

Letní pití: grog a punč

Ač se to na první pohled nemusí zdát, grog a punč jsou skutečně oblíbeným, originálním a osvěžujícím letním pitím.

Nejenom lyžaři a milovníci zimních radovánek znají horké nápoje s alkoholem zvané grog a punč, které vám v zimě připraví v každé hospůdce. Recepty jsou různé, stejně jako obsah alkoholu, ale oba druhy v mrazu splní hlavní účel – zahřejí prokřehlý organismus. Většinou se k jejich přípravě používal tuzemský rum, který se po vstupu do EU musel přejmenovat. Rumem totiž může být nazýván pouze alkoholický nápoj připravovaný z melasy vzniklé rozemletím a zkvašením cukrové třtiny. Ta je doma hlavně v oblasti Karibského moře a tam také z ní dělají ten nejlepší rum. A z něho nejrůznější koktejly, ve kterých vzhledem k horkému podnebí nikdy nechybí led. Dva z nich se jmenují grog a punč.

Grog na lodích Jejího Veličenstva

O tom, kdy a kdo udělal první míchaný nápoj, se vedou spory. Britští námořníci mají jasno a dokonce znají přesné datum. První koktejl byl podáván na lodích Britského královského námořnictva 21. srpna 1740. Ten den admirál Veron vydal rozkaz, že se na lodích Jejího Veličenstva bude mužstvu místo denního přidělu čistého rumu vydávat směs složená ze dvou dílů vody a jednoho



Nejstarší a dosud funkční destilérka třtinového rumu na Britských Panenských ostrovech.



dílu rumu, dochucená hnědým cukrem a čerstvou citrónovou šťávou. „To udělá chlapům dobře a nebudou se službu konajícím důstojníkům motat pod nohama,“ odůvodnil svůj čin admirál. Na celé věci je pozoruhodné to, že

sám měl přezdívku Veron Old Grog, tedy Veron starý kořala.

Admirál zřejmě znal své lidi dobře, a tak zařídil, aby na palubu nebyl dodáván čistý rum, který by námořníci dál pili neředěný, ale už namíchaný ve speciálních sudech zvaných Grog Tub. Od té doby se této směsi, kde v horkých krajích nahrazují vodu kostky ledu, říká grog. Tradice fasování rumu v britském námořnictvu trvala více než 300 let. Denní přiděl rumu, později grogu, dostávali námořníci od roku 1655 až do 31. července 1970. A nebylo ho málo – každý den měli nárok na pintu a půl, což je zhruba tři čtvrtě litru. A náš starý známý punch, čtete punč? Ten nemá sice tak zajímavou historii, ale v originálním provedení je to také jiná káva, než to, co známe z našich hospod (viz *Namíchejte si*). Pokud tedy pojedete do Karibiku, nemusíte se obávat přehřátí, když si dáte originální grog nebo punč. Daiquiri nebo mojito vám přece už namíchají i doma. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: LIBOR ŠEVČÍK

Namíchejte si

Rumový punč

- 1 deci třtinového rumu
 - 1 deci grenadiny
 - 1 deci tropického džusu • šťávu ze čtvrtky citrónu • pár kapek Angostuy Bitters
- Dobře promíchat a ve sklenici doplnit kostkami ledu. Nakonec na hladinu nastrouhat trošku muškátového oříšku a případně dle možností dozdobit.

Originální grog Royal Navy

- 1 deci třtinového rumu
 - 2 deci vody (odpovídající množství ledových kostek)
 - šťávu ze čtvrtky citrónu
 - 1 lžička hnědého cukru
- Protřepat a ozdobit řezem citrónu.