

Umíte míchat koktejly?



Jsem domácí barman

I k domácímu míchání nápojů by mělo patřit základní „barmanské“ vybavení. Patří do něj **široká škála alkoholických i nealkoholických nápojů, nejrůznější variace sklenic, nástrojů i ozdob** hotových nápojů. Ve výbavě by vám **neměl chybět šejkr, odměrky o různých objemech, drtítko, míchátko, brčka, mixér, či drtič ledu.**

Jaké připravit sklenice?

Jestliže si nechcete vysloužit společenské faux-pas, vyplatí se alespoň minimální orientace v druzích jednotlivých sklenic a v podávání hotových nápojů. Mezi základní druhy sklenic pro míchané nápoje patří **koktejlka neboli V-shape (sklenice tvaru V na vysoké noze, v níž se podává např. cinzano), tumbler (vysoká či malá sklenice oválného tvaru), koňaková sklenka (baňka na nízké noze typická pro koňaky a whisky) a silnostěnná sklenice s ouškem na horké nápoje.**

Druhy nápojů

Z hlediska obsahu alkoholu se můžeme setkat s míchanými nápoji **alkoholickými či nealkoholickými** (tzv. soft drinks). Podle doby podávání **aperitivy (před jídlem) či digestivy (po jídle)**. Podle velikosti se nápoje dělí na **krátké (short drinks) s objemem do 10 cl, střední (medium drinks) do 20 cl a dlouhé (long drinks) do 30 cl**

. Podle obsahu cukru se potom koktejly dělí na **suché (dry), polosuché (medium dry) a sladké (sweet)**.

Koktejly rozlišujeme také podle jejich báze (tzn. základní části). Mezi nejčastěji používané patří **gin, rum, vodka, tequilla a whisky**. Většina koktejlů pak kombinuje báze alespoň dvě. Kromě nich jsou zde zastoupeny i modifikátory, které nápoji dodávají jedinečnou chuť a aroma. Mohou mít podobu vermutů, jež ozvláštňují koktejl o příjemnou hořkost, ovocných džusů nebo neotřelých přísad, jakými jsou vaječné žloutky, smetana nebo cukr.

Třešnička na závěr

Pro dokonalý efekt i výslednou chuť koktejlů **nesmíme zapomenout na detaily**. K oblíbeným doplňkům patří **zdobení okrajů sklenic cukrem nebo solí**. Sklenici, kterou takto chceme vylepšit, uchopíme za dno a krouživým pohybem omočíme její konec v citronové či pomerančové šťávě a poté stejným způsobem v cukru či soli. Vyplatí se dát pozor, aby sklenice nebyla zabořena příliš hluboko. Ještě efektnější bude výsledek, pokud sklenici omočíme **v barevném likéru či grenadině**. Oku lahodící jsou i **ozdoby z čerstvého i kompotovaného koktejlového ovoce**. Chybět by vám proto neměly pomeranče, jahody, koktejlové třešně nebo třeba olivy.