

Světový den koktejlu

Barman a badatel na poli mícháných nápojů Alexandr Mikšovic stál u zrodu oslav vynálezu prvního koktejlu, a protože není žádný troškař, rovnou toto datum vyhlásil Světovým dnem koktejlu. Stejně jako v předchozích letech se bude slavit i letos. V pořadí již šestý Světový den koktejlu bude probíhat zítra, tedy 13. května, především v bývalém působišti svého zakladatele v BeBop baru hotelu Alcron. Slavit a ochutnávat se bude letos také v hojně navštěvovaném Bugsy's baru v pražské Pařížské ulici. V obou barech bude možné ochutnat z bohatého výběru nejlepších a neproslavnějších koktejlů světa v podání našich mistrů barmanů.

Světový den koktejlu byl inspirován první zmínkou o koktejlu jako takovém, respektive jeho první definicí, která vyšla 13. května 1806 v americkém periodiku The Balance. Koktejl byl popsán jako „posilující nápoj složený z lihovin různých druhů, cukru, vody a bitterů, jež se lidově nazývá sling“. První ročník se uskutečnil v roce 1999, kdy na něm spolupracovalo 45 hotelů sítě Radisson z celého světa – od Bolívie po Japonsko. Druhý ročník byl doprovázen impozantní výstavou třiceti velkoformátových fotografií z amerických filmů 30. až 50. let, ve kterých se s koktejly



BeBop baru hotelu Alcron suverénně vládne šéfbarmanka Zdenka Trtíková, která namíchala nápoje připravené pro Světový den koktejlu.

na plátně procházely hollywoodské hvězdy. Třetí ročník byl laděn jako memoriál nejslavnějšího českého barmana všech dob, Rudolfa Slavíka, který se proslavil především v Paříži. Hostům byly namíchány a nabídnuty koktejly podle jeho autentických receptur. Čtvrtý ročník se nesl ve znamení oslav 70 let od otevření pražského hotelu Alcron, který ve své době byl v našem hlavním městě absolutní špičkou. Hostům byly nabídnuty originální koktejly předchůdců dnešních barmanů hotelu, tzv. „alcronies“. Poslední ročník představil šest variací populárního kubánského koktejlu – Mojita.

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

■ Martini Cocktail

– klasika známá z Bonda, kombinace ginu a suchého vermutu s vloženou olivou. Jeden z nejznámějších koktejlů světa. Za jeho tvůrce je pokládán newyorský barman Di Arma Di Taggia, který za něj od Rockefellera dostával v roce 1910 25 centů spopitného.

■ **Bloody Mary** – známá krvavá Mary v originálně překvapivé podobě. Poprvé byla servírována v roce 1921 v proslulém pařížském baru Harry's New York a její hlavní složkou je rajčatová šťáva.

NAMÍCHEJTE SI

Alcron Special by Alex

nápoj vytvořený inspirátorem Světového dne koktejlů Alexandrem Mikšovcem.

- 2 cl campari
- 2 cl amaretto
- 3 cl grapefruit juice

Vše nalijeme do šejkru, řádně protřepeme a přelijeme do koktejlové skleničky. Ozdobíme koktejlou třešní.



■ **Absolut Hunk** – Trend z New Yorku inspirovaný seriálem Sex ve městě. Hlavní hrdinky seriálu si jej rády dávaly, než se vydaly lovit muže. Vanilková vodka, cukrový sirup, limetková šťáva a ananasový džus.

■ **George V.** – klasická receptura obsahující gin, apricot brandy, šťávu z citrónu a grenadinu.

■ **Bugsy's Rose** – žádána novinka ze stejnojmenného pražského baru na bázi vodky nebo rumu s čerstvou limetkovou šťávou a extraktem z růží, servírovaná s růžovými plátky.



INZERCE

Národní divadlo
OPERA

Antonín Dvořák (1841-1904)

Vanda

Ze starých
pověstí polských

Národní
divadlo
zase
hoří

Dirigent / Conductor: **Gerd Albrecht**
Režie / Stage director: **Vladimír Darjanin**
Scéna / Sets: **Daniel Dvořák**
Kostýmy / Costumes: **Ludmila Várossová**
Choreografie / Choreography: **Pavel Ďumbala**
Sbormistr / Chorus master: **Pavel Vaněk**

Premiéra 9. 5. 2004 v Národním divadle
First night on May 9, 2004
in the National Theatre
Reprízy / Reprises: 11., 13., a 17. 5. 2004
www.narodni-divadlo.cz
NOVÉ ZPŘÍSTUPNĚNÍ ARCHIV ND

