

MÍCHACÍ MÉDIA

jsou inventář, ve kterém se míšené nápoje připravují. Volba míchacího média tzv., jaké míchací médium bude použito pro přípravu určitého míšeného nápoje, je dáno jeho typem. Podle typu míšeného nápoje, druhu ingrediencí a také podle počtu připravovaných porcí se zvolí vhodné **míchací médium**. Barman proto musí mít za barem k dispozici taková míchací média, pomocí kterých je schopen připravit všechny míšené nápoje, odpovídající **typy sklenic**, do kterých se připravují míšené nápoje **přímou cestou, několik míchacích sklenic včetně míchacího džbánu**, různé **typy šejkrů a mixéry**. Míchací média musí být velmi **pečlivě udržovaná**, neboť na jejich stavu závisí následně i kvalita namíchaného nápoje.

Sklenice hosta – Guest Glass

je míchací médium, ve kterém se nápoj jak připravuje, tak i podává. Při pohledu do historie mixologie se sklenice hosta jeví jako první míchací médium vůbec. Z celé řady barového skla se jako míchací média nejvíce využívají sklenice typu Old Fashioned, Highball a Shooter's. Při přípravě míšených nápojů v těchto typech skla je využita různá technika práce. Způsob přípravy míšených nápojů ve sklenici hosta se nazývá straight way – přímá cesta. V případě dávkování ingrediencí do sklenice přímo na led je nazýván tento způsob jako build on the rocks – stavění. V případě postupného dávkování – stavění ingrediencí do sklenice na sebe pomocí barové lžičky, nazývá se tento způsob layer – vrstvení.

Míchací sklenice – Mixing Glass

je považována za jedno z prvních míchacích médií po sklenici hosta, před vynalezením šejkru. Míchací sklenice o obsahu do 750 ml, má obvykle kónický tvar, objevují se i míchací sklenice válcovitého tvaru. Míchací sklenice bývají opatřeny hubičkou, která slouží k vylévání namíchaného nápoje. Většinou se však používají míchací sklenice bez hubičky, tzv. míchací sklenice hladké. K práci s míchací sklenicí je potřeba míchací lžička a barové sítko, které tak **tvoří s míchací sklenicí set**. V míchací sklenici se připravují krátké míšené nápoje, jejichž ingredience se při promíchávání snadno spojují.

Šejkr třídílný - Cobbler Shaker

skládající se z tumbleru, sítko a zátka byl patentován v USA pod názvem Cobbler Shaker. Patent byl vydán americkému barmanovi Edwardu J. Hauckovi z Brooklynu 24.6.1884. Šejkry třídílné se vyrábějí v objemech od 0,2 až do 1 litru, z různých materiálů – skla, kovu, kamene, plastu a v různém designu. Pro profesionální práci jsou ideální šejkry třídílné kovové. Při šejkrování existuje několik způsobů držení šejkru – od základního až po mistrovský hart shake.

Campari Shaker

patří mezi třídílné šejkry. Jeho tvar i styl práce se značně liší od Cobbler Shaker. Campari Shaker se skládá ze skleněného kónického tumbleru, kovového sítka opatřeného gumovou manžetou a kovové zátky. Skleněný kónický tumbler dává tomuto šejkru zvláštní charakter, neboť při práci s tímto šejkrem obsah neprotřepáváme obvyklým způsobem, ale promícháváme krouživými pohyby. Campari Shaker může nahradit míchací sklenicí. V Campari Shaker připravujeme krátké míšené nápoje.

Boston šejkr – Boston Shaker

Vznik Boston šejkru sahá do 19. století, kdy americký barman Harry Johnson představuje ve své knížce *New and Improved Illustrated Bartender's Manual* z roku 1888 (2. vydání) v kresbách Boston šejkr a práci s ním. Boston šejkr se skládá ze dvou tumblerů, skleněného a kovového, nazývaného také tin. Kovový tumbler rovněž bývá pokryt různobarevným vinylem. Vlastní práce s Boston šejkrem – dávkování ledu a ingrediencí do skleněného tumbleru, uzavření tinem, následné šejkrování, tak jako různé varianty vylití nápoje ze šejkru, to vše vytváří hostovi velice zajímavý pohled na práci barmana.

Šejkr francouzský – French Shaker

Šejkr celokovový dvoudílný francouzský, se skládá z vyššího kovového tumbleru a kovového uzávěru šejkru, tzv. hlavy. Práce se šejkrem dvoudílným je velmi rychlá a plynulá, odlišná od práce s Boston šejkrem. Přesto nabízí obdobné varianty vylití namíchaného nápoje jako Boston šejkr. Dvoudílný šejkr celokovový se vyrábí jako jediný z celé řady různých typů šejkrů, také v objemu 2 litry.

Šejkr tin – tin – Speed Shaker

Nejmladší z celé řady šejkrů je šejkr tin – tin, nazývaný Speed Shaker, skládající se ze dvou kovových tumblerů – tinů. Oproti Boston šejkru je lehčí a umožňuje snadnou a velmi rychlou práci. Při práci se šejkrem tin – tin lze využít četných pracovních variant používaných při práci s Boston šejkrem.

Mixér nožový – Blender

je jako míchací médium charakteristický převážně přípravou nápojů s ingrediencemi jako čerstvé ovoce, zmrzlina apod. Profesionální mixéry mají kovové tumblery nebo skleněné džbány, vybaveny titanovými noži, schopnými hladce rozmixovat i kostky ledu. Ingredience se dávkuje do tumbleru nebo džbánu na kostky ledu nebo ledovou tříšť a promixují se až do kašovité konzistence.

Mixér vrtulkový – Drink Mixer

drink mixér, je míchací médium, ve kterém jsou nadávkované ingredience na ledové tříšti v kovovém tumbleru promíseny vrtulkou. Většinou se jedná o míšené nápoje typu frappé nebo milk shake. V některých zemích jsou ve vrtulkových mixérech připravovány i klasické míšené nápoje, které se jinak připravují v míchací sklenici nebo šejkru.

Míchací džbán – Mixing Pitcher

zvaný také **Martini džbán**, je míchací médium, ve kterém se připravuje více porcí jednoho míšeného nápoje. Míchací džbán má harmonický tvar, o obsahu až do 1,5 l. Některé míchací džbány mají hubičku upravenou tak, že její tvar zabraňuje vylití ledu spolu s namíchaným nápojem do sklenice hosta. Práce s míchacím džbánem je obdobná jako s míchací sklenicí. Míchací lžička a strainer musí svojí velikostí odpovídat míchacímu džbánu.