

## NÁPOJE

in.ihned.cz/napoj



FOTO: ARCHIV

rum, který fasovali s vodou, je u nás tento nápoj znám jako horký. Bohužel někdy je to především horká voda s rumovou trestí, kapkou tuzemáku a kusem citrónu. To speciální grog zpustlých námořníků je jiná síla, a dokonce vstoupil do klasické literatury. Dočtete se o něm v Osudech dobrého vojáka Švejka, kde se píše, že člověk po jeho vy-

pití přeplave jako nic i kanál La Manche. Nejde přitom o nápoj daný pouze literární licencí Jaroslava Haška, ale o konkrétní horký drink, s kterým měl autor, známý mimo jiné svým kladným vztahem k alkoholu všeho druhu, osobní zkušenosti. Jeho přesná receptura se však nenašla v pozůstalosti autora Švejka, ale jeho přítele malíře Panošky.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

## Namíchejte si

## Winter punch

3 cl Absolut mandarin • 15 cl horkého borůvkového džusu • 1 kolečko citrónu • 1 hřebíček • kousek skořice

Do sklenice dáme kolečko citrónu s hřebíčkem a skořicí, zalijeme horkým borůvkovým džusem, přidáme Absolut mandarin a ozdobíme lístečky máty.

## Horké mojito

4 cl Metusalém Rum • 7 g medu • 2 stonky máty • 1 limetku • 2 cl limetkového džusu • 20 cl horké vody

Do sklenice nakrájíme limetku a přidáme mátu, med a rum. Rozdrtíme a promícháme, zalijeme horkou vodou, přidáme limetkový džus a rum. Promícháme a hned podáváme.

Na požádání vám ho osobně uvaří pravnuke Jaroslava Haška Martin Hašek, který vládne starobylému citlivě zrekonstruovanému hostinci U České koruny v Lipnici nad Sázavou. Je to tentýž hostinec, kde jeho pradědeček napsal podstatnou část Osudů dobrého vojáka Švejka a na dohled od hostince je také pohřben. V Lipnici totiž 3. ledna 1923 zemřel. Jaroslav Hašek si zde tento speciální grog nechával vařit a popíjel ho s přáteli na Silvestra. Původní recept na grog zpustlých námořníků zde mají vystavený a v originále zní:

*Půl litru vody dej svařit s půl kilem cukru, dvěma či třemi zrnky nového koření, deseti zrnky hřebíčku, kouskem skořice, citrónovou kůrou z celého citrónu. Po svaření přilej tři litry bílého vína a znovu nech přejít varem. Pak přidej litr koňaku a dej pozor, aby to neuteklo!!! Po postavení na stůl se sundá poklice a páry se zapálí a hned se zase nádoba přikryje. Tím slavnostní obřad vaření grogu končí. A kdo ti řekne, že máš dát vanilku, tak mu dej přes držku.*

Pokud zatoužíte ochutnat nějaký hodně kvalitní posilující míchaný horký nápoj, v Praze rozhodně neprohloupíte návštěvou Be Bop baru hotelu Radisson SAS Alcron. Umí zde zajímavé čajové variace jako Sunset Tea nebo Berry Nice Tea. Do černého čaje se v případě Sunset přidává rum, pomerančový likér a pomerančový džus, v druhém do zeleného čaje čerstvé ovoce a med. Umí zde i horké portské a různé grogy. I námořnický. Na rozdíl od Haškova pro zpustlé námořníky se tady k rumu přidává víno červené a pochopitelně také směs koření. Namíchají vám třeba i zajímavý kávový koktejl Peppermint Orange Coffe, nápoj skládající se z pomerančového likéru, čerstvé máty, cukru, espressa a šlehačky. Teplý drinkům tady mají zasvěcený navíc celý leden. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz