

# Mistři míchaných nápojů

BEZ ALKOHOLU NEJLÉPE MÍCHAL V KARLOVÝCH VARECH ANGLIČAN

Již deset let se koná mezinárodní soutěž v míchání nealkoholických nápojů, která se v této kategorii bere jako neoficiální mistrovství světa. Po Budapešti, Krakově a Berlíně, kde byly poslední tři ročníky, se soutěž opět vrátila do mateřského města – Karlových Varů.

Soutěž má dvě důležité podmínky. Součástí míchaného nápoje musí být minerální voda Mattoni, neboť akci pořádá největší tuzemský producent minerálních a stolních vod Karlovarské minerální vody. A v drinku nesmí být alkohol.

Pro barmany je to určitá profesní výzva. Nejvíce totiž míchají nápoje s alkoholem. Navíc minerálka má díky své přirozené chuti a zdravě prospěšným prvkům vlastnosti, které dovedou pořádně zamíchat s barevnou paletou ingrediencí. Soutěž je pořádána pod záštitou Mezinárodní barmanské asociace (IBA), která dodává i členy do mezinárodní soutěžní poroty.

## Vítězové ze zahraničí

Vítězství v jubilejním ročníku mezinárodního klání barmanů v přípravě nealkoholických nápojů v Karlových Varech vybojoval s drinkem The Fresh Start – Čerstvý start a desátým šampionem se stal Mickael Perron z Velké Británie. Vedle základní ingredience, tedy minerální vody, použil džusy z citronů a bílých hroznů, plátek okurky, mátové lístky a koriandr (viz *Namíchejte si*). Z Grandhotelu Pupp si tak odvezl prémii 10 tisíc dolarů a dalších 5 tisíc získal pro svou mateřskou asociaci. Na dalších „medailových“ pozicích se umístili Maďar István Horváth (s nápojem Fruit Pool) a Alfonso Miniero z Itálie (Emotion Mattoni).

Vítězný drink sice není na první pohled nijak okázalý, v chuti však dokonale splňuje to, co název slibuje. Je to nápoj skutečně osvěžující, který může být dobrým startem do nového dne i po probdělé noci s nápoji nejenom nealkoholickými.



FOTO: MATTONI

## Namíchejte si

### The Fresh Start – Čerstvý start

- 12,5 cl Mattoni Grand Grapefruit
- 10 cl džus z bílých hroznů
- 0,15 cl citrónového džusu
- 1 plátek (1cm) okurky
- 10 lístků máty
- 3 ks koriandru

**Dekorace:** černá oliva, okurka, máta, koriandr a černý pepř

**Způsob přípravy:** šejkr

**Příprava:** Smíchejte okurku, mátu a koriandr. Přidejte citrónový džus a džus z bílých hroznů a do servírovací sklenice nalijte 12,5 cl Mattoni Grand Grapefruit. Směs šejkujte a poté slijte na Mattoni do servírovací sklenice. Přidejte kostky ledu, ozdobte a vložte brčka.

**Autor:** Mickael Perron – Velká Británie



## Nové variace, nezvyklé chutě

„Na klání barmanů jsem byl velmi zvědavý, vždy se při něm objeví nové variace a chutě,“ pochvaloval si Ron Busman, viceprezident Mezinárodní barmanské asociace pro Evropu.

„A soutěžící mne nezklamali, v posledních letech dochází k posunu v chutích, barmani se nebojí používat víc koření a nezvyklých kombinací, které umně sceleny do jednoho nápoje dávají hostům nezvyklé zážitky.“

Do finále soutěže v Karlových Varech se se svými originálními drinky kvalifikovalo 26 barmanů reprezentujících Estonsko, Irsko, Mexiko, Brazílii, Finsko, Belgie, Izrael, Švédsko, Británii, Itálii, Maďarsko, Srbsko, Slovinsko,



## Vítězný koktejl Čerstvý start a jeho tvůrce Mickael Perron (nahore)

Polsko, Slovensko, Nizozemsko a Českou republiku. Již tradičně byl vítězným drinkem zahájen slavnostní gala večer. Originální Čerstvý start dokázali namíchat v Grand hotelu Pupp pro téměř 400 hostů skutečně svěží. Antonio Pasquale majitel pořádající firmy, zvaný také „pan Mattoni“, se však za deseti úspěšnými ročníky soutěže neohlíží a už myslí na další, který dle něj přinese opět nové nápady a chutě. ■

**LIBOR ŠEVČÍK**  
libor.sevcik@economia.cz