

Mistři míchaných nápojů



FOTO: ARCHIV

Nejrůznějších míchaných nápojů existují tisíce a každý pořádný bar jich musí mít na repertoáru alespoň desítky. Jde o receptury desítky let prověřené i novinky, které si získaly oblibu u mladé generace a rychle se šíří bez ohledu na hranice. Dobrý barman je ozdobou každého podniku. Musí být nejenom zručným manipulátorem s lahvemi a sklenicemi, ale také mít talent psychologa. Je to totiž člověk doslova v první linii v kontaktu se zákazníkem. Musí odhadnout nejenom jeho chuť a přání, ale také momentální náladu. Nesmí být vtíravý, ale ani odtazit. Do baru se totiž nechodí jenom na nápoje, ale i za konkrétním barmanem či barmankou.

Grand Mattoni Drink

Barmani mají svou mezinárodní i národní asociaci a pořádají nejrůznější soutěže. Ve většině nápojů, které připravují, dominuje alkohol, nejraději dokonce hned kombinace několika různých

alkoholických nápojů. Existuje však i neoficiální mistrovství světa v míchání ryze nealkoholických nápojů. Před osmi lety napadlo šéfy Karlovarských minerálních vod uspořádat mezinárodní mistrovství barmanů v míchání nealkoholických nápojů. Fantazii soutěžících se při ní meze nekladou. Mistrovství má vlastně jedinou podmínku – v soutěžní receptuře musí být použita „mat-tonka“. Což je ovšem podmínka jednoduchá jenom zdánlivě. Každý, kdo se pokusí něco namíchat s opravdovou minerální vodou, rychle zjistí, že se nápoj vyvíjí především v barvě někdy hodně překvapivě. Minerály, které voda obsahuje, totiž různě reagují především s ovocnými přísadami a šťávami. Proto je třeba nový míchaný nápoj dlouho zkoušet, kombinovat a zase zkoušet, aby výsledný efekt byl nejenom lahodný, ale také elegantní na pohled.

V Berlíně vyhrál Čech

Zatím poslední světová soutěž Grand Mattoni Drink se

konala ve velkém stylu v centru Berlína v novotou vonícím pětihvězdičkovém hotelu Hyatt, který vyrostl v bývalé zemi nikoho v prostoru, kde stála nechvalně známá berlínská zeď.

Soutěžit přijelo dvacet mistrů barmanů z dvaceti zemí. Nechyběli mezi nimi ani tři mistři světa Mezinárodní asociace barmanů IBA. Zástupci této světové organizace také tvořili porotu. Část z nich dohlížela na výkony soutěžících přímo na pódiu, jiní hodnotili v zákulisí vzhled a především chuť soutěžních vzorků. Barmani museli před plným kongresovým sálem hotelu vždy po třech namíchat v časovém limitu soutěžní vzorek dle své originální receptury. Když došlo večer na vyhlášení výsledků, dostal každý z hostů vítězný drink (*viz Namíchejte si*), který má být nejenom osvěžující, ale také výrazně povzbuzující. Vítěz Roman Heller, který pracuje v pražské restauraci Bellevue, si z Berlína odvezl deset tisíc dolarů. Pět tisíc pak získala jeho mateřská barmanská asociace. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

NAMÍCHEJTE SI

Direktor

Recept vítězného míchaného nápoje barmana Romana Hellera

- 13 cl minerálky Mattoni
- 5 listů meduňky
- 2 listy netřesku
- 4 ks Sweet and Low
- 1/2 limetky
- 1/2 cl kokosového sirupu

Dekorace: meduňka, banánový list, citrónová tráva, limetka, koktejlková třešeň, talíř, limetková a citrónová kůra, kandovaný cukr



Způsob přípravy: Do sklenice dáme drcený led z Mattoni. Listy meduňky, netřesku, nakrájenou limetku, Sweet and Low a kokosový sirup pomačkáme ve sklenici. Vzniklý mix přelijeme do koňakové sklenice, zalijeme mattoni a promícháme. Sklenice ozdobíme připravenou dekorací. Podáváme na ozdobeném talíři.