

## TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

**Proč, co a jak míchat**

Na počátku jistě byla zvědavost, touha po změně, mlsný jazyk či potřeba zředit něco silného tak, aby výsledek byl pitelný, měl grády a získal nové chuťové variace. Ve vedrech je například skvělým osvěžujícím nápojem zdánlivě obyčejný vinný střík. Domáci u Jadranu ho už mají v lednici namíchaný, pijí ho přes den po litrech a říkají mu bevanda. Plnohodnotné víno si dají až k pozdní večeři. Podobně v celém Středomoří. Ostatně už staří Řekové pili víno zředěné vodou a pít čisté se tehdy považovalo za projev zhýralosti.

V horku je vinný střík rozhodně víc osvěžující než těžké pivo. Před časem šokoval nestor tuzemského vinařství profesor Vilém Kraus redaktorky ženských časopisů, když jim řekl, že podle něj je pro odrostlejší děti v létě lepší slabý vinný střík než přechemizované a přeslazené limonády. I ty se dají vhodným namícháním s nejrůznějšími doplňky a přísadami zředit tak, že jsou dokonce opravdu osvěžující. Nesmí však jít o známý trik, kdy vám dají sklenici plnou takřka bezcenného ledu, kterou skropí kolou a účtují plnou cenu. Nápoje se míchají především pro radost z požitku, pro osvěžení i jako společenská záležitost. Jsou koktejly pánské i dámské, s erotickým podtextem i zklidňující na dobrou noc.

**Z dějin mixologie**

Možná prvním, kdo oficiálně nechal namíchat alkoholický nápoj, byl britský admirál Veron, kterému lodní posádky neřekly jinak než Veron Old Grog (Veron starý kořal). Rozhodl, že na lodích královského veličenstva se bude námořníkům ředit pravidelný denní přiděl rumu vodou jedna ku dvěma. Aby byl koktejl pitelnější, přidávali do něj námořníkům třtinový cukr a citrónovou šťávu. Historické prameny dokonce zaznamenaly toto důležité datum. Nařízení Old Gropa vstoupilo v platnost 21. srpna 1740. Vznikl tak první míchaný nápoj známý jako grog. Zatímco u nás se podává horký, v tropických krajinách dostanete grog pěkně vychlazený s kostkami ledu ve sklenici. Britští námořníci na lodích Jejeho Veličenstva jsou však od roku 1970 bez něj. To byl denní přiděl rumu zrušen. (viz IN č. 26/2006).

Po 66 letech od nařízení Old Gropa, 13. května 1806, publikoval americký týdeník The Balance and Columbian Repository podle mixologických znalců historie míchaných nápojů první známou písemnou definici koktejlu. Šlo o nápoj pojmenovaný Gin Sling (viz *Jak se koktejl dostal do novin*). Od té doby se koktejly podávají ve speciální sklenici zvané koktejlka nebo také martini glass, podle nejčastěji podávaného míchaného nápoje. Dnes se skleničce podle jejího tvaru písmene V říká také V-Shape Glass, česky víšejpka.

Letos tedy uplynulo 200 let od první noviny zmiňky a barmani datum slaví jako Světový den koktejlů, kdy můžete v různých ba-



rech po světě ochutnat historické i moderní receptury.

Původ slova koktejl není jasný, ale existuje legenda z dob americko-mexických válek. Při příměří se americký generál vypravil k Mexičanům a dostal lahodný nápoj. Když se pídil, kdože ho namíchal, řekli mu, že krásná dcera mexického vládce jménem Coctel, Američané si ho přizpůsobili na Cocktail.

Některé prameny uvádějí, že už roku 1624 zapíjeli Indiáni prodej Manhattanu směsí rumu a vody s cukrem a zázvorem. Po britském plukovníkovi Negusovi (zemřel roku 1732) se jmenuje nápoj, který vytvořil (viz *Koktejly*). Každopádně novodobé pojetí míchaných nápojů podávaných v koktejlových barech spatřilo světlo světa v Americe a z USA se bary rozšířily po celém světě.

O popularitu míchaných nápojů se postarala jak generace spisovatelů v čele s Ernestem Hemingwayem, tak i filmový James Bond, jehož výrok při objednávání suchého Martini „Nemíchat, protřepat“ zlidověl (recept na bondovské Martini viz *Koktejly*). Konečně i whisky či jiná lihovina na ledu (on the rocks) je vlastně míchaný nápoj.

Bondovská představa suchého Martini, kde je gin a vermut v poměru 3:1, je pro znalce ale ještě málo suchá. Zvyšujícím se poměrem



FOTO: ARCHIV MARTINI SVOZLEK