

Mattoni Grand Drink 2007

MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽ V MÍCHÁNÍ NEALKOHOLICKÝCH DRINKŮ

Celer, balsamický ocet, jogurt – to nejsou požitaviny určené pro zapřisáhlého vegetariána, ale ingredience vítězného koktejlu soutěže Mattoni Grand Drink.

Každý účastník 11. ročníku soutěže Mattoni Grand Drink, která se o uplynulém víkend konala v hlavním městě Lotyšska Rize, si doma připravil nový nealkoholický nápoj. Jaké suroviny k tomu použil, záleželo pouze na jeho fantazii. Jedinou podmínkou pro všechny účastníky bylo, že recept musel obsahovat některou z karlovarských mattonek. Věc zdánlivě jednoduchá, ale protože jde o vodu minerální, musí barmani počítat nejenom s její typickou chutí, ale i s tím, že může změnit barvu koktejlu. Vítězný nápoj představujeme v dnešní ochutnávce.

Mistři šejkru

Barmanští reprezentanti z Argentiny, Velké Británie, Švédska, Chorvatska, Maďarska, Belgie, Polska, Ruska, Estonska, Finska, Austrálie, Rakouska, Lotyšska, Irsko, Itálie, Portugalska, Holandska, Slovenska a České republiky předváděli v Rize své umění před mezinárodní porotou. Tě předsedal prezident světové barmanské asociace Derrick Lee ze Singapu-



Alfonso Miniero

ru. Mezi třicítkou soutěžících bylo i pět finalistů posledního barmanského mistrovství světa v míchání alkoholických drinků

a mistr světa z roku předchozího, Belgičan Sergio Pezzoli.

Trendy styl

„Životní styl se mění a své místo v míchaných drinkách získávají stále více nealkoholické koktejly. Ty, které jsem měl možnost ochutnat v Rize, rozhodně do tohoto nového stylu patří,“ řekl nám Derrick Lee. S tím souhlasí i Gabriele Guzzo, ředitel pro strategický marketing pořádající společnosti Karlovarské minerální vody: „Soutěžící přináší svým uměním a novými recepturami neotřelý pohled na míchané nealkoholické drinky, a proto také Mattoni tuto akci každoročně pořádá.“

Letošní vítěz Alfonso Miniero z Itálie chtěl vytvořit lehký drink, který se bude hodit ke zdravému životnímu stylu. Povedlo se mu to, a tak si z Rigy odvezl šek na deset tisíc dolarů. Do početné databáze www.mattonigranddrink.com přibylo dalších třicet zajímavých a inspirativních receptů. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Ochutnávka

Mattoni Shudder

- 10 cl grapefruitové minerálky Mattoni
- 2 cl mangovo-broskvového jogurtového krému
- 4 cl jahodového extraktu
- 3 kousky celeru
- 5 cl ananasového extraktu
- balsamický ocet
- dekorace: zelené jablko, bílý tuřín, rybíz, mango

Do šejkru a do sklenice na long drinky vložíme led. Do šejkru přelijeme mangovo-broskvový jogurt, jahodový a ananasový extrakt a přidáme celer. Protřepeme sedm sekund. Ze skleniček slijeme vodu z ledu a nalijeme do nich koktejl. Dolijeme grapefruitovou minerální vodou

Mattoni a na závěr přidáme dvě kapky balsamického octa. Zamícháme a ozdobíme.

Vítězný koktejl Itala Alfonsa Miniera, barmana neapolského hotelu Holiday



INZERCE

Národní divadlo | opera

Vincenzo Bellini

NORMA

Dirigent: Oliver Dohnányi, režie: Bruno Berger-Gorski, scéna: Daniel Dvořák, kostýmy: Osmany Laffita
Účinkují: Olga Makarina, Carmen Oprisanu, Valentin Prolat, Miloslav Podskalský, Stanislava Jirků, Václav Lemberk Orchest, sbor a balet opery ND

Opera je nastudována v italském originále a v představení jsou použity české a anglické titulky.
Záštitu nad inscenací převzal velvyslanec Itálie v České republice J. E. Fabio Pigliapoco

Premiéry 1. a 4. 11. 2007 v Národním divadle

www.narodni-divadlo.cz