

Vše, co potřebujete vědět o přípravě koktejlů

14.11.2023 - | Phoenix Communication

Bez šejkru to půjde, bez ledu ne

Pokud jste si doposud mysleli, že pro přípravu míchaných drinků je nejdůležitější šejkr, možná vás překvapí, že to zvládnete to i bez něj. Protřepávání ingrediencí je sice pro výslednou chuť a texturu drinku velmi důležité (důkazem je i legendární „*Protřepat, nemíchat!*“), stejného efektu jako se šejkrem však dosáhnete i s obyčejnou zavírací sklenicí či lahví. Jedinou nenahraditelnou barmanskou ingrediencí a pomůckou zároveň je ve skutečnosti led. „*Při přípravě koktejlu se v žádném případě neobejdete bez ledu. Všechno ostatní lze při troše fantazie nahradit,*“ říká zkušený **barman Benedikt Houda** a vysvětluje: „*Led při protřepávání rychle ochladí ingredience a dodá nápoji typickou provzdušněnou a hladkou texturu.*“

Bublinky musí mít grády

K důležitým ingrediencím při přípravě mnoha koktejlů patří také perlivá voda. Ta samozřejmě nepatří do šejkru, ale připravený koktejl s ní pouze doléváme. Přestože je chuťově neutrální, koktejlu dodá osvěžující šumivou texturu, kterou chuťové pohárky rozhodně zaznamenají. Klíčová je v tomto případě její teplota. „*Úkolem ledu je udržovat koktejl chladný i ve sklenici, proto je třeba, abychom ho dolévali pouze dobře vychlazenou perlivou vodou. Ta by zároveň měla být nasycena na maximum, aby si i po promíchání a kontaktu s ledem zachovala svoji perlivost. V domácích podmínkách to výborně zvládnete s výrobníkem perlivé vody,*“ radí **B. Houda**, který pro přípravu níže uvedených koktejlů použil výrobek SodaStream ART. Jeho výhodou je, že intenzitu naperlení si můžete jednoduše regulovat počtem stlačení páky. Před sycením je ideální vodu vychladit na teplotu cca 4 stupně.

Nešetřete na ingrediencích

Máte-li z přípravy koktejlů v domácích podmínkách respekt, stačí si zapamatovat základní pravidlo, které vychází z legendární konstanty zlatého řezu. Od té se odvozují nejen ideální geometrické proporce, ale také tzv. golden ratio – ideální poměr ingrediencí používaných v koktejlech. Ten je 2:1:1 a setkáte se s ním téměř u všech legendárních koktejlů – od Daiquiri až po Margaritu. V praxi to znamená, že použijete dvě části alkoholu, jednu sladkou a jednu kyselou část. Dodržováním tohoto poměru neuděláte krok vedle ve výsledné chuti známých drinků, ale zároveň jej můžete použít i jako výchozí bod při vytváření vlastních receptur. A na závěr už jen poslední rada profesionála: „*Nešetřete na surovinách, nebude to pak ono.*“

RECEPTY

LAZY SUMMER

Ingredience

3 ostružiny

hrst máty

25 ml zázvorového sirupu*

15 ml limetkové šťávy

Perlivá voda z výrobníku Sodastream

Pro přípravu alkoholické verze můžete použít MEZCAL.

Příprava

V koktejlovém šejkru protřepejte všechny ingredience (kromě perlivé vody) s malým množstvím ledu. Přecedte přes jemné sítko do sklenice naplněné ledem. Dolejte perlivou vodou SodaStream. Lehce promíchejte a podávejte.

**Zázvorový sirup: Smíchejte stejné díly zázvorové šťávy a krystalového cukru. Cukr se musí rozpustit.*

Na ozdobu

Kandovaný zázvor a ostružiny na koktejlové špejli, snítka máty. Podávejte ve vysoké skleničce.

GREP AUTUMN

Ingredience

40 ml Tequila

10 ml SodaStream tonik příchut'

60 ml grepový džus

Perlivá voda z výrobníku SodaStream

Příprava

Na sklo si připravte solnou krustu a poté naplňte sklenici ledem. Nalijte všechny ingredience do sklenice a doplňte ji perlivou vodou z výrobníku SodaStream, poté lehce promíchejte a ozdobte.

Na ozdobu

Solná krusta, tymián, jalapenos, plátek grepu. Podávejte v nízké skleničce.

CHILLAXER

Ingredience

2 plátky okurky

Hrst bazalky

15 ml agávového sirupu

25 ml čerstvé limetkové šťávy

45 ml ginu

15 ml bezinkového likéru

Perlivá voda z výrobníku SodaStream

Příprava

V šejkru rozmačkejte okurku a bazalku s agávovým sirupem. Přidejte ostatní ingredience (kromě perlivé vody) a protřepejte. Přecedte přes jemné sítko do sklenice naplněné ledem.

Dolijte vychlazenou perlivou vodou z výrobníku SodaStream.

Na ozdobu

Plátek okurky, limeta a lístek bazalky na koktejlové špejli. Podávejte ve skleničce na víno bez nožičky.

The Monkey Bar je kombinací butikového šarmu a městského vkusu – luxusní, ale ne upjatý – s nádechem bláznivosti a sofistikovanosti. Jeho koncept vychází z unikátní spolupráce s prémiovým ginem Monkey 47, ze kterého jsou vytvořeny hned čtyři koktejly originálních chutí. The Monkey Bar je vstupem do světa prvotřídních spiritů, kde nasajete nejnovější trendy mixologie a přitom se budete cítit jako doma. Atmosféru podtrhuje vyladěný designový interiér i prostorná zahrada se zastřešením a vyhříváním. Moderní a do detailu promyšlený je tu i přístup ke stravování.

Více naleznete na @monkeybar_prague, www.monkeybarprague.com

Benedikt Houda pochází z Brna, kde začal v 18 letech míchat drinky a pochopil, že koktejly jsou jeho svět. Své umění zdokonaloval pod vedením barmanů vyhlášených pražských barů. Pracoval v Oblacích na Žižkovské věži, v Hemingway Baru, v L'Fleur a v AnonymouS Baru. Nyní je manažerem The Monkey Bar, na jehož výjimečném konceptu s cestovatelským podtextem a smyslem pro detail se významně podílel.

<https://www.phoenixcom.cz/press/vse-co-potrebuje-vedet-o-priprave-koktejlu>