

Míchané drinky nejenom pro abstinenty

NAMÍCHEJTE SI

MISTROVSKÉ DRINKY

Miracle of Mattoni

Autor: Milovan Marusic

Země: Chorvatsko

Receptura:

- 10 cl pomerančové šťávy
- 70 gr ananasu
- 1 cl citrónové šťávy
- 1 cl jahodového sirupu
- 1 cl mučenkového sirupu
- 8 cl Mattoni

Ozdoba: ovoce

Způsob přípravy: rozmixovat v mixéru.

Výrazná exotická chuť s příjemnou dominancí ananasu.



Autor za tento vítězný drink obdržel od poroty 122 bodů a od pořadatelů 10 tisíc dolarů.

Rebecca Mattoni

Autor: Petr Bartoníček

Země: Česká republika

Receptura:

- 15 cl šťávy z rebarbory (můžeme nahradit šťávou z citrónu)
- 2 cl cukrového sirupu
- 1 cl zázvorového sirupu
- 1 cl anýzového sirupu
- dolít Mattoni

Ozdoba: rebarbora, máta, čerstvý zázvor.

Lahodně osvěžující drink s atraktivním zdobením. Autor se s Rebecou umístil na druhém místě a od poroty dostal pouze o dva body méně než vítěz.

Další informace: www.mattonigranddrink.com



FOTO: IVO GOLDBACH

Dějiny míchaných nápojů jsou pravděpodobně staré jako lidstvo samo. První míchaný nápoj bezesporu vznikl tak, že si někdo z našich předků přidal do vody nějakou ovocnou šťávu. Postupně se vytvořila z míchání pitiva celá věda, existují barmanské školy, speciální publikace, časopisy a instruktážní filmy. Dobří barmani jsou ve světě stejně slavní jako výteční šéfkuchaři a lidé s mlsnými jazyčky a tučnými peněženkami neváhají pro dobrý drink urazit lán světa.

Existují národní a mezinárodní barmanské asociace, naše mezi nimi pochopitelně nechybí, které pořádají nejrůznější soutěže a přehlídky. Ve většině míchaných nápojů nechybí alkohol a také první pro-

fesionálně dělané koktejly byly připravovány pro ty, kterým se zdál čistý destilát příliš obyčejný a fádni. Pověstným poživacem míchaných drinků byl například Ernst Hemingway. Dodnes si v Havaně můžete dát na jeho počest pořádnou sklenici plnou kubánského



Vítěz Milovan Marusic z Chorvatska.

rumu, ledové tříště a šťávy z limetek, vyzdobenou mátou, pod názvem Papa Hemingway.

Poněkud na okraji zájmu dlouho zůstávaly nealkoholické nápoje, i když ani ty v žádném pořádném baru v nabídce nechybějí. Průlom do těchto zvyklostí se rozhodli udělat majitelé minerální vody Mattoni z Karlových Varů, která i letos získala ocenění Modrý Rhodos za nejlepší image v oblasti producentů minerálních vod. Od roku 1997 pořádají Karlovarské minerální vody mezinárodní barmanskou soutěž Mattoni grand drink. Letos v pořadí již sedmý ročník z domovského lázeňského města přemístili do Budapešti a do hlavní soutěžní kategorie profesionálů pozvali 20 barmanů z 19 zemí Evropy. Dva zástupce měla pouze naše republika, protože mezi profesionály byla pozvaná loňská vítězka juniorské soutěže Jitka Mervartová.

Zadání měli všichni stejné a zdánlivě jednoduché – připravit originální, nikde zatím nepublikovaný osvěžující povzbudivý nápoj, který bude mít atraktivní vzhled a dodá konzumentovi energii, vitamíny a minerály potřebné pro rychlou regeneraci. K tomuto všeobecnému zadání patří jediná podmínka – nápoj musí obsahovat alespoň jednu třetinu minerální vody Mattoni. Za dobu trvání soutěže tak společnost získala stovky skutečně originálních receptů z celé Evropy a nabízí je všem, kdo si jejich minerálku objednají. Letos zvítězil Milovan Marusic z Chorvatska těsně před naším reprezentantem Petrem Bartoníčkem. Znovu tak potvrdili, že i z tak zdánlivě obyčejné minerálky lze namíchat skutečně skvělý drink. (viz rubrika Namíchejte si).

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz