

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema



ginu k vermutu se tato světová jednička mezi koktejly vysušuje. Pravda, kontinentální standard, který vám namíchají, pardon protřepají, takřka všude v Evropě je 2:1. Dle znalců však teprve poměr 5:1 zaručuje slušnou suchost, poměr od 7:1 uznávají znalci za optimální, takový pil třeba americký prezident Richard Nixon. To Hemingway byl jiný pašák. Měl rád Martini s 15 díly ginu a jedním vermutu. Říkal mu Montgomery.



Zajímavost

Jak se koktejl dostal do novin

Americké noviny The Balance and Columbian Repository otiskly přehled výdajů neúspěšného kandidáta ve volbách. Byly tam mimo jiné účty za: 720 grogů z rumu, 17 grogů z brandy, 32 gin sligy, 411 hořkých, 25 cock tailů

A protože se čtenář ptal, cože to je cock tail, dostalo se mu vysvětlení, že jde o posilující nápoj složený z lihovin různého druhu, cukru, vody a hořké, lidově zvané sling. Považuje se za vynikající volební nápoj, který činí srdce rázné a nebojácné a opíjí hlavu. Pro voliče je užitečný. Osoba, která ho spolkne skleničku, je schopna spolknout cokoliv.

V českých zemích se první American Bar s míchanými nápoji objevil na Jubilejní výstavě v Praze v roce 1891. Od roku 1912 je v provozu bar pražského Obecního domu, nejstarší na našem území a moc mu nechybělo k evropskému primátu, který drží bar v Paříži. Druhá světová válka a éra komunismu barům, barmanům ani jejich hostům u nás nepřála. Teprve na přelomu tisíciletí k nám zájem o míchané nápoje znovu v plné síle dorazil. Vyrostla generace mladých barmanů s mezinárodními zkušenostmi i úspěchy na prestižních soutěžích i mladých klientů, kteří si jejich kreace oblíbili. Nejenom v Praze je dnes v provozu řada podniků velmi dobré úrovně. Někde pravda máte dojem, že pro vás do sklenky nacpali ukázky všech produktů z vedlejšího obchodu Ovoce zelenina, ale metodou pokus – omyl se lze pracovat k nápoji, který si oblíbíte.

K rozvoji popularity nealkoholických míchaných nápojů přispívá i každoroční mezinárodní soutěž Mattoni Grand Drink. Loni se konala v Berlíně v luxusním hotelu Hyatt a zvítězil v ní český barman Roman Heller (viz IN č. 48/2005) Barmani v ní dokazují, že i bez alkoholu, jen z minerální vody a ingrediencí lze namíchat vzhledově i chuťově velmi atraktivní drinky.

Co k míchání potřebujete

Základem jsou samozřejmě nejrůznější nápoje a přísady. Ty se mohou měnit podle chuti a hostů, ale stálou součástí domácího baru by měl být dobrý třtinový rum, gin, vodka a kvalitní fortifikované kořeněné víno (vermut).

Pochopitelně také patřičné sklenice. O neznámější „víšejpce“ už byla řeč, ale pro nápoje typu mojito jsou lepší sklenice větší, rovné, bez nožičky. Můžeme pro různé nápoje používat koktejlky, šampaňské misky, do kterých se však už sekty ani šampaňské nenalévají, sklenice tvaru flétny či květu tulipánu atd. Míchací sklenice je mírně kónická směrem ke dnu, se silnějšími stěnami a umožňuje tak dobré promíchání nápoje barovou lžičkou. Mají obsah 50 až 60 cl.

K nim potřebujeme barová sítky (strainers), přes která nápoj naléváme, a již zmíněnou míchací barovou lžičku. Nepostradatelné jsou šejkry celokovové nebo v kombinaci skla a kovu a muddler, jakési mačkátko či drtítko. To potřebujeme, když chceme dělat populární brazilskou Caipirinha nebo ještě populárnější Mojito a drtit v něm limetky a mátu.

Dále by neměly chybět ingredience jako čerstvá bazalka, vanilka, zázvor, olivy, nakládané třešně a nejrůznější ovoce na vymačkání čerstvé šťávy či zdobení nápoje. Pochopitelně nesmí chybět ani zásoba ledu. Fantazii při míchání nápojů se meze nekladou, ale před premiérou nového nápoje hostům je jistější si ho vyzkoušet na členech rodiny. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz