

## NAMÍCHEJTE SI

**BE-TON**

- 4 cl Becherovka
  - 1 cl čerstvá citrónová šťáva
  - 15 cl tonik
- vložka: plátek citrónu, míchátko  
sklenice: vyšší tumbler, long

**HONEYMOON**

- 3 cl Becherovka
  - 2 cl KV 14
  - 2 cl broskvový likér
  - 2 cl Roseš Lime juice
- sklenice: cocktailová  
výroba: míchací sklenice  
ozdoba: 1/8 lime-ty

**RED MOON**

- 4 cl Becherovka
  - 1,5 cl Džus z černého rybízu
  - 5 cl sodovka
- vložka: srkací stéb-  
lo, míchátko  
sklenice: long  
výroba: přímo do skla  
ozdoba: plátek citrónu

**LAVINA**

- 1 díl Becherovky
  - 2 díly červeného vína
  - 1 díl vody
  - 1/2 dílu citrónové šťávy
  - 1/2 dílu medu (tmavého)
- sklenice: z varného skla  
výroba: ohřevná nádoba  
vložka: tyčinka skořice, plátek citrónu

# Chvála bylinek

**L**iguére, volal ve filmu Vlasta Burian a příznejme si, že občas si nějaký dáme také. Od doby, kdy Arabové vynalezli destilaci alkoholu se výrobci pálenek snaží přidáváním nejrozličnějších přísad z lihu vytvořit chuťově originální pití. Pravda, vynálezci destilace nemysleli na pití, ale destilační přístroj jim sloužil k výrobě lihu používaného ke zkrášlování a navonění žen v jejich harémch.

Vedle vinných a ovocných destilátů, kde je vůně i chuť zaručena díky vý-

chozí surovině, je možné v podstatě destilovat vše, co kvasí. Laicky řečeno, jde o přeměnu cukru pomocí kvasinek na alkohol, který se díky destilaci odděluje a koncentruje.

Na rozdíl od ovocných destilátů nemají obilní či bramborové žádnou vůni a chuť. Proto do nich začali různí experimentátoři všude, kde se alkohol konzumuje, přidávat nejrozličnější ingredience, aby vytvořili nápoj originální a zajímavý. Nejdále došli různí lékárníci, kteří měli k dispozici dostatek lihu a zároveň také přístup k léčivým bylinkám a různým exotickým kořením. Tak vznikaly nejrozličnější ferne-ty, hořké i naše stará známá Becherovka, která je typickou ukázkou lihoviny obohacené směsí bylin, z nichž většina je považována za léčivě.

Dodnes utajovaný recept zanechal v roce 1805 karlovarskému lékárníkovi Janu Becherovi anglický lékař Frobrig na kusu papíru. O dva roky později začal lékárník prodávat kapky, vyrobené podle tohoto receptu, které podporují trávení. Tajemství výroby bylo zachováno dodnes, kdy ho znají v Becherovce dva lidé. Ti také jednou týd-

**Honeymoon**

ně v místnosti označené jako Drogikamr namíchají směs bylin a koření skládající se z asi dvaceti druhů. Většina pochází z ciziny, je však mezi nimi i několik druhů rostoucích v okolí Karlových Varů. Ta se potom v pytlech ponoří na jeden týden do nádrže s alkoholem, který z nich vylouhuje vše potřebné. Provoněný a ochucený alkohol zředí vodou, osladí a přečerpají do dubových sudů. V nich zraje dva měsíce a z ušlechtilého dřeva získá další lahodné tóny. Obsah jednotlivých sudů se znovu smíchá, aby se „zasnoužil“, čímž získá jednotnou vůni a chuť. Potom už zbývá „liguére“ jenom nalahvovat do typických plochých lahví.

Jedna z moudrostí říká, že se padělají pouze věci, které mají cenu a jsou obecně známé. V karlovarském muzeu Jan Becher mají desítky padělků a napodobenin, které se snažily přizpůsobit na obchodním úspěchu originální Becherovky. První spory s padělateli Becherové vedli již v devatenáctém století. Mnoho napodobenin se objevilo i za první republiky. V současné době pokračuje spor se Slováký, kteří prodávají Original Becher Bitter. Dlouholeté spory s potomky Becherů, kteří žijí v Německu, ukončil zahraniční majitel, který Becherovku koupil od státu. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

**Koktejly Redmoon (vlevo) a Lavina**

FOTO: ARCHIV