

## ANATOMIE KOKTEJLU

Míchané drinky navozují atmosféru pohody, radosti ze života a lákají svými exotickými názvy k cestám do celého světa. V tom je jejich kouzlo.

### Co je vlastně koktejl?

Odpověď najdeme v americkém magazínu The Blance z roku 1806, kde stojí: „Koktejl je stimulující nápoj, obsahující destilát, cukr, vodu a hořčidla.“

Dnešní barová mixologie hlásá pít méně, ale zato kvalitněji. Což v praxi znamená míchat koktejly jen z těch nejvybranějších surovin a při nákupu ingrediencí potřebných pro míchání koktejlů nešetřit. Vyplatí se připravovat koktejly z čerstvého ovoce, používat ovocné šťávy nejlépe čerstvě vymačkané a pečlivě si vybírat sirupy, likéry, destiláty i ostatní příměsi.

**Původ slova koktejl** je nejasný. Připomeňme si alespoň několik teorií a legend:

Pera z kohoutího (cock) ocasu (tail) se kdysi používala jako první míchátko a ozdoby alkoholických nápojů.

Vzdálenější souvislost s kohouty má i teorie, podle níž se tyto míchané nápoje pily ráno jako léčebný prostředek proti kocovině.

Coctel se jmenovala dcera mexického krále, která Američanům nabídla k pití neznámý chutný nápoj.

Jako cock-tail byli označováni nečistokrevné rasy koní, od nich se název přenesl na nápoj, který byl také „smíšeného původu“.

### Kompozice chuti koktejlů

Velkorysost, jindy bezesporu oceňovaná vlastnost, je při míchání koktejlů spíše nevýhodou. Velmi důležitá je totiž v mixologii, správně vyvážená kompozice chuti. Je proto nutné používat pro odměřování alkoholu i ostatních surovin odměrky a základní receptury důsledně dodržovat. Každá kapka navíc nebo méně může mít pro kompozici chuti koktejlů značný význam.

### Koktejl se skládá z následujících tří složek:

**Báze** je jakýkoli druh alkoholu (např. brandy, koňak, gin, rum, whisky, vodka, tequila, vermuty, fortifikovaná vína, likéry, ale i sekt zastupující nejméně 50 % obsahu alkoholu v celém koktejlů.

**Modifikátor** – úkolem modifikátoru je lehce přehlušit výraznou chuť báze a zjemnit chuť koktejlů.

### Dělíme je na tři skupiny:

1. Aromatické – vermuty, bylinné likéry, hořčidla (Angostura, Peychaud bitters), ovocné likéry, krémové likéry.

2. Ovocné šťávy – nejlépe čerstvé.

Různé neboli zjemňující – smetana, cukrový sirup, ovocné a jiné sirupy, káva, vejce.

3. **Speciální ingredience** – **dochucovadla** neboli parfém koktejlů jsou asi nejvíce matoucí ze všech tří složek. Poznávacím znakem pro dochucovadla je jejich malé množství v nápoji v porovnání s modifikátorem. Aromatizující, ochucující, optiku měnící a barvící prvky, doplňky k nápoji - komplementární ozdoby

### BAROVÉ OBJEMOVÉ MÍRY (USA – metric)

K odměřování ingrediencí v barovém provozu používáme skleněné, kovové, odměrky nebo plastové odměrky, nazývané též jigger s cejchováním od 0,5 výše, jak v centilitrech (cl), tak v uncích (oz). Kovové odměrky oboustranné mají cejchování uvnitř odměrek nebo je objem uveden na vnější straně odměrky. V tom případě se odměrky nalévají vrchovatě.

1 střík – Dash/ds, Splash	0,1 cl
1 barová lžička – Bar Spoon/bs = ½ Tea Spoon	0,25 cl
1 čajová lžička – Tea Spoon/ts	0,5 cl
1 lžíce – Table Spoon	1,5 cl
1 Ounce/oz = 1 Pony	2,96 cl
1 Jigger = 1,5 Ounces	4,44 cl
1 Pint	47,32 cl
1 Gallon	3,79 lt

## OZDOBY MÍŠENÝCH NÁPOJŮ

Ozdoba je jednou z velmi důležitých součástí míšených nápojů. Plní nejen funkci dekorace, ale má i podíl na konečné chuti míšeného nápoje, a proto s ním musí tvořit tzv. chuťovou harmonii. Ozdoby v podobě závěsu, vložky nebo špízu se připravují z tradičního ovoce a zeleniny, exotického ovoce a z různých bylinek a koření a jedlých květín.

Ozdoby jsou rovněž připravovány moderními technikami molekulární mixologie v různých druzích skupenství. Při přípravě ozdoby je nutno dbát na správnou barvu a velikost ozdoby, aby ozdoba ladila s barvou míšeného nápoje a zároveň svoji velikostí byla úměrná velikosti sklenice. Mezi ozdoby míšených nápojů se řadí i krusta, jako ozdoba sklenice, v níž se míšený nápoj podává. např. cukrová krusta se vytvoří tak, že se okraj sklenice otre řezem citronu nebo se lehce ponoří do citronové šťávy a následně vloží do krystalového cukru. Kromě cukrové krusty je možno vytvořit krustu slanou, kokosovou, oříškovou, čokoládovou, kávovou, z různých směsí koření, případně z nastrohané pomerančové nebo citronové kůry. Kromě citronové šťávy lze použít při výrobě krusty také sirupy nebo likéry. Díky těmto ingrediencím jsou krusty nejen barevné, ale mají i různé chutě. K přípravě krusty se používají plastové nebo kovové soupravy misek – Salt & Sugar Rimmer nazývané Margarita set. Rovněž se používají pro přípravu krusty talířky event. misky.

## DĚLENÍ MÍŠENÝCH NÁPOJŮ

### 1. Podle obsahu alkoholu

alkoholické míšené nápoje - alcohol drinks

nealkoholické míšené nápoje - soft drinks, non alcohol drinks event. mocktails

### 2. Podle teploty

studené míšené nápoje - cold drinks

teplé míšené nápoje - hot drinks

### 3. Podle objemu

krátké míšené nápoje - short drinks od 6 do 10 cl

dlouhé míšené nápoje - long drinks od 15 do 35 cl

fantazijní míšené nápoje - fancy drinks od 9 do 44 cl

### 4. Podle obsahu cukru /pouze krátké nápoje/

před jídlem - pre dinner drinks, before dinner drinks /nesladvé/

- médium dry drinks /mírně nasládlé/

po jídle - after dinner drinks /sladvé/

### 5. Podle složení míšených nápojů a technologie - na kategorie