

Když se řekne bowle



Do této skupiny patří i Mgr. Pavel Vošahlík. Protože se přípravě bowlí věnuje už od mládí, nemohli jsme pro rozhovor na toto téma zvolit vhodnějšího odborníka.

Co si vůbec máme pod pojmem “bowle” představit?

Zjednodušeně řečeno – je to vlastně aromatizované víno, i když lze připravit i bowli bez jakéhokoli alkoholu. Pokud bych se měl vyjádřit definicí, pak **bowle je chlazený osvěžující nápoj připravený ze směsi ovoce, cukru (případně cukrového sirupu), vína, sektu, někdy s přidávkem likéru, destilátu a sodové vody**

Proč se říká, že bowle je něco mezi jídlem a nápojem?

Protože v níplavou kousky ovoce, takže se nedá pít. I když se jedná převážně o tekutinu, **bowli konzumujeme zásadně lžičkou.**

Jak se tento “nápoj - nenápoj” vlastně připravuje?

Do bowlové nádoby dáme pokud možno **čerstvé ovoce**. Samozřejmě můžeme přidat i kompot, neboť všechny exotické druhy nemusíme mít v čerstvém stavu vždy po ruce. Ovoce **přesypeme hrubým cukrem nebo zalijeme cukrovým sirupem**, můžeme přidat i koření. Pak **zalijeme vínem** tak, aby všechno ovoce bylo potopené. Vše dáme na několik hodin **proležet do chladného prostředí**. Teprve potom – pokud chceme zdůraznit nebo naopak zjemnit chuť – případně doléváme likér.

Co se tedy do bowle obvykle nedává?

Já myslím, že pokud se dodrží postup, fantaziím se meze nekladou. **Nikdy ale do bowle nedávejte moučkový cukr.**

Ten by ji zkalil. Nejlepší je cukr krystalový.

A ovoce opravdu jakékoli?

Pochopitelně, že by ovocné kombinace měly spolu ladit. Můžeme připravovat také bowle jednodruhé: Lahodné jsou jahody, broskve, maliny, ostružiny – samozřejmě meloun – ale také třeba pomeranče, mandarinky, borůvky, ananas nebo švestky... **Aby ovoce dobře nasáklo alkoholem, krájíme ho na malé kousky.** Ty se také lépe nabírají na malou dezertní lžičku.

Podává se bowle v nějaké speciální nádobě?

Jistě. My už v té speciální nádobě, která se nazývá **“bowlová terina”** bowli připravujeme. Je to **hluboká polokulovitá skleněná nádoba s poklicí, v níž je otvor na naběračku**. Ta by měla být rovněž skleněná. Pokud terinu nemáme, podáváme bowli třeba ve skleněném džbánu, nebo v jakékoli nádobě z čirého skla, které dovolí obdivovat pestrobarevný obsah.

Předpokládám, že podáváme bowli vychlazenou...

Bowle má mít teplotu bílého vína, měla by být tedy vychlazená asi na 10°C.

Můžete nám prozradit, jaká je vaše oblíbená bowle?

Chutě se mění podle druhu společnosti, roční doby, nálady a podobně. Pravda je, že když jsem sám, nejraději si připravím bowli Martini: pomeranče a cukr zaliji maraschinem, curacaem, vychladím a doliji sektem.

Promiňte, jak chutná maraschino?

Maraschino? To je italský likér vyráběný z višní. Pokud ho nemáte, **můžete jej nahradit třeba griotkou.**

Nevím, jestli popřát “dobrou chuť” anebo “na zdraví”?!

Můžete klidně obojí: chuť bowle je totiž opravdu dobrá, a **spousta ingrediencí poslouží i pro zdraví!**

Vánoční bowle

Oloupeme 1 citrón, 3 pomeranče a rozkrájíme je na plátky. Dáme do teriny, přidáme 200g pískového cukru, 50 rozinek, kandovanou citrónovou a pomerančovou kůru. Zalijeme 1 dl curacaa a 1/2 litrem bílého vína. Rozmícháme a dobře vychladíme. Potom přilejeme asi 7 dl bílého vína spolu se sodovkou (ředíme dle chuti) nebo láhev sektu.

vánoční bowle

Pomerančová bowle

Tři vyzrálé (nejlépe červené) pomeranče nakrájené na plátky, 100 g krystalového cukru, 1 litr sektu, 1 cl curacaa.

Pomeranče oloupeme a nakrájíme na plátky. Vložíme do teriny, zasypeme cukrem, zalijeme curacaem a necháme důkladně vychladit. Poté dolijeme sektem, ochutnáme a případně přisladíme, nebo přidáme ještě trochu likéru.

ovocná bowle

Ananasová bowle

Šťáva ze šesti pomerančů a šesti citrónů, litr ananasové šťávy, vinná sklenka rumu, bílé víno nebo sekt.

Šťáva z citrusů, ananasový džus a rum se dá po promíchání do mrazničky zmrznout na kus ledu. Potom se přemístí do teriny s ovocem, ve kterém by neměl chybět ananas. Poté se dolije vínem nebo sektem.