

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

↑ **Manhattan**

4 cl Canadian Club, 2 cl Martini Rosso, 1 střík Angostury Aromatic Bittersw, 1 koktejlková třešnička

V míchací sklenici promícháme všechny přísady, nalijeme přes sítko do vychlazené koktejlky a ozdobíme koktejlkovou třešní.

↑ **Caipiroska**

4 cl Stoličnaja vodka, 2 lžičky cukru, 1/2 limetky, led

Do viskovky dáme cukr a polovinu limetky nakrájené na kostky a vymačkáme je muddlerem. Přidáme vodku a promícháme, sklenku doplníme až po okraj drceným ledem a znovu promícháme.

Champagne Julep →

1 kostka cukru, 1 stonk máty, řez pomeranče, šampaňské Mumm Cordon Rouge

Do šampusky dejte kostku cukru a zastříkněte ho šampaňským, vložte kratší stonk čerstvé máty a muddlerem ho vymačkejte do rozpuštěného cukru. Přilijte šampaňské, velmi opatrně promíchejte a nápoj ozdobte kouskem máty a řezem pomeranče.

↑ **Gin'n tonic by Alex**

(recept Alexe Mikšovice z roku 1984)

6 cl Blackwood's Vintage Dry gin, Oldtonic Sanpellegrino, podlouhlý řez okurky hadovky, led

Do tumbleru dejte led až téměř po okraj, přidejte gin a tonik a promíchejte, přidejte řez dobře omyté neloupané okurky.

■ **Zajímavost****Medvědi a jiné variace**

Vedle noblesních koktejlů servírovaných v ohvězdičkových barech mistři míchaných nápojů, kteří dokáží žonglovat s lahve s virtuozitou cirkusových umělců, se dá míchat i pití zrádné. Třeba takový Lední medvěd. Zdánlivě jde o zcela nevinnou sklenku šampaňského či sektu. Ovšem zkušená ruka svůdce ho vylepšila pěknou dávkou vodky. Je bezbarvá, bez chuti, ale díky zaručeným 40 % alkoholu dá neškodnému šampaňskému netušené grády. Hnědý medvěd už jde díky barvě a chuti koňaku lépe odhalit. Výsledek je však stejně opojný, neb bublinky sektu přispívají k rychlému vstřebání alkoholu.

↓ **OTR (on the rocks)**

4 cl whisky či jiné lihoviny, závitky citrónové či pomerančové kůry, led

Do viskovky vložte kostky ledu, zalijte lihovinou a přidejte závitky citrusové kůry.



Recepty koktejlů jsou převzaty z knihy Carlo Quarto's Cocktail Guide – příručky klasické a moderní mixologie, kterou letos vydal pražský Carlo IV. a Boscolo Luxury Hotel.

Autoři: Alex Mikšovic a Bob Fiala, foto Alžběta Jungrová