

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Midleton Distillery

Tady vzniká nejprodávanější irská whiskey na světě se značkou Jameson. Dokazuje to, že John Jameson, který stál v roce 1780 u jejího zrodu, měl šťastnou ruku. Přesně vymezené množství sladovaného a nesladovaného ječmene se mele a mísí s horkou vodou z říčky Dungourney, která protéká palírnou. Škroby obsažené v ječmenu se mění na cukry, směs se nechá kvasit a cukry se mění na alkohol. Po trojím pálení, které dodá alkoholu jemnost, zraje nejméně sedm let Jameson v sudech, ve kterých předtím bylo ve Španělsku sherry nebo v USA bourbon.

Bushmills Distillery

Na lahvích z této destilérky se skví nápis The World's Oldest Whiskey Distillery 1608. Dvacátého dubna toho roku totiž získal sir Thomas Phillips licenci na pálení alkoholu. Jejich specialitou je Bushmills Three Wood 16 Year Old Single Malt (šestnáctiletá whiskey se třemi druhy dřeva). Jde o směs whiskey, které zrály v sudech po španělském sherry, portugalském portském a americkém bourbonu.

Cooley Distillery

Je to zdaleka nejmladší destilérka ze slavné trojice. Založil ji teprve v roce 1986 John Teeling, který koupil Ceimici Teo Distillery a přejmenoval ji na Cooley. Dnes patří do gigantické skupiny Pernod Ricard. Z její produkce je na našem trhu whiskey Tyrconnell a Kilbeggan.

Stout

Typické irské pivo, které se v různých obměnách vyrábí i jinde na světě. Jde o tmavé, svrchně kvašené pivo odvozené od evropských porterů. Světlo světa spatřilo v roce



1759 v dublinském pivovaru Guinness. Tahle značka se stala doslova synonymem pro irské pivo a postupně dobyla svět. Hustá pěna, tmavá barva

a hořká chuť praženého ječmene jsou nezměnitelné symboly tohoto originálního, hutného piva. Pro srovnání je dobré ochutnat i stouty Beamish a Murphy's, které už jsou u nás rovněž k dostání. V Irsku guinnessem dokonce zapíjejí i své skvělé ústřice. A zajímavých kombinací můžete v Irsku objevit víc. Ostatně můžete zkusit přidat pár kapek letité whiskey Jameson do „pravého“ italského risotta s výhonky mladého chřestu a parmezánem. Rázem toto jídlo získá skutečně skvělé chuťové tóny. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

*Namíchejte si***Irish Coffee**

4 cl whiskey Jameson

káva

napěněné mléko

2 lžičky třtinového cukru

Do sklenice dáme cukr, do jedné třetiny nalijeme whiskey, dvě třetiny naplníme tou nejvyšší kvalitnější kávou, promícháme a ozdobíme našlehaným mlékem.

Ri-Ra

4 cl whiskey Jameson

12,5 ml vanilkového sirupu

polovina citronu nakrájeného na malé kousky

2 lžičky vanilkového cukru

ledová drť

sklenice: Highball

rozmíchat a promíchat

Esquire

4 cl whiskey Jameson

4 rozpůlené plody kuimkvat

1 lžička hnědého cukru

12,5 ml citronové šťávy

25 ml pyré z plodu mučenky

12,5 ml likéru Mandarin

ledová drť

sklenice: Highball

rozmíchat a promíchat

Dublin Peach

4 cl whiskey Jameson

2 cl citronové šťávy

zástřik cukrovým sirupem

5 cl broskvového pyré

2 cl likéru Amaretto

2 cl Vanilla Schnapps

kostky ledu

sklenice: Tumbler

protřepat a ozdobit plátkem broskve



Ri-Ra



Esquire



Dublin Peach