si podle nákresů libovolného slavnostního menu vhodný inventář k prostření stolu.
7. Prostří slavnostní tabuli pro 4 hosty s určeným slavnostním menu včetně dekoračního stolku a grafického vypracování meníček a jmenovek.

SLAVNOSTNÍ TABULE

Složitá obsluha základní forma (fotografické vzory slavnostních tabulí, pravidla pro stavbu tabulí, výběr vhodného inventáře, servis à la vzorová i samostatně vypracovaná slavnostní menu)

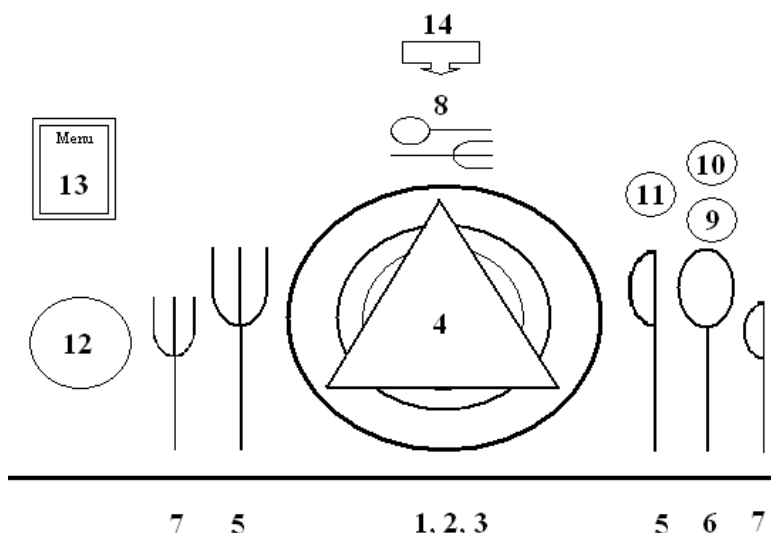
Slavnostně prostřený stůl prozradí mnoho o smyslné fantazii.....

Pomocné poznámky ke vzorovým tabulím s komentářem a charakteristikou vystihující dané téma:

- Tón celé výzdoby udává barva ubrusu. Některé druhy slavnostních tabulí vyžadují respektování určitých vžitých zásad a pravidel. Pokud plánujeme výzdobu v duchu tradic, je nejvhodnější čistě bílý ubrus. Při dekoraci se zaměřujeme na jiné symboly a preferujeme vhodnou barevnost i styl.
- Naopak k modernímu ubrusu ve výrazných barvách se bude hodit nápadná, až extravagantní výzdoba.
- Důležitou součástí je výběr květin a dekoračních předmětů, který je rovněž určován příležitostí.
- Velikost květinového aranžmá musí být v souladu barev a velikostí. Nezabraňuje pohledu na hosta sedícího naproti, nesmí silně vonět a vylučovat pyl. Nevisí nad talířem a nedotýkají se skla.
- K vytvoření útulné atmosféry se hodí tlumené a teplé světlo svíček.
- Pro samotné prostírání platí určitá pravidla, která mají své logické zákonitosti. Základem bude klubový talíř s klubovou dečkou, na kterém je založen dezertní talíř s plátěným ubrouskem.
- Příbory i sklo rozprostřeme tak, abychom je s novými chody postupně odebírali. Volíme moderní designový inventář. V levé části, na úroveň hrotů vidliček zakládáme pečivový talíř. Součástí každé slavnostní tabule jsou vhodně upravené ubrousky, menu a jmenovky v případě zasedacího pořádku.
- Obvyklé je kromě dekorace stolové se zaměřit na dekoraci interiéru, která vychází rovněž z charakteru akce a ladí s upravenou slavnostní tabulí.

Složité menu:

Příklad prostření 1 místo
(couvert pro 1 hosta)



- 1 – Klubový talíř
- 2 – Klubová dečka
- 3 – Dezertní talíř
- 4 – Plátěný ubrousek
- 5 – Masový příbor (masová vidlička a masový nůž)
- 6 – Polévková lžíce
- 7 – Dezertní příbor (dezertní vidlička a dezertní nůž)
- 8 – Koktejlový příbor (moučnicková vidlička a kávová lžička)
- 9 – Sklo na bílé víno
- 10 – Flétna na sekt
- 11 – Sklo na červené víno
- 12 – Pečivový talíř
- 13 - Menu
- 14 – Jmenovka

SVATEBNÍ TABULE

Její styl je dán mimořádností důležitého rozhodnutí páru. Výzdoba by tudíž měla být romantická, vznosná a vzdušná. Při dekoraci se mohou decentně použít prvky symbolizující život ve dvojici. Současný trend vyžaduje, aby barevnost tabule byla součástí celkového barevného vyznění svatebního obřadu. Již dávno neplatí, že svatba preferuje čistě bílou.



Ta sice zůstává základem, ale objevují se i další barevné akcenty, jako je lososová, oranžová, champagne, které se zohledňují v každém detailu celé koncepce svatby.

Při svatbě nelze opomenout květinovou výzdobu. Květiny se volí většinou podle svatební květiny nevěsty. Na svatební tabuli nepatří svatební dort, ani nevěstina kytice. Ty mají své místo u příručního zvláštního stolku.

VÁNOČNÍ TABULE

K tradičním Vánocům nepatří jen Štědrý den, ale i doba mezi svátky. Jsou nejintimnější rodinnou oslavou z celého roku.

Výzdoba štědrovečerních tabulí přináší mnoho zajímavých alternací a módních barevných ladění. Přestože symbolem Vánoc byla od nepaměti červená a tmavě zelená, z pohledu dekorátéra, to může být úplně jinak. Ke štědrovečernímu stolu však bez ohledu na pojetí a barevnost, patří nostalgické světlo svíček, vůně jehličí, vánoční dekorace a ozdoby a další symboly štědrosti a štěstí.



SILVESTROVSKÁ TABULE

Co by při ostatních formách slavnostní tabule vyznělo lacině a přemrštěně může patřit na slavnostní silvestrovskou tabuli. Ta by měla mít karnevalový charakter, může se blyštit i třpytit, vzbuzovat veselí, znázornit loučení se starým a příchod nového roku. Při výběru dekoračních prvků, vybíráme symboly provokující štěstí, symboly času, prostorovou dekoraci, girlandy, frkačky, balónky apod.



VELIKONOČNÍ TABULE

Jaro se vítá jarními motivy, svěží zelení a pestrobarevnou výzdobou. Využíváme typické symboly jara, narození – jehně, kůzle, kraslice, pomlázky, jehnědy, stužky. K modernímu ubrusu ve výrazných barvách se bude hodit nápadná, až extravagantní výzdoba. Na stole by rozhodně neměly chybět květiny - narcisy, hyacinty, tulipány, frézie můžeme dát do vázy, případně z nich vytvořit svěží jarní aranžmá.



PROMOČNÍ TABULE

Výzdoba k promoci v oficiálním prostředí by měla být důstojnější verzí slavnostního stolování. Doporučuje se květinová výzdoba ze sytých barev a zeleň.

V domácích podmínkách můžeme volit kreativní alternace, prvky se symboly moudrosti, vše záleží, jak moc formálně akci chceme pojmout. Pokud chceme oslavit ukončení studia našeho studenta za přítomnosti rodiny více neformálně, stejně tak volíme druh výzdoby. Např. forma zahradní hostiny unese i balónkovou výzdobu interiéru se studentskými motivy, dort ve tvaru knihy, sovy atp.



„SVATÝ VALENTÝN“

„Patron zamilovaných“ - 14. únor se i u nás stal dnem, kdy chceme překvapit, vyjádřit lásku a partnerský vztah, potěšit milou pozorností. Nejtradičnějším a zároveň nejoblíbenějším dárkem k takové příležitosti stále zůstávají květiny, dále valentýnská srdce, dekorace z peří.

Příjemnou valentýnskou atmosféru, nám pomohou navodit svíčky i aromalampičky – například lásku a milostnou touhu probouzí růže, vanilka.



PODZIMNÍ VARIACE

Mezi tradiční symboly podzimu patří např. barevné listí, kaštiny, dýně, houby. Nepohrdneme trendy v podobě ozdobných kamínek a písků, suchých podzimních plodů a bobulí, ale také přízdoby s podzimním ovocem, větvičky podzimních stromů a další drobné dekorace s motivem podzimu. Cihlovou, zemitou nebo mechově zelenou barvu ubrusu můžeme vhodně doplnit prostřením ve venkovském, ale i moderním stylu.



MYSLIVECKÁ TABULE

„Když pravá loví, levá připíjí!“ svatý Hubert

Ke každému řádnému honu patří posezení v kruhu přátel. Symbolem dekorace jsou lovecké trofeje, nože, dřevorezby, myslivecké odznaky, šperky. Výsledný efekt ještě umocníme, když zátiší doplníme historickými puškami a dalšími rekvizitami. Výzdoba stolu se nese v duchu smíření. Není výrazem hojnosti, ale zve k chutným pokrmům, ke kterým mohou honci ihned zasednout. Chybí jen čerstvě natočené pivo, které podle myslivců rozvazuje jazyk a utužuje přátelství.

Vhodným inventářem může být stylový porcelán, sklo a keramika, doplněna květinovou výzdobou.



SLAVNOSTI VÍNA

Když slavit, tak dokonale a přepychově. Vytvoření vhodné atmosféry je prvním krokem, jak získat důvěru hostů. Dobré jídlo si zaslouží dobré, nikoli drahé víno, harmonický soulad s jednotlivými pokrmy v menu. Dekorace slavnostní tabule laděná prvky pěstování, výroby a servisu vína, symboly profesionálních sommeliérských pomůcek.



VZPOMÍNKA NA STŘEDOMOŘÍ

Už samotný název znamená, že dekorace je specifická, tentokrát zaměřena na dovolenou u moře. Jídelní servis můžeme bez problémů kombinovat s libovolným klubovým talířem, z různého materiálu a vhodně zvoleného ubrousku. Moderní trendy mořské dekorace, kde se cení fantazie, kreativita. Výzdoba může být rovněž květinová, jednoduchá, elegantní.



1. Sestav slavnostní menu typické pro vybrané téma.
2. Specifikuj suroviny a pokrmy, které vystihují příležitost a sezónnost v jednotlivých slavnostních menu.
3. Nakresli couvert k tvému slavnostnímu menu a pojmenuj jednotlivý inventář.
4. Zvol vhodnou barevnou kombinaci, dekorování, formát meníček a jmenovek, vhodný design textilního i VSI.
5. Vyber si podle nákresů libovolného slavnostního menu vhodný inventář k prostředí stolu.
6. Prostří slavnostní tabuli pro 4 hosty s určeným slavnostním menu včetně dekoračního stolku a grafického vypracování meníček a jmenovek.
7. Popiš a následně proved' podle instrukcí servis bílého vína s použitím tubusu a červeného vína pomocí dekantačního košíčku.

Obsah:	Dělení inventáře	1
	Malý stolní inventář	2
	Textilní inventář	7
	Skleněný inventář	15
	Jednoduché menu	22
	Slavnostní menu	23
	Slavnostní tabule	26
	Zdroje	37

Zdroje:

- samostatné práce žáků SOŠ a SOU Horky n/J
- fotodokumentace SOŠ a SOU Horky n/J
- pracovní fotodokumentace partnerských škol
- www.enizon.com/stolni-inventar/ostatni-inventar?sort=20a&page=2
- <http://www.eporcelan.cz/sklo/roxy/>
- <http://www.gastrosuper.cz/stolovani/jidelninadobi/>
- http://www.moravskeskla.cz/designove_kolekce.php
- <http://www.pfm-gastro.cz/stolovani/sklo/sklo-na-vodu/>
- <http://www.eshop-pro-dum.cz/311--talirove-a-jidelni-soupravy->
- <http://www.rajsklaaporcelanu.cz/eshop/pro-domacnosti-/cire-stolove-sklo/>
- <http://www.dommo.cz/stolovani/>
- <http://www.sahmgastro.cz/www/Katalog-SHD.nsf/AllDocsByUnid/44F104AA9A5B188DC125782C0040AA6F?OpenDocument>
- <http://www.hotelovytexil.cz/davidek.php>
- <http://www.sklo-porcelan-breckovi.cz/sklo/uzitkove-sklo/>
- <http://www.honey.cz/index.php>
- http://shop.dela.cz/index.php?main_page=index&cPath=32&zenid=bf16120a7b594e6b1b0605e89fd86350
- <http://www.sklenicky.cz/sklenicky/>