

Míchané nápoje

Petr Krpec

Bakalářská práce
2008



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav potravinářského inženýrství

akademický rok: 2007/2008

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Petr KRPEC**
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Chemie a technologie potravin**

Téma práce: **Míchané nápoje**

Zásady pro vypracování:

1. Popište základní suroviny pro míchání nápojů.
2. Napište základní zásady správného použití náčiní pro míchání nápojů.
3. Uvedte základní druhy míchaných nápojů a při jakých příležitostech se podávají.
4. Navrhněte nové druhy míchaných nápojů pro soutěž barmanů a uvedte základní pravidla pro soutěžící a hodnotitele.

Rozsah práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

[1]MIKŠOVIC, A. Bar, provoz a produkt. 1. vyd. Praha : nakladatelství OFF, 1999. 306 s., ISBN 80-238-3789-3

[2]MIKŠOVIC, A. Umění koktejlu. 2. vyd. Praha: nakladatelství Svojka & Co., 2000. 167 s., ISBN 80-7237-361-7

[3]UHLÍŘ, R. Velká kniha koktejlové magie. 1. vyd. Praha :Ivo Železný, nakladatelství a vydavatelství, spol. s.r.o., 2003, 141 s., ISBN 80-237-3819-4

[4]JONES, F. Víno. 1.vyd. Praha : Knižní klub, 1998, 240 s., ISBN 80-7176-756-5

[5]STÁVEK, J. Portské a ostatní fortifikovaná vína. 1. vyd. Praha :Radix, 2005, 144 s., ISBN 80-86031-61-6

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Otakar Rop, Ph.D.

Ústav potravinářského inženýrství

Datum zadání bakalářské práce:

15. listopadu 2007

Termín odevzdání bakalářské práce:

31. května 2008

Ve Zlíně dne 12. května 2008



doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.
děkan



prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
vedoucí katedry

ABSTRAKT

Abstrakt česky

Cílem mé práce je přiblížit široké i odborné veřejnosti základní suroviny, které se k míchání nápojů používají, náčiní, se kterým barmani pracují a samozřejmě také samotné míšené nápoje, jejich druhy a příležitosti, při kterých se podávají.

Praktickou částí práce pak bude uvést základní pravidla při hodnocení soutěží a návrh nových druhů míchaných nápojů.

Klíčová slova: míšené nápoje, bar, barman, suroviny, náčiní

ABSTRACT

Abstract in a foreign language

The aim of this thesis is to describe to the general and professional public basic ingredients which are used for shaking of drinks, utensils which bartenders work with and also shaken drinks, their kinds and opportunities when they are served

The task of the practical part is to mention basic rules at the evaluation of competitions and the suggestion of new kinds of shaken drinks.

Keywords: shaken drinks, night club, bartender, ingredients, utensils

Poděkování

Rád bych touto cestou poděkoval Ing. Otakaru Ropovi, Ph.D., který vedl mou bakalářskou práci, usměrňoval její obsah a byl mi nápomocen při řešení nejasností a problémů.

Motto

Voda, používá-li se v malých dávkách, nemůže nikdy nikomu uškodit. Mark Twain

Prohlašuji, že jsem na bakalářské/diplomové práci pracoval(a) samostatně a použitou literaturu jsem citoval(a). V případě publikace výsledků, je-li to uvedeno na základě licenční smlouvy, budu uveden(a) jako spoluautor(ka).

Ve Zlíně

.....

Podpis diplomanta

OBSAH

ÚVOD	8
I TEORETICKÁ ČÁST	9
1 ANATOMIE MÍCHANÝCH NÁPOJŮ	10
2 SUROVINY	11
2.1 VÝROBA ETHANOLU A LIHOVIN	11
2.1.1 Průmyslová výroba ethanolu	11
2.1.2 Výroba destilátů (pálenek)	12
2.1.3 Výroba lihovin studenou cestou	13
2.2 VÍNA	13
2.2.1 Kořeněná vína	13
2.2.2 Portské víno	14
2.2.3 Sherry	15
2.2.4 Ostatní významnější dolihovaná vína	15
2.2.5 Révové víno	17
2.2.6 Šumivá vína	18
2.3 BITTERS (HOŘKÉ)	19
2.4 LIKÉRY	21
2.5 PÁLENKY (DESTILÁTY)	22
2.5.1 Gin	22
2.5.2 Vodka	23
2.5.3 Rum	24
2.5.4 Tequila	24
2.5.5 Whisky/whiskey	25
2.5.6 Brandy	27
2.6 NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE	28
2.6.1 Voda	28
2.6.2 Sodovka	28
2.6.3 Minerální vody	28
2.6.4 Limonády	29
2.6.5 Džusy a čerstvé ovocné a zeleninové šťávy	29
2.6.6 Sirupy	29
3 INVENTÁŘ K PŘÍPRAVĚ MÍŠENÝCH NÁPOJŮ	30
4 DĚLENÍ NÁPOJŮ	38
II PRAKTICKÁ ČÁST	49
5 NÁVRH NOVÝCH DRUHŮ MÍŠENÝCH NÁPOJŮ PRO SOUTĚŽ BARMANŮ	50
5.1 RECEPTURY	50
ZÁVĚR	52
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	54

SEZNAM OBRÁZKŮ	56
SEZNAM PŘÍLOH.....	57

ÚVOD

Míchání nápojů má své kořeny již ve starověku. Mísila se vína s různými přísadami, míchaly se šťávy plodů, do nichž se přidávalo koření. Přesný vznik míchaných nápojů z lihovin nelze tak jednoznačně určit. Můžete se opírat o pravděpodobně více hodnověrné písemně doložené podklady nebo si můžete vyslechnout mnoho legend a teorií, které nejsou ničím podložené. K největšímu rozmachu v míchání nápojů došlo paradoxně v období prohibice, která začala po schválení tzv. osmnáctého dodatku americkým Kongresem, 16. ledna v roce 1919. Tento ústavní dodatek zakazoval v USA s celostátní účinností výrobu, prodej i dopravu opojných nápojů. Američané však zákaz nerespektovali a černý trh s alkoholem jenom vzkvétal a tím pádem se velmi rychle množily i receptury koktejlů.



Obr. 1. Míchané nápoje [1]

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 ANATOMIE MÍCHANÝCH NÁPOJŮ

Každý míchaný nápoj se musí skládat ze dvou někdy tří základních částí. Tato anatomie se týká především krátkých nápojů, tzv. koktejlů. [1,2]

Báze

První částí koktejlu je báze. Báze je základem každého koktejlu. Udává nejen základní ladění koktejlu, ale i významným způsobem koktejl odlišuje od všech ostatních koktejlů, založených na bázi jiné. [1,2]

Obvykle představuje nejméně 50% skutečného obsahu nápoje. Mezi tradiční báze řadíme vodu, rum, gin, whisky, koňak, brandy. Bázi však mohou být i likéry a kořeněná vína. Ve většině klasických koktejlů se uplatňuje báze pouze jedna. Existují však míchané nápoje, které jsou založeny na kombinaci dvou bází např. ginu a lehké kubánského rumu. [1,3]

Modifikátor

Pod slovem modifikátor máme na mysli často zjemňující a aromatizující bázi. Modifikátor dodává koktejlů charakter, zahaluje bázi (více či méně základní bázi skrývá), ale nepřerazí ji úplně. Pokud chcete přidat bázi aroma je možné využít vermutů či různých aperitivních specialit. Tímto způsobem můžete přidat základní bázi na hořkosti. Dále můžete prosadit ovocnou příchut' (použitím různých ovocných džusů). Dalšími často používanými modifikátory je cukr, smetana, vejce atd. Se všemi modifikátory je třeba však pracovat opatrně. V žádném nápoji by neměly dominovat a tím pádem přerazit základní bázi. [1,3]

Speciální ochucující, barvicí prvky a činidla

Pro tuto třetí část koktejlu je typické, že se dávkuje po kapkách či střících. Do této skupiny patří i jedlé ozdobné dekorace. Tyto dekorace slouží často jako doplněk k nápoji. V tomto případě, se předpokládá, že host dekoraci na začátku nebo v průběhu pití zkonsumuje. Často také tyto ozdobné dekorace slouží k vytvoření chuťového kontrastu či k dochucení nápoje podle hostovy chutě. [1,2]



Obr. 2. Ukázka zdobení [2]

2 SUROVINY

Kvalitní suroviny jsou při míšení nápojů základem veškerého úspěchu při hodnocení jeho kvality a vzhledu. Tak, jako kuchař není schopen z čehokoli uvařit prvotřídní pokrm, ani barman se bez kvalitních surovin při výrobě nápojů neobejde. Součástí mnoha míšených nápojů jsou alkoholické nápoje, proto si v úvodu této kapitoly stručně připomeneme výrobu alkoholu a poté se seznámíme se základními druhy surovin.[1,3]

2.1 Výroba ethanolu a lihovin

Výrobu ethanolu a lihovin lze rozdělit do tří kategorií:

- výroba ethanolu různých kvalit s cílem získání této látky pro potravinářské využití
- výroba destilátů (pálenek)
- výroba nekvašených lihovin tzv. studenou cestou

[1,3]

2.1.1 Průmyslová výroba ethanolu

Pro potravinářské účely má fermentační výroba ethanolu výsadní postavení. U nás se pro průmyslovou výrobu kvasného lihu nejvíce používá řepná melasa. Melasa je vedlejší produkt při výrobě cukru, obsahující kromě sacharosy necukerné složky, příznivé pro kvašení. Jinak lze ethanol vyrobit z nejrůznějších surovin. Výtěžek závisí na mnoha faktorech, vedle obsahu zkvasitelných cukrů hlavně na obsahu a povaze vedlejších produktů. [1,2,3]

Pro výrobu ethanolu se používají různé druhy *Sacharomyces cerevisiae*. Ty jsou schopny zkvašovat zkvasitelné hexosy, některé disacharidy a výjimečně trisacharidy. Pro průmyslové kvašení se používají tři způsoby. V klasické metodě se kvasinky s prokvašené zápary neoddělují. Při druhé možnosti se používá recirkulace kvasinek získaných odstředěním ze zápary a aktivace jejich enzymů. Při třetím způsobu se pracuje kontinuálně v sérii reaktorů, kde je řízen průtok a doba působících enzymů v jednotlivých reaktorech. [1,3]

Získání ethanolu z prokvašených zápar se provádí destilací. Destilace je dělení látek těkavých od méně těkavých a netěkavých. Kapalná látka se přivádí k varu a vzniklé páry,

kteří mají teplotu odpovídající bodu varu, se vedou do chladiče, kde kondenzují, a odtud kondenzát stéká do jímadla. Opakováním takto jednoduché destilace (rektifikace) lze při dostatečném rozdílu bodu varu získat úzké frakce v rozmezí 1 – 2 °C, v nichž jsou níže vroucí složky poměrně čisté. První destilát se jmenuje lutr. Jeho další destilací se zvýší obsah alkoholu v destilátu.[2,3]

Při rektifikaci se destilát třídí na tři frakce: úkap, prokap a dokap. Destilačním zbytkům po destilaci říkáme výpalky.[1,3]

Úkap obsahuje velmi těkavé látky (aldehydy, estery octové kyseliny, methanol)

Prokap jímáme jako hlavní podíl alkoholu. Tvoří asi 30 % náplně destilačního kotle. Čistí se v rafinériích průmyslových lihovarů a podle obsahu nečistot se získávají tyto druhy lihu: velejemný, jemný, technický.[1,2]

Dokap tvoří směs vyšších alkoholů a je vedle zbytku po destilaci (výpalky) surovinou pro zemědělské produkty nebo chemický průmysl.[2,3]

2.1.2 Výroba destilátů (pálenek)

U destilátů vzniká alkohol přímo zkvašením cukerných surovin. Po destilaci a následujícími úpravami se získá výrobek, jehož charakter odpovídá původní surovině (slivovice, whisky, calvados aj.). Suroviny k výrobě destilátů tvoří ovoce, škrobnaté suroviny, slady připravené z obilovin a ostatní, do nichž patří bobule jalovce, třtinová melasa, víno k výrobě koňaku, brandy či vínovice a exotické suroviny, jako svatojánský chléb, agavé, šťávy a sirupy z palem a jiné.[1,2]

Z drobného ovoce jsou to například jeřabiny, černý bez, maliny; z kořenů hořec (encián). Vedle hroznového vína lze destilovat ovocná vína a mošt, kaly z ovocných a hroznových vín a matoliny (zbytky po lisování hroznů nebo ovoce). Z jádrového a peckového ovoce jsou nejvýznamnější jablka, hrušky, třešně, švestky, slívy, mirabelky, broskve a meruňky.[1,3]

Kvas se připravuje tak, že po rozdrcení a rozmělnění se suroviny převedou na substrát pro kvašení (záparu). Cílem kvašení je kromě tvorby alkoholu i vznik řady významných látek typických pro charakteristický produkt. Využívá se přirozené mikroflóry, kterou ovoce s sebou přináší (vedle kvasinek jsou to bakterie a plísně). Při destilaci je snaha vyrobit

produkt chuťově sladěný s daným typem suroviny. Významné typy destilátů jsou whisky, koňak, pravý rum a u nás slivovice.[1,2,3]

2.1.3 Výroba lihovin studenou cestou

Receptura bývá střežena jako výrobní tajemství. Vlastní výroba je jednoduchá a spočívá v dokonalém smíchání surovin a polotovarů v předepsaných poměrech. U lihoviny se upraví obsah alkoholu, dá se odležet, případně se upraví barva nápoje. Nejvýznamnějšími zástupci jsou vodka a gin, z našich produktů lze jmenovat tuzemský rum.[2,3]

2.2 Vína

2.2.1 Kořeněná vína

Jednoznačně nejtypičtějším reprezentantem jsou vermuty. Vermuty jsou aperitivní nápoje založené na bílém vínu (75-80 % obsahu), okořeněné, s výjimkou suchých vermutů oslazené a zesílené(fortifikované) alkoholem. Svoje vlastnosti odvozují od aromatických substancí a chuť od bylin, jako jsou především pelyněk, a dále angelika, encián, heřmánek, hřebíček, koriandr, kůra hořkých pomerančů, majoránka, muškátový oříšek, rebarbora, rozrazil, řebíček, saturejka, skořice, šalvěj, tymián či vanilka a řada jiných.[1,2,4]

Vermuty rozdělujeme na sladké , jež rozeznáváme bílé a červené a suché , jež rozeznáváme francouzské a italské tzv. turínského typu. Cukr, případně karamel, je jediným přípustným sladidlem vermutů. Sladké ho obsahují více než 14 %, suché méně než 4 %. K vedoucím značkám v segmentu italských vermutů patří tradičně CARPANO, CINZANO a MARTINI, v segmentu francouzských vermutů NOILLY PRATT. Vermuty jsou při přípravě míšených nápojů většinou v pozici modifikátoru, méně často v pozici báze.[2,4]

Důležití zástupci komodity :

AMBASSADEUR, AMER PICON, BYRRH, CAMPARI, CYNAR, CHAMBÉRY, DUBUNNET, LILLET, PERNOD, PIKINA, PONESU DES CHARENTES, RICCADONNA, ST. RAPHAEL A CERES QUINA [2,4]

2.2.2 Portské víno

Portské je révové víno, které pochází z přesně vymezeného území Portugalska – údolí při středním a horním toku řeky Douro a jeho okolí – k němuž byl před dokončením fermentace přidán vinný destilát. Podstatným prvkem jeho výroby je zastavení alkoholového kvašení vinného moštu, kdy část přírodního cukru, který nebyl prokvašen, zůstává ve víně a je zdrojem jeho příjemné sladkosti. Portská vína jsou jak červená, tak bílá v závislosti na odrůdě vinné révy použité na jejich výrobu. Různá délka zrání v sudech a lahvích pak vede ke vzniku devíti základních typů portského vína.[2,5]

WHITE PORT – bílé portské. Bývá suché nebo sladké, obě se vyrábějí z bílých hroznů.[5]

RUBY – jeden ze základních stylů portského. Po třech letech zrání je připraveno k prodeji.[5]

VINTAGE CHARACTER – je směsí portských čtyři roky zrajících. Ponecháním v lahvi se dále zlepšuje. [2,5]

TAWNY – je jemnou směsí vín z různých ročníků různé doby zrání. Zraje v dřevěných sudech, dokud se vlivem okysličování nezačne jeho červená barva vytrácet a měnit na jantarovou zároveň s pronikáním oříškové chuti do produktu.[2,3,5]

COLHEITA – je portské vyrobené z jednoho ročníku. Zraje zpravidla sedm let v sudech, od čehož dostává charakter a barvu.[5]

LATE BOTTLED VINTAGE – představuje portská z produkce jednoho roku, která zrála nejméně 4, zpravidla však 6 i více let v sudech a po lahvoání jsou připravena k pití, aniž je třeba je dekatovat, protože proslulý sediment zůstal v sudech. [3,5]

CRUSTED PORT – jedná se o směs portských, která zrála čtyři roky v lahvi. V průběhu výroby se nefiltrují, takže v lahvi vzniká zřetelná krusta, která přitahuje především znalce a labužníky. [2,5]

SINGL QUINTA VINTAGE – je portské vyrobené z hroznů jednoho ročníku a navíc z jedné quinty, tj. vinařského podniku. Vyrábějí se v letech, která byla dobrá, ale ne dosti dobrá na deklarování Vintage Port.[1,2,5]

VINTAGE PORT – označení nejvyšší kvality. Je to Ruby ze sklizně jediného roku, které se podaří tak dvakrát třikrát za deset let. Vše závisí na kvalitě sklizně.[3,5]



Obr. 3. Portské víno [5]

2.2.3 Sherry

Sherry je alkoholem fortifikované víno, které se vyrábí z hroznů pěstovaných na jihu Španělska, v trojúhelníku Jerez de la Frontera – Sanlúcar de Barrameda – Puberto de Santa Maria a jejich okolí. Je to žluté víno, které se vyrábí ze třech odrůd révy vinné, označované jako Palomino, Pedro Ximénez a Moscatel. Dolihování se v případě sherry uskutečňuje až po ukončení fermentace; sherry tak zůstává jediným dolihovaným vínem, které je ve svém přírodním stavu zcela suché.[2,5]

Sherry se dělí na dvě hlavní skupiny podle odlišných detailů výroby a zejména uplatnění či naopak neuplatnění jevu, kterému se říká flor.[3,5]

Fino je sherry, jehož vývoj začíná pod vrstvou floru, jehož původcem jsou *kvasinky Saccharomyces beticus*. Ty vytvářejí na povrchu vína vrstvu bakterií, které přetvářejí zbytkový cukr ve vínu na alkohol, především pak přidávají nápoji specifické aroma, pro něž je oblíben. Klasické fino je suché, velmi světlé a aromatické. Fino z přímořské oblasti se nazývá MANZANILLA, které nese v chuti stopu soli.[2,3,5]

Oloroso je název pro druhou velkou skupinu sherry, kterou představují silná vína plného těla a zlatisté barvy, někdy suchá, mnohem častěji však polosuchá až sladká. Mívá až 24 % alkoholu. [2,5]



Obr. 4. Sherry v sudech [5]

2.2.4 Ostatní významnější dolihovaná vína

Madeira je dolihované víno, které se vyrábí na stejnojmenném portugalském ostrově. Mezi významné ušlechtilé odrůdy se počítají Sercial, Verdelho, Boal a Malmsey. Fermentace vinného moštu se uskutečňuje buď v malých dubových sudech, nebo naopak v

obrovských dřevěných kádích. V průběhu kvašení se rodící se víno dolihuje – sladká Malmsley nejdříve, v době, kdy je v moštu ještě mnoho nezalkvašeného cukru, Bual o něco později, Verdelho i Sercial až po úplném prokvašení. Víno je poté filtrováno a stává se z něj Vinho Claro, jež je koncem ledna následujícího po sklizni připraveno podstoupit speciální proces zvaný estufagem. Vína z kvalitnějších odrůd jsou přetočena do sudů a umístěna v místnostech, kde jsou zvolna 6 – 12 měsíců zahřívána na 40 °C a poté, opět zvolna, ochlazená. Tradiční metoda, která se však používá jen pro nejjemnější madeiru, spočívá v uložení sudů v prostorách orientovaných k jihu a jejich vystavení horkému ostrovnímu klimatu po dobu třiceti let i déle.[3,5]

Po estufagem teprve začíná zrání vína. Víno je stočeno do sudů, kde je ponechán prostor, aby se mohla odehrát potřebná oxidace. Tato etapa výroby trvá zpravidla nejméně dvacet let, ale třeba i sto let a činí s madeiry víno s nejdelší životností na světě.[5]

Malaga je jedno s nejplnějších a nejstarších dolihovaných vín. Vinný mošt musí zrát v Malaze, španělském městě na břehu Středozemního moře, kde vlhký vzduch mnohem lépe svědčí pomalému zrání tohoto vína. Těsně před tím, než zrání začne, přidávají se k vínu alkoholizující a doslazující složky. Poté je víno uloženo do sudů z kaštanového dřeva na dobu nejméně dvou let. [4,5]

Malaga bývá označena jako Dulce (sladká), Pajarete (polosladká) či Secco (suchá), podle barvy pak blanco (bílá), dorado (světle zlatá), rojo dorado (zlatá až do červena), oscuro (tmavá) a negro (téměř černá). Označení pro vrcholnou malagu – Latrina (slza).[3,4]

Marsala je dolihované víno původem ze Sicílie, pojmenované po malém ostrovním přístavu, z něhož bývá rozesílána zákazníkům. Pro marsalu založenou na bílých odrůdách se používá Triolo a Cataratto, pro rubínově červené marsaly jsou povoleny Perricone, Calabrese a Nerello Mascalese, všechny zásadně v přezrálém stavu. Cílem je získat víno o minimálním obsahu 12 % objemových alkoholu.[3,5]

Charakter marsala pak získává ze dvou zdrojů. Jedním z nich je sifone, směs polosušných hroznových bobulí a vinného alkoholu, druhým je cotto, zařízení, v němž se dosahuje strupovité konzistence moštu. Smícháním sifone a cotto vzniká concia, jež se přidá k vínu. Vzájemný poměr sifone a cotto pak určuje stupeň sladkosti marsaly a její definitivní charakteristiku.[2,5]

2.2.5 Révové víno

Révové víno je alkoholický nápoj, který je produktem alkoholového kvašení moštů z hroznů révy vinné. Zdrojem suroviny pro révové víno bílé jsou hrozny bílých a červených odrůd, pro révové víno červené hrozny modrých odrůd. K rozmanitosti vín přispívá vyzrállost hroznů, jejich původ z jednotlivých odrůd a oblastí, jakož i způsob jejich výroby.[3,4]

Hrozny bílých a červených odrůd se nejprve v mlýncích rozdrtí na drť, z níž se okamžitě samovolně začne uvolňovat mošt. Poté, co tento tzv. samotok odteče, zbývající část drtě se vylišuje. U aromatických odrůd, jako je Tramín, Sauvignon či muškátové odrůdy, které mají aromatické látky uloženy ve slupce bobule, se drť nechá před lisováním několik hodin macerovat, aby se tyto látky snáze uvolnily.[2,4]

Červená vína se vyrábějí tzv. nakvašením rmutu z modrých odrůd. Jejich barvivo je totiž uloženo v plastidech slupky a v alkoholickém prostředí se snáze rozpouští. Tyto hrozny je nutné odzrnit, protože by do moštu přešla drsná příchut' třapin.[1,2,4]

Mošt vylišovaný z bílých drtí se odkalí a poté přečerpá do sudů či jiných sklepních nádob, v nichž prokvaší řízeným kvašením při teplotě maximálně 20 °C. Červené rmuty jsou při lisování prokvašené, takže víno ve sklepě jen pomalu dokvasí a čistí se. Výsledkem kvasného procesu by mělo být zdravé víno odpovídající charakterem použité suroviny a vyškolené tak, aby po lahvování zůstalo čisté a nekalilo se.[2,4]

Zrání vína je proces, který začíná prvním stáčením po ukončení kvašení a končí po dosažení tzv. sudové zralosti, tedy stavu, v němž by další setrvání v sudu už neznamenalo zvýšení jakosti produktu, ale naopak by mu mohlo uškodit. Zrání probíhá ve dvou fázích. V první jde o dosažení koloidní stability vína. Nestabilní koloidní látky, tj. bílkoviny, třísloviny, pektiny a další, oxidují, reagují mezi sebou, srážejí se a víno zakalují. V druhé fázi se dotváří aroma a chuť vína v důsledku biochemických procesů, zejména autolýzy kvasinek. V tomto stádiu nechává vinař víno v klidu, vyhýbá se jeho provzdušňování a šetrně je síří, aby zajistil vnitřní redukční klima. Po dosažení sudové zralosti se víno definitivně číří, filtruje a stáčí do lahví, v nichž může – pokud se jedná o jakostní produkt – dále zrát a dosáhnout stavu, jemuž říkáme lahvová zralost. [3,4]

Révové víno, uváděné do oběhu se podle cukernatosti třídí na:

révové víno stolní

révové víno jakostní, to se vyrábí jako známkové víno jakostní a odrůdové víno jakostní
révové víno s přívlastkem, a to jako kabinet, pozdní sběr a výběr z hroznových odrůd[3,4]

2.2.6 Šumivá vína

Přírodní víno šumivé je produkt vyrobený z přírodního vína nešumivého, jež je podrobena druhotnému kvašení. Díky tomuto kroku je obohaceno o kysličník uhličitý, který je původcem jeho obdivovaného perlení. Dnes se uplatňuje několik postupů, jak šumivého vína dosáhnout. [2,4]

Šampaňské je šumivé víno vyráběné výhradně v kraji Champagne z hroznů, které se pěstují na přesně vymezeném území. Vyrábí se klasickou metodou, tj. míšením vín různých ročníků a odrůd do tzv. cuvée a jejich následnou šampanizaci, tj. především druhotné kvašení tohoto cuvée v lahvích. K tomuto cuvée se přidá tzv. tiráží likér, třtinový cukr rozpuštěný v části šampaňského vína z předchozích let, smíchaný se speciálními kvasinkami. Kvasinky jsou původci následné přeměny cukru na alkohol a kysličník uhličitý. Ten nemůže opustit láhev, sytí cuvée a mění je na šampaňské víno. Procento alkoholu se druhotným kvašením zvyšuje, kvasinky po splnění svého úkolu hynou a vytvářejí v lahvi sediment, který je třeba odstranit. Lahve se proto zasunou do speciálních stojanů, kde se jimi postupně pootočí a zatřese, až se sediment postupně soustředí u vnitřního konce zátky. Následuje degoržování, což je odstřelení zátky, která s sebou vezme i všechny usazeniny. Láhev se potom v případě potřeby doplní dozážním likérem, zazátkuje se, opatří agrafovou a připraví na expedici. Podle množství dozážního likéru pak bude na etiketě uveden typ šampaňského vína :

Brut 100 % - likér nebyl použit

Brut – nejvýše 1 % likéru

Extra-Sec – 1-3 % likéru

Sec – 3-5 % likéru

Demi-Sec – 5-8 % likéru

Doux – 8-15 % likéru

[1,2,4]

Dalším způsobem výroby šumivého vína je tzv. Charmatova metoda druhotného kvašení v kovových tancích, v nichž je produkt trvale pod tlakem. Sediment vzniká přímo při výrobě a je filtrován, takže klasické degoržování odpadá. Takto vzniká většina šumivých vín u nás. [1,4]



Obr. 5 Uložení Champagne [4]

Metoda Transvals je kompromisem mezi klasickou metodou a Charmatovým způsobem: druhotné kvašení se odehrává v lahvích o obsahu 150 cl. Jejich obsah se pak na speciálním zařízení a přes zásobník rozdělí do dvou lahví běžného obsahu.[2,4]

2.3 Bitters (hořké)

Bitters jsou lihoviny, jimž dominuje typická nahořklá až hořká chuť, která je zásadním způsobem odlišuje od likérů. Většina bitters má příznivý účinek na zažívací trakt.[3,6]

Při výrobě bitters se uplatňují metody převodu vůní, chutí a barev do nápoje: macerace, digerace, destilace, perkolace, využívá se zrání v dřevěných sudech či kádích apod. Většina výrobních postupů a ingrediencí je doposud tajemstvím těch, kteří jednotlivé produkty vyrábějí. Složení jednotlivých bitters je odedávna výzvou analytikům, ale dosud se podařilo identifikovat jen hrstku surovin k jejich výrobě. Jejich vzájemný poměr však zůstává tajemstvím a zárukou unikátnosti každého z Bittnerů. [2,6]

Bitters se zásadně dělí na dva typy:

- první typ je zřetelně aromatický a má všeobecně medicínální charakter. Mívá svoje vlastní originální jméno a většinou i delší dějiny.
- druhý typ, obvykle pojmenovaný po ovoci, z něhož byl vyroben, se vyznačuje vůní po použité surovině a hořkostí.

Přehled nejdůležitějších bitters

Angostura Aromatic Bitters – nejznámější bitters na světě, který je znám od roku 1824. [2]

Arquebuse – bezbarvý francouzský bitters, který má léčivé účinky při hojení ran a je znám od roku 1476. [6]

Campari Bitter – italský produkt, jehož recepturu vytvořil Gaspare Campari, úspěšný kavárník z Milána. [1]

Fernet Branca – produkt firmy Fratelli Branca, vyráběný od roku 1845 v Milánu. Má blahodárné účinky na trávicí trakt. Na jeho chuti se podílí třicet různých položek včetně hořce, rebarbory, heřmánku a šafránu. [2]

Fernet Stock – nejprodávanější produkt svého druhu na českém trhu, na němž je přítomen od roku 1927. Metoda, receptura a poměry surovin jsou zachovány. Byliny se macerují v roztoku jemného rafinovaného lihu po dobu dvou měsíců za normální teploty prostředí. Světle hnědý výluh je poté fortifikován alkoholem, přibarven karamellem, mírně přislazen cukrem a řezán vodou na požadované objemové procento alkoholu. Poté zraje v dřevěných kádích. [1]

Ferro China – italský bitters formulovaný v roce 1881 Felicem Bisleri. Obsahuje železo a chinin. [2]

Gammel Dansk Bitter Dram – mladý bitters, který je na trhu od konce šedesátých let, jako výsledek seriózního výzkumu téměř stovky ingrediencí a jejich kombinací. Výsledná receptura jich obsahuje 29. Po smíchání směs tři měsíce prožívá samovolné spojení[6]

Jägermeister – německý bitters, vyráběný od roku 1935 z 56 různých bylin a koření, které macerují v lihu a pak zrají dva roky v dubových sudech, teprve pak se smíchají. [2]

Karlovarská Becherovka – vyrábí se ve světoznámých lázních podle tajného receptu od roku 1807. původně z bylin sbíraných v okolí města, nyní dovážených do podniku z různých koutů světa. Základem výrobního postupu je digesce, která začíná při 57 °C a pokračuje pět dní, přičemž tekutina postupně chladne. [6]

Další zástupci : Ramazzotti, Rižský balzám, Toni-Kola, Suze, Underberg, Zwack Unicum [1,4]

2.4 Likéry

Likéry jsou oslazené a ochucené lihoviny. Výraz je odvozen od latinského *liquifacere*, což znamená rozpouštět, v tomto případě jde o rozpuštění chutí a vůní v alkoholu.[2,4]

Výroba likérů je příkladem výroby lihovin tzv. studenou cestou. Jde o dokonalé smíchání recepturou předepsaných surovin ve stanoveném množství a poměru. Zpravidla jde o kombinaci velejemného nebo jemného lihu, případně destilátu s extrakty rostlin (zejména bylin a koření), cukrem, v podobě cukrového sirupu nebo karamelu, a povolenými potravinářskými barvivy. To vše upraveno vhodnou vodou na požadované procento objemového množství alkoholu. Aromatické, chuťové a případně barevné extrakty se získávají macerací, digestací, perkolací a destilací. K slazení likérů se používá především cukrových sirupů, a to zejména připravených tzv. teplou cestou. [1,6]

Zdrojem barvy jsou zpravidla barviva. Z přírodních barviv to bývají :

- šťávy - bezinková, borůvková, z černého rybízu, malinová, ostružinová, višňová
- drogy – alkanový kořen, bixin, čaj, fernambukové dřevo, diviznový květ, kurkumový kořen, květ měsíčku, santalové dřevo, květ slezu, šafrán apod.
- cukrový kulér (karamelové barvivo)
- umělým barvivům se výrobci vyhýbají [2,3]

Nejdůležitější rozdělení likérů z hlediska barmanské praxe je na:

- generické, které může v určité standardní kvalitě vyrábět každý, kdo má potřebné zařízení a suroviny. Do této skupiny patří: Advokaat, Arrack, Cordial Médoc, Creme de Cassis, Forbidden Fruit, Irish Mist, Maraschino, Parfait Amour, Pastis, Sloe Gin, Triple Sec[2,6,7]
- vlastnické, které se připravují podle určité, téměř vždy v tajnosti držené receptury. Může je vyrábět jen majitel předpisu. Při přípravě míšeného nápoje jsou nezaměnitelné. Do této skupiny patří: Aurum, Baileys, Bahia, Bénédictine, Bols Blue, Cointreau, Di Saronno, Amareto Originale, Drambuie, Galliano, Glayva, Grand Marnier, Chartreuse, Irish Velvet, Izarra, Kahlúa, Marie Blizard Anisette, Peachtree, Pimpletjens Liquer, Pisang Ambon, Sabra, Southern Comfort, Strega, Swedisch Punsch, Tia Maria, Venetian Cream[1,4,7]

2.5 Pálenky (destiláty)

Pálenky jsou v odborné barové terminologii základní báze. Základních bází je šest: gin, vodka, rum, tequila, brandy a whisky.[2,5]

2.5.1 Gin

Gin je lihovina, která je ochucena jalovcem a dalšími bylinami a kořením. Objevil se na počátku sedmnáctého století v Holandsku, kdy Franciscus de la Boë experimentoval s destilací jalovce na univerzitě v Leydenu při hledání diuretického léku.[2,7]

Výroba kvalitního ginu je složitá. Začíná vypálením obilného lihu, který obsahuje kolem 95 % alkoholu. Poté se některým ze tří způsobů tento alkohol ochutí směsí jalovce a dalšího koření (směsí se říká botanicals) a vše se zředí vodou na požadovaný stupeň obsahu alkoholu.[2,6]

Stěžejním momentem je právě ochucení lihoviny. Levnější pálenky vznikají tak, že se k obilnému lihu přidají esence a oleje jalovce a ostatních botanicals. Škála použitých bylin a koření není příliš rozsáhlá.[1,6]

V případě destilovaných ginů se uplácuje až tucet různých chuťových a aromatických zdrojů: jalovec, koriandr, angelika, kůra citrónů a hořkých pomerančů, zázvor, kardamom, lékořice, skořice, kmín, puškovec, kubéba aj.[2,7]

Používají se dva postupy ochucení:

Racking představuje metodu, kdy se pytel s botanicals umístí na určité místo v šíji destilačního přístroje. Do přístroje se načerpá neutrální lihovina, která se redestiluje tak, že její páry procházejí před tím, než opět zkapalní botanicals, a tak se ochucují. [1,7]

Steeping je způsob používaný v lihovaru, kde se vyrábí Beefeater. Botanicals se smíchají s neutrální obilnou lihovinou přímo v destilačním přístroji, ponechají se asi dvacet hodin uležet a pak se směs zvolna destiluje. Výsledkem je hluboká chuť ginu, která nevyprchá ani při delším otevření láhve. [2,6]

Ze sensorického hlediska rozdělujeme produkci ginů do tří základních kategorií

Historicky nejstarší je gin holandského typu genever. Základem je líh vyrobený obvykle z ječmene, žita, pšenice a někdy i z kukuřice. Tento líh je několikrát rektifikován a při

poslední destilaci jsou přidány botanicals. Genever je buď oude (starý), nebo jonge (mladý). [1,2,6]

London Dry gin je typ suchého ginu, který může být vyráběn kdekoli na světě a také tak označován, pokud místní legislativní úprava nestanoví jinak. Jediným ginem vyráběným v Londýně je v současné době pouze Beefeater. [1,7]



Obr. 6 Beefeater [7]

Plymouth gin je jediný gin, který je vázán na určité místo výroby. Má výraznou chuť a kořeněnější aroma a z hlediska suchosti zaujímá pozici mezi holandským ginem a London Dry ginem. [2,6]

Přehled nejdůležitějších ginů:

Beefeater, Bombay Sapphire, Booth's, Gilbey's, Gordon's, Tanqueray [1,2,6]

2.5.2 Vodka

Vodka je bezbarvá chuťově neutrální lihovina, která se vyrábí destilací fermentovaného obilí, brambor, případně dalších surovin. Pokud se vyrábí klasickou dvoustupňovou destilací, zůstává v nápoji něco z vůně a chuti použité suroviny. Pokud se vyrábí kontinuálním způsobem, tyto vlastnosti ztrácí. Tímto stylem se vyznačují moderní produkty, které se destilují do vysokého objemového procenta alkoholu a pak se ředí.[1,7]

Dle geografického hlediska dělíme vodky:

- na produkty z východní Evropy (Ruska, Polsko). Určitou výhodou těchto vodek je tradice a řada legend, spojující jednotlivé značky s mýtem carské minulosti a tušenou tajemností a záhadností východní Evropy[1,6]

- na produkty západní Evropy a Spojených států. K velmi dobré pověsti vodek západního světa přispívá výrobní kázeň a snaha výrobců získat co nejčistší lihoviny nejvyššího stupně chuťové neutrality[1,6,7]

Zástupci vodky, které se nejčastěji používají v barovém provozu: Absolut, Baltic, Black Death, Finlandia, Gorbatschow, Jarzebiak, Koskenkorva, Kubanskaja, Liniue, Limonnaja, Ochotničja, Perlovka, Smirnoff, Sopllica, Starka, Stoličnaja, Wyborowa, Zubrovka[1,6,7]

2.5.3 Rum

Rum je lihovina, která se vyrábí z fermentované šťávy cukrové třtiny, případně z vedlejších produktů vznikajících při jejím zpracování všude tam, kde se tato rostlina pěstuje. Na většině karibských ostrovů se vyrábí rum z melasy. Její fermentace, totiž přeměna cukru prostřednictvím kvasinek na alkohol, trvá od jednoho dne do několika týdnů. [2,8]

Rumy lehčího těla a vyššího obsahu alkoholu se destilují tzv. kontinuálním způsobem ve vysokých kolonách. Těžší rumy plného těla a zlaté až tmavohnědé barvy pocházejí z dvoustupňové destilace, obdobné například produkci whisky nebo koňaku. [1,6]

Základní kategorie rumu kopírují výslednou barvu produktu. Bílé (white) rumy jsou většinou lehkého těla a jemné chuti. Zlaté (golden) rumy se vyznačují tělem a chutí označovanými jako medium. Tmavé (dark) rumy jsou tradičně plného těla a chuti po spáleném cukru.[1,6,8]

Nejčastěji používané rumy v barovém provozu pocházejí z Barbadosu, Brazílie, Jamaicy, Martiniku, Portorika, Venezuely[1,6]

2.5.4 Tequila

Tequila je lihovina, která se vyrábí destilací zkvašené šťávy modré Agave Tequiliana Weber. Mohutná rostlina z liliovitých se pěstuje na vymezeném území mexického státu Jalisco v okolí městečka, které dalo nápoji jeho jméno.[1,8]

Plantáže se sklízí po dvanácti letech, kdy agáve dozraje ke sklizni. Přímou na poli se osekají mohutné listy z obrovské, až šedesát kilogramů těžké pini. Piña znamená ananas a označení je inspirováno vzezřením produktu, který po osekání plod připomíná. Fermentovaná šťáva se destiluje buď klasicky dvoustupňovou, nebo moderně kontinuální destilací. Výsledkem je bezbarvý destilát, který se může dále zušlechťovat.[1,6]

Silver – tequila standardní kvality bez požadavku zrání v sudech

Reposado – zraje v dubových sudech několik měsíců

Gold – je tequila, jež svou barvu odvozuje od různě dlouhého pobytu v dřevěných sudech, případně od přibarvení karamellem

Anejo – zraje v dubových sudech tři roky, výjimečně i déle

Přehled důležitých značek: BLACK DEATH, JOSÉ CUERVO, PORFIDIO, SAUZA[2,6,8]

2.5.5 Whisky/whiskey

Whisky je lihovina vyrobené fermentací a destilací obilí a zrající po určitou dobu v dřevěných sudech. Výraz whisky se používá pro produkt vyrobený ve Skotsku, Kanadě a většině dalších zemí, whiskey pro destilát pocházející z Irska a Spojených států. Z hlediska použití pro přípravu tuto lihovinu jednak geograficky a jednak technologicky. [1,9]

Skotská whisky

Aby mohla být whisky nazývána Skotskou, musí podle skotského, potažmo britského zákona o Skotské whisky splňovat následující podmínky:

1. Musí být vypálena ve skotské palírně z vody a sladového ječmene, fermentována na základě enzymového systému, s možností přidání dalších druhů obilného zrna.
2. Po základní destilaci musí tekutina obsahovat méně než 94.8% alkoholu, aby se zachovala příchuť způsobená fermentací.
3. Musí uzrávat po dobu nejméně tři let a jednoho dne na území Skotska, v dubových sudech.
4. Nesmí obsahovat jiné přísady, než je voda a karamelové barvivo.
5. Do lahví se smí stáčet pouze whisky s obsahem alkoholu nejméně 40%.

Žádný jiný druh whisky nesmí být na území Skotska vyráběn.

Základní druhy jsou - jednodruhová (single) a vícedruhová (blended). Single pochází pouze z jedné destilace, kdežto blended je smíchána ze dvou i více druhů Skotské whisky. [1,2,9]

Základní dělení je na:

Single malt - se vyrábí výhradně z ječmenného sladu, který se ředí vodou, pomocí kvasnic se zakvasí a nakonec se destiluje v destilačním kotli. Na lahvi poté musí být uvedeno Single malt což znamená že pochází z jediné pálenice a nemíchá se s ostatními. [2,9]

Grain whisky se vyrábí převážně z nesladovaného obilí, tedy z ječmene, žita, pšenice nebo kukuřice, a je destilována ve sloupcovitém patentním destilačním aparátu, jenž umožňuje méně náročný destilační proces. [3,9]

Vatted nebo Blended malt whisky - Vatted je whisky smíchaná z minimálně dvou, častěji však z více druhů single malt whisek a destilací. Blended zase obsahuje obvykle 15-40 různých malt whisek a 2-3 grain whisky. [1,9]

Blended grain whisky - whisky míchaná z grain whisek z více destilací. [9]

Blended Scotch whisky - whisky míchaná ze single malt whisky a grain whisky. [2,9]

Irisch whiskey

Irisch whiskey je destilát, který byl vyroben a zrál v Irsku.

Irská whiskey se liší od skotské whisky svojí výrobou. Ječmen používaný pro skotskou whisky je sušen nad otevřeným rašelinovým ohněm. Naproti tomu slad pro irské whiskey se suší v těsně uzavřených pecích, čímž se zachová pouze čistá sladová chuť bez kouře a rašeliny. Poté se irská whiskey destiluje třikrát ,což jí dává hladší chuť. K tomu, aby se whiskey právem mohla nazývat irskou, musí být destilovaná výlučně z ječmene rostoucího v Irsku a skladovaná v dřevěných sudech minimálně 3 roky. Výrobci whiskey se vyhýbají použití nových dubových sudů, protože mají za to, že čerstvé dřevo předává whiskey drsnou chuť. Místo toho mnohé palírny irské whiskey upřednostňují použité sudy po jiných druzích tvrdého alkoholu, jako např. rumu nebo bourbonu. Tato praxe má za následek jemné rozdíly v chutích whiskey ze stejné palírny. [1,2,9]



Obr. 7 Jameson [9]

U.S. whiskey

Podle vlády Spojených států mohou být jako whiskey označovány pouze destiláty, které splňují tyto základní požadavky: [3,9]

1. Musí být vyrobeny z fermentované směsi obilí a destilovány maximálně na 95 % obsahu alkoholu, přičemž prokazují chuť, vůni a další charakteristické vlastnosti připisované whiskey.

2. Musí být před zráním v sudech zředěny na maximálně 62,5 % obsahu alkoholu a při plnění do lahví nesmí mít méně než 40 % alkoholu[2,9]

Všechny whiskey, které odpovídají těmto požadavkům, se dělí do tří hlavních skupin: straight whiskey, light whiskey a blended whiskey. [9]

Straight whiskey jsou nemíchané produkty jednoho lihovaru. Jejich významným představitelem je bourbon a Tennessee whiskey. [3,9]

Light whiskey jsou takové, při jejichž výrobě lze použít jakýkoli typ a poměr obilí, rozdíl je však v sudech, které jsou buď použité, nebo nové, ale nevypálené. [2,9]

Blended whiskey je směsí nejméně 20 % straight whiskey. Zbytek tvoří neutrální lihovina obilného původu. Výsledkem je ztráta zřetelného charakteru, ovšem také snížení ceny. [1,9]

Canadian whisky

Kanadská whisky byla původně vyráběna ze žita. Dnes musí být vyrobena z více než 50% kukuřice a ostatního obilí jako oves, žito, pšenice. Na způsobu výroby se projevil vliv skotských a irských přistěhovalců. Doba zrání pro kanadskou whisky je předepsána minimálně na čtyři roky, zrání probíhá v dubových sudech. [2,9]

2.5.6 Brandy

Brandy jsou destiláty z vína a jsou vlastně jediným alkoholickým nápojem, který vzniká tepelným zpracováním jiného alkoholického nápoje - vína. [1,10]

Koňak

Označení "koňak" se smí používat pouze pro brandy vyrobené ve Francii v oblasti Cognac. Koňaky zrají velmi pomalu a mohou dozrávat až 60 let v dubových sudech, kde získávají svoji charakteristickou chuť, vůni a typickou kaštanovou barvu. [1,10]

Armaňak

Armaňak se vyrábí z vína vyrobeného z bílých hroznů sklizených v jihozápadní Francii v oblasti Gaskoňsko. Hlavní rozdíl mezi koňakem a armaňakem, kromě použitých odrůd révy vinné, je v destilaci. Armaňak se destiluje plynule a ne dvojitě. [2,10]

2.6 Nealkoholické nápoje

2.6.1 Voda

Voda je základní podmínkou výroby řady dalších nápojů. Má být čistá, bezbarvá, bez vůně a s příjemnou chutí. V barovém provozu se nejčastěji používá voda upravená speciálním filtrovacím zařízením, které se předsunuje před přívod vody ke kávovaru. [2,11]

2.6.2 Sodovka

Sodovka je pitná voda sycená oxidem uhličitým. V barovém provozu používáme sodovku buď vyráběnou v sodovkárnách a dodávanou v lahvích, nebo vyráběnou přímo na barovém pracovišti či v jeho blízkosti. Stále oblíbenějším zdrojem nejen sodovky, ale řady sycených nealkoholických nápojů jsou tzv. „soda guns“, jejichž koncovka, připomínající pistoli, spojená s výrobníkem dodává tento nápoj pod tlakem a rychle. [3,11]

2.6.3 Minerální vody

Minerální vody se v barové praxi podávají většinou ve svém původním stavu a přednost dáváme menším obalům. Vyznačují se vyšším obsahem soli, různých látek v plynném stavu a někdy i zvýšenou radioaktivitou. Z hlediska použití v barovém provozu jsou vždy vhodnější minerální vody stolní než minerální vody léčivé. V současné době je nejznámější a nejproslulejší českou minerální vodou Mattoni. [1,11]

2.6.4 Limonády

Paleta nealkoholických nápojů sycených oxidem uhličitým je velice široká a prakticky neustále se mění tak, jak se nové značky objevují na trhu a jiné po kratší či delší době zanikají. S některými limonádami se ale barmani setkávají i mnoho desítek let. Patří k nejfrekventovanějším. Jejich sycení je předurčuje k použití především v long drincích, kde se dávkuje přímo do sklenky, ve kterých se nápoje podávají. [1,2,11]

Nejvýznamnější limonády jsou: Coca-Cola, Pepsi-Cola, Indian Tonic Water, Ginger, Ginger Canada Dry aj. [1,3,11]

2.6.5 Džusy a čerstvé ovocné a zeleninové šťávy

Čerstvé šťávy jsou výrazně dražší a jejich příprava je pracná. Lisují se v ručních nebo elektrických lisech. Tvoří se jen do pohotovostní zásoby a v míšených nápojích je lze použít všude tam, kde jsou předepsány džusy. [2,11]

Džusy jsou ovocné nápoje z jemně pasírovaného ovoce s přidáním vody, cukru a kyseliny citrónové. Ty nejlepší se dodávají v malých jednorčcových lahvičkách, ale už při nákupu jsou dosti drahé. [3,7]

2.6.6 Sirupy

Nejdůležitější sirup v barové praxi je základní sirup cukrový, který se většinou používá místo slazení cukrem. Receptur na jeho přípravu je několik. [2,11]

Významnou položkou barového pracoviště jsou ochucené sirupy průmyslově vyráběné. Jedním z jejich výrobců je např. francouzská firma MONIN, která od roku 1912 produkuje sirupy, jejichž chuťová škála v současnosti zahrnuje kolem padesáti titulů. [3,11]



Obr. 8 Sirupy MONIN [11]

3 INVENTÁŘ K PŘÍPRAVĚ MÍŠENÝCH NÁPOJŮ

Vybavení barového pultu musí být dokonalé a bezvadné, protože práci barmana neustále sledují a hodnotí hosté. Barmanský inventář je vizitkou barmana, pečuje o něj a každý barman má svůj vlastní. [1,12]

Základní barmanské náčiní a jeho používání

Míchací sklenice

Je mírně kónická nádoba o obsahu kolem 50 cl. Často má silnější stěny a odolné dno. Tato sklenice se používá k přípravě nápojů z ingrediencí, které se bez obtíží spojují. Nápoj je tak připravován v míchací sklenici a nešejkruje se. [1,2,13]

Barové sítko – strainer

Strainer je speciální pomůcka, která zabraňuje, aby led z míchací sklenice vnikl při nalévání nápoje do sklenice hosta. Je po obvodě opatřen pružící spirálou, která při vhodné velikosti míchací sklenice pružně přilne k její vnitřní části. [2,14]

Strainery jsou dvojího typu:

Ten, který označujeme jménem podle jeho vynálezce "**Hawthorne**" je mimo spirály opatřen také dvěma zářkami, které způsobují, že se strainer výborně vsune do ústí míchací sklenice a utkví v něm. Velmi dobře se drží i těm, kdo mají menší ruku. Uchopíme jej tak, že ukazováček leží přes část sítka u rukojeti. [1,13]

Starší typ bez zářek způsobuje zejména začátečníkům potíže horší ovladatelností, která však praxí zmizí. Jeho výhodou je, že se přidržuje v požadované poloze pouze ukazovákem položeným u vnitřního konce držátka zcela mimo dosah nápoje. Nasazení straineru provádíme tak, že jej v mírně šikmé poloze opřeme o vnitřní stěnu míchací sklenice a sesuneme ruku po držátku tak, že ukazováček je v poloze nad ním, zbytek dlaně pod ním. Ukazovákem kontrolujeme polohu straineru, zbytek prstů a dlaně pevně drží míchací sklenici. [1,2,14]



Obr. 9 Míchací sklenice se strainerem [13]

Barová lžička

Slouží k promíchávání nápojů v míchací sklenici. Pro barovou lžičku je typické dlouhé, po celé délce lžičky nebo její větší části spirálově zakroucené držátko zakončené na jedné straně charakteristickým mačkátkem a na druhé straně samotnou lžičkou, která s držákem svírá tupý úhel asi 150 stupňů. Tento úhel je pro práci s barovou lžičkou velmi důležitý. Jeho odlišné hodnoty způsobují méně pohodlnou a efektivní práci. Použití barové lžičky je třeba nejprve nacvičit. [2,13,15]



Obr. 10 Barové lžičce [15]

Shaker

Patří k neodmyslitelným pomocníkům každého barmana. Předpokládá se, že šejkr vzniknul z míchací sklenice jejím přiklopením pravděpodobně kovovým kónusem. Z toho tedy vyplývá, že první šejkry byly dvojdílné. Šejkr používáme k přípravě nápojů, které obsahují cukr, vejce, mléko, smetanu a ovocné šťávy. Nikdy však šejkr nepoužíváme pokud jsou ingrediencemi sodovka a minerální vody obohacené kyslíčkem uhličitým. [1,3]

Existují tři typy šejkrů. Práce s těmito šejkry je dosti odlišná.

Boston Shaker - dvoudílný šejkr, který se skládá z kovové a skleněné části. Používá se tak, že led vkládáme do skleněné části, a to raději ve větším než menším množství. Po té se přidají suroviny nutné pro přípravu drinku, nasadíme kovový kónus. Energicky, ale s citem do něj shora uhodíme. Byl-li šejkr před zahájením práce suchý, bude nyní sestava dokonale těsnit a držet pohromadě. Šejkr uchopíme do dlaní v místě spojení obou částí tak, že současně zajišťujeme jeho pevnost a ve vzduchu ho přehmatem otočíme tak, že skleněná část směřuje k našemu tělu. Současně oběma palci a zbytkem prstů obou rukou mírně tlačíme obě části k sobě. Kýváním, které vychází výhradně ze zápěstí nápoj protřepáváme. Protřepávání provádíme tak, že střídavě jeden i druhý konec šejkru směřuje šikmo k zemi. Po protřepání postavíme šejkr kovovou částí na pracovní desku. Levou rukou ho uchopíme a pravou rukou do šejkru ze strany hřbetem dlaně pružně uhodíme. Části šejkru se po tomto úderu uvolní. Pro nalití nápoje do sklenky existují dva způsoby:

1. Do kovového kónusu nasadíme strainer a počínáme si jako při práci s míchací sklenicí.
2. Kovový kónus uchopíme pevně mezi prsteník, malík a bříško kloubu palce, skleněnou část šejkru držíme prostředníkem, ukazovákem a palcem tak, že částečně zapadá do kovové části a zároveň je vychýlen. Mezi oběma polovinami tak vzniká půlkruhový otvor, který můžeme zvětšovat nebo zmenšovat odkláněním nebo přikládáním skleněné části. Tento otvor pak působí jako sítko kudy nápoj vytéká aniž by led ze šejkru vypadnul. Tento postup většinou dělá problémy lidem s drobnější rukou. Výhodou tohoto šejkru je relativně dlouhá dráha ledu, snadná údržba a objem, který dovoluje připravit naráz i více porcí nápoje. [1,3,16]



Obr. 11 Shakery – boston, třídílný, dvoudílný [16]

Shaker třídílný - skládá se z těla, hlavy a zátky. Tento druh šejkru je nejvíce oblíben u žen a u starší generace. Práce s tímto typem šejkru je podstatně jednodušší. Nejčastěji bývá kovový, ale lze jej pořídit z části skleněný a části umělohmotný. V poslední době lze v obchodní síti koupit i pouze umělohmotný. Práce s třídílným šejkrem začíná tak, že zátka se nasadí na hlavu šejkru a ta se odloží stranou. Šejkr se naplní podle potřeby ledem, přidají se ingredience. Šejkr uzavřeme tak, že hlavu nasadíme na tělo šejkru v jednom bodu a postupně jej přikládáme, aby vzduch z těla šejkru odcházel mezerou až do poslední chvíle, a nevytvářel se tak vzduchový polštář, který by části tlačil od sebe. Nyní šejkr uchopíme do levé ruky. Dlaň je natažena podél těla a ruka drží jeho dno posledními články ukazováku, prostředníku a prsteníku, palcem přidržuje ze strany hlavu šejkru. Palec pravé ruky přidržuje zátka a ostatní prsty jsou nataženy podél šejkru. Dlaně se šejkru dotýkají jen konečky prstů. Šejkr zvedneme přibližně do úrovně ramene, posuneme ho k němu tak, aby osa šejkru byla mimoběžná s osou těla. Předloktí jsou přibližně v jedné přímce, dlaně svírají s předloktím úhel stejný, jako když někoho úpěnlivě o něco prosíme rukama. Protřepávání vychází výhradně ze zápěstí, tělo se téměř nepohybuje. Šejkr směřuje střídavě dnem a hlavou šikmo k zemi. Současně posloucháme jeho zvuk. Jakmile led přestane

charakteristicky chrastit, je nápoj s největší pravděpodobností hotov. Typickou chybou u začátečníků je relativně krátké třepání bez dostatečné energie. Šejkrování musí být slyšet, nápoj musí být matný a dostatečně ochlazený. Délka třepání se řídí množstvím připravovaných porcí, které najednou připravujeme, hustotou ingrediencí, ale i snahou nezředit příliš ty nápoje, které obsahují vejce či smetanu. Jakmile je nápoj hotov, sejmeme levou rukou zátku a současně ji otočíme tak, aby zbytek nápoje nevytékal na pracovní desku. Levou rukou přidržíme sklenku a nápoj z šejkru nalijeme. V závěru šejkr omyjeme, vysušíme a neuzavřený odložíme. Tímto je připraven pro další použití. Výhodou třídílného šejkru je cena, snadná manipulace, snadné nalévání přes sítko v hlavě. K jeho nevýhodám patří spára mezi hlavou a sítkem, kterou je potřeba držet v čistotě, což dá někdy hodně práce. [1,3,16]

Shaker dvoudílný se skládá pouze ze dvou kovových částí. [2]

Stříkací láhev

Je skleněná baňka opatřená zátkou, jíž prochází na vnějším konci zúžená trubička. Používá se při přidávání ingrediencí odměřovaných na stříky. Postup při práci se stříkací lahví je velmi jednoduchý. Hrdlo láhve držíme mezi ukazovákem a prostředníkem. Zátka přidržujeme palcem nad trubičkou. Stříkací láhev se nejčastěji používá pro dávkování Angostury Aromatic Bitters. Je proto potřeba ji důkladně a pravidelně čistit od usazenin. [2,15]

Odměrka

Mohou být skleněné, ale častěji jsou kovové. Skleněné naléváme k rýsce a kovové po okraj. Odměrky odkládáme dnem vzhůru na vhodnou odkapávací plochu. Ideální odměrkou je oboustranná. Jsou to vlastně dva kalíšky z nerez, které jsou dny připojeny k sobě. Z jedné strany je na 2 cl a z druhé strany na 4 cl. [1,16]

Drtítko

Dřevěné drtítko, které slouží například k drcení limet či máty. [3]

Prkénko

Nejčastěji použitým materiálem pro prkénko je dřevo, umělá hmota, často i nylon. Dřevěná prkénka působí přirozeněji, vyžadují však důkladnější údržbu. Nejideálnější jsou prkénka

umělohmotná. Na prkénku musí být dost místa na krájení a odložení plátků i nepokrájených částí. [3,16]

Nůž

Má dvojitou špičku, která se používá jako vidlička. Jsou nabroušené až ke konečku spodní špičky nože, aby bylo možné bez obtíží nařezávat plátky. Ostří na těchto nožích bývá vlnité nebo zoubkované. Vlnité je z jednoho prostého důvodu lepší, nedorásá ovoce, které je měkké. Doporučená délka nože je kolem 24 cm, z toho rukojeť by měla být přibližně 10 cm. Nože se pokládají nad prkénko. Pokud chcete přenést plátek citrusu z prkénka například na okraj sklenky, tak postup je následovný. Jednu špičku nože zapíchnete do kůry citrusového plodu, druhou do dužiny. Zabráníte tím tak jeho spadnutí. [1,3,15]



Obr. 12 Barový nůž [15]

Lis na citrusy

Existuje několik druhů lisů. Pro profesionální použití je k dispozici pákový lis a elektrický. Pákový lis je nehluký a velmi účinný. Elektrický by měl mít z důvodu bezpečnosti kryt, který na něj nasadíte v době kdy ho nepoužíváte. [2,15]

Vývrtka a otvírák

Slouží k otevírání korkových, korunkových a umělohmotných uzávěrů. Měla by mít velmi ostrý nožík. Co se týká závitů, tak by jich měla mít nejméně 5, a ne více než šest. [3,16]

Nádoba na led

V dobře projektovaných pracovních pultech jsou zásobníky ledu zabudovány přímo a jsou navíc vybaveny odtokovými kanálky. Menší množství ledu uchováváme v přenosných nádobách. Ty mohou být buď kovové, skleněné nebo plastové. Svoji funkci lépe plní zásobníky dvouplášťové, s vyjímatelnou perforovanou vložkou. Zásobníky ledu je potřeba udržovat v čistotě. Po čase se na vnitřní straně zásobníku vytváří nežádoucí povlak, který podporuje život mikroorganismů. [1,15]

Lžice a lopatka na led

Rozdíl mezi lžící a lopatkou na led je v tom, že ve lžici jsou otvory, které slouží k odtoku přebytečné vody z kostek ledu a lopatka žádné otvory nemá a dá se lépe použít pro velmi oblíbené házení kostek ledu do míchacího média. Lopatka je též vhodná pro nabírání ledové tříště. Lopatky se vyrábí ve dvou provedeních, plastové a kovové. [1,16]

Kleště a sekáček na led

Dalším pomocníkem barmana jsou **kleště na led**, které se používají hlavně z hygienického hlediska. [1,15]

Druhým pomocníkem je **sekáček na led**, který pomáhá při drcení ledu na menší kousky. Tento pomocník bývá však velmi málo využíván, jelikož barman využívá připravené kostky ledu nebo ledové tříště a tudíž není potřeba odsekávat z velkého kusu ledu. [2,15]

Výrobník ledu, tvořítka a sáčky na led

Led je jedna z nejdůležitějších surovin v barovém provozu. Bez ledu je totiž příprava míchaných nápojů úplně nemyslitelná. Proto si zásoby ledu vždy pečlivě kontrolujte. K výrobě ledu se v profesionálním baru používají výrobníky ledu různých značek. Od výrobníku ledu se očekává dostatečná kapacita, spolehlivost, snadný přístup k ledu a jednoduchá údržba. Existují výrobníky na kostkový led, ale také i na led drcený. [1,16]

Mlýnek na led

Slouží k přípravě vločkového ledu. Z kostek ledu lze vločkový led připravovat v jak v elektrických tak ručních mlýncích na led. Ruční mlýnky jsou sice pomalejší, ale je z nich méně vody a led je sušší. Výhodou elektrických mlýnků je velmi tichý chod. Jejich konstrukce a podstavec jsou vyrobeny z oceli a hliníku. Jsou velmi odolné, mají vyjímatelný trychtýř na led a nastavitelnou výšku. [2,15]

Chladicí nádoba

Slouží k ochlazení nápoje, udržuje stálou teplotu. [16]



Obr. 13 Nádoby a pomůcky na led [16]

Mixéry

Nejčastěji tyto mixéry mají uplatnění v profesionálním prostředí. K dispozici máme opět několik druhů a typů mixérů. [2,16]

Vrtulkové mixéry nápoj pouze promísí a pro tento druh mixérů se tedy používá jemný, nejlépe drcený led. Tento druh mixéru je vhodný pro přípravu zmrzlinových nápojů, milk shakes atd. Je používán po celém světě zejména pro svoji spolehlivost. Vrtulky v těchto mixérech jsou z nerezové oceli a tak bez problémů třští led i tvrdou zmrzlinu. Mívají automatické zapnutí motoru, což znamená, že motor se automaticky zapne, když se nádoba vloží do mixéru, a zastaví, když se nádoba vypne. Toto automatické zapínání zajišťuje vždy perfektní funkci mixéru. Existuje klasický "Drink mixer", ale i "Trojitý Drink Mixer". Nádoby, které se zde používají jsou z nerezové oceli a dají se lehce vyjmout a snadno očistit. [2,16]

Nožové mixéry mají často za úkol některou ingredienci doslova rozsekat. Používají se např. pro přípravu margarity, salsy, ale mají i další široké uplatnění. Nože jsou vyrobeny z nerez, které zaručují nápoje bez zbytečně velkých kousků ledu a ovoce. [1,3,15]

Nalévátka

Usnadňují nalévání lihovin. Jsou vyrobeny z různých materiálů např. umělohmotné, kovové v kombinaci s korkem či umělou hmotou. Jejich barevná škála je nepřeborná a to samé se týká tvarů výlevků. Výlevky existují zúžené, široké, ale k dispozici jsou i nalévátka s dvojitou výlevkou. Taktéž se vyrábějí nalévátka tzv. dávkovací, které při výrobce nastavené hodnotě (2,4,5 cl) přestanou nalévat. Tato dávkovací nalévátka velice usnadňují a zrychlují práci, jelikož není potřeba používat odměrky. To však platí pouze omezeně. Nasazené nalévátko má pouze jednu hodnotu a tak je potřeba stále měnit nalévátko na láhvi. [2,15]

Zásobník na ovoce

Dělená nádoba s víkem, která může být buď celá z umělé hmoty, nebo celokovová. Slouží k uchovávání ovoce (olivy, koktejlové třešně, plátky citronu či limet). Zásobníky na ovoce lze pořídit buď s 4 nebo 6 miskami na ovoce. Jedná o pomocníka, který usnadňuje a urychluje práci. [1,16]



Obr. 14 Zásobník na ovoce [16]

Krustovač

Krustovač nebo-li "**Crustas Box**" slouží při přípravě okrasného okraje na sklenkách. Krustovač jsou tři misky zasouvající se do sebe. V jedné je citronová šťáva, v druhé sůl a ve třetí cukr. Postup při krustování je následovný: Nejprve okraj sklenky namočíme do citronové šťávy a pak buď do cukru nebo soli. [16]

Zásobník na láhve

Zásobník na láhve nebo-li "**Spead Rack**" je součástí pracovní plochy barmana, kam se odkládají láhve s lihovinami, které se nejčastěji používají. [16]

Stojan na brčka

Zásobník na brčka, míchátko a koktejlové ubrousky. [15]

Míchátko, okrasná dekorace, brčka[]



Obr. 15 Brčka a dekorace [15]

4 DĚLENÍ NÁPOJŮ

APERITIV COCKTAILS

Slovo aperitiv vzniklo od latinského "aperire", což znamená otevřít. Aperitivní koktejly se podávají asi 20-30 minut před jídlem, neboť povzbuzují chuť k jídlu. Se skleničkami se nepřitřukává a nápoje by se měly konzumovat pomalu. Z neznámějších a nejoblíbenějších aperitivů je bílý nebo červený vermut, který je dobře vychlazen, s kolečkem citronu ve sklenici. [1,17]

BOWLES

"Boule" jsou osvěžující nápoje, které se připravují ve velké skleněné nádobě ve tvaru polokoule se skleněnou poklicí zabraňující zvětrání nápoje. Této speciální míse se říká terina. Většinou tyto nápoje připravujeme předem jako atraktivní pohoštění, když očekáváme větší počet hostů. K přípravě "Boule" potřebujeme kvalitní víno, (u některých receptur je možné použít i vína ovocná), dále polosuchý či suchý sekt, minerálku nebo sodovou vodu či jinou průmyslově vyráběnou limonádu. Pokud připravujeme "bouli" pro dětskou párty, nahradíme víno moštem. K dalším velmi důležitým surovinám patří cukr nebo cukrový sirup, čerstvé či kompotované ovoce a vonné byliny. Skoro téměř všechny měkké druhy ovoce (např. broskve, maliny, meruňky, jahody, ananas) jsou vhodné pro přípravu "boule". Vždy dbejte na to, aby byla "boule" dobře vychlazená. V žádném případě však nikdy nedávejte led přímo do nápoje. Jednotlivé porce podáváme v malých skleněných šálcích na "bouli" se lžičkou. [2,17]

BUCKS

Připravují se přímo ve sklenice, ve které se podávají. Po tyto nápoje je typické, že se při jejich přípravě nepoužívá cukr. Do sklenice typu "tumbler" vložíme 1/4 citronu, kterou vymačkáme. Přidáme lihovinu, několik kostek ledu a doplníme Ginger Ale (zázvorovou limonádou). V dnešní době je možné zázvorovou limonádu nahradit i jiným nealkoholickým nápojem. [1,18]

COBBLERS

"Koblery" jsou nápoje vhodné pro horké letní dny. Mají jednu zvláštnost: řadíme je do kategorie dlouhých nápojů (long drinků) i přesto, že se neprodužují tonikem, sodovou vodou a ani jinými složkami, které jsou syceny kyslíčným uhlíčitým. "Koblery" jsou

prodlouženy ledem. K základním surovinám pro přípravu tohoto nápoje patří některá vína (červené, scherry, portské, tokajské), sladké a polosuché sekty a lihoviny (vodka, rum, whisky). "Koblery" jsou velmi osvěžující, které vynikají především svým přitažlivým vzhledem. Připravujeme je přímo ve sklence, kterou naplníme mletým nebo vločkovým ledem. Přidáme složky podle receptury a barovou lžičkou promícháme, dokud se na sklence neobjeví ojínění. V závěru si dáme záležet při aranžování ovoce. Použijeme sezónní ovoce popř. kompotované ovoce. Servírujeme s lžičkou a sacím brčkem. [1,2,18]

COCKTAILS

"Koktejly" jsou typické objemem jedné porce. Podle pravidel IBA (International Bartenders Association) je jedna porce maximálně 7 cl. Dalším charakteristickým znakem je sklenka (koktejlka), ve které se servírují. Připravujeme je v šejkru či míchací sklenici a do sklenky je naléváme přes strainer. Na výslovné přání hosta je možné "koktejl" podat s ledem "on the rocks" [1,17]

COLLINSES

"Kolinsy" patří mezi nejznámější, ale hlavně nejstarší long drinky (dlouhé nápoje). Jsou nejdelsí ze všech dlouhých míšených nápojů. Podávají se ve sklenici zvané "tumbler" o obsahu nejméně 30 cl. Někdy se také servírují ve větších sklenicích o obsahu 50 cl. Do sklenky se nejprve odměří kolem 2-3 cl cukrového sirupu. Po té se přidá šťáva ze středně velkého citronu (asi tak 4 cl) a 8 cl lihoviny. Vše se promíchá barovou lžičkou, přidá se několik kostek ledu a sklenice se doplní předchlazenou sodovkou. Nápoj se znovu opatrně promíchá, ozdobí se plátky citrusů a třešní. Podáváme se slámkou. Tento nápoj je natolik populární, že vytvořily "rodinu", jejíž "příbuzný" dostali jména podle použitých bází.

Colonel Collins - s bourbon whiskey

Mike Collins - s irskou whiskey

Pedro Collins - s kubánským rumem

Jack Collins - s calvadosem

Pierre Collins - s koňakem

Sandy Collins - se skotskou [1.3.18]

COOLERS

"Kulery" jsou míchané nápoje, jejichž charakteristickým znakem je suchost. Tuto suchost je však možné podle chuti přisladit cukrovým sirupem či likérem. Servírujeme je ve sklenici zvané "tumbler", která má obsah 30 cl nebo i více. Do sklenice nejprve vložíme spirálu seříznutou z celého citronu či pomeranče. Někdy můžeme vložit i obě spirály. Jednu část spirály vložíme do sklenice a druhou část zavěsíme přes okraj sklenky. Vložíme několik kostek ledu. V tomto případě zde led plní dvě funkce. V první řadě ochladí nápoj a hlavně pak působí jako stabilizátor kůry. Přidáme lihovinu a sklenici doplníme sodovkou či jiným nealkoholickým nápojem syćeným oxidem uhličitým. [1,3,17]

CRUSTAS

"Krasty" řadíme mezi dlouhé nápoje (long drinky) i přesto, že se nedoplňují žádnými nealkoholickými nápoji. Tyto nápoje se podávají především večer. V dnešní době jsou stále více oblíbeny u žen pro svůj atraktivní vzhled. "Krasty" poznáte podle charakteristického znaku, který je nepřehlédnutelný. Jedná se o cukrovou ozdobu na lemu sklenice, podobající se ledu (odtud vznikl také název "crustas", anglické "crust" znamená pokrytý ledem) která vzniká již při přípravě sklenky. Nejprve vnější okraj sklenky navlhčíme plátkem citronu nebo limety. Do připravené misky s cukrem položíme sklenici okrajem dolů. Do šejkru vložíme kostky ledu, přidáme 1 díl cukrového sirupu, 2 díly citronové šťávy, 1-2 stříky maraschina a 4-8 dílů zvolené lihoviny. Nápoj pak opatrně nalijeme buď do středně velké sklenky na víno, velké koktejlové sklenky, sektové sklenky, či sklenky typu "old fashioned" a to tak, aby se krusta neporušila. Na závěr vložíme spirálku z citrónové kůry. Pokud chcete být ohleduplný ke svým hostům, přiložíte při servírování také ubrousek k otření rukou, které přišly do styku s cukrem, zvlhčeným sraženou párou na stěně sklenky, a stékající tak dolů. [2,3,18]

CUPS

Nápoje, které jsou silnější než bowle. Základními ingrediencemi při jejich přípravě je víno, cukr, ovoce a šampaňské, lihoviny a likéry. Nejvhodnější ovoce pro přípravu jsou jahody, maliny, meruňky, broskve, kiwi a různé typy melounů. [2,3]

DAISIES

"Dizis" řadíme opět do skupiny dlouhých nápojů (long drinků). Jsou vhodné zejména v horkých letních dnech, kdy příjemně osvěží. Připravujeme je v šekru a hlavními ingrediencemi je grenadina nebo malinový sirup, citrónová šťáva, lihovina. Důkladně protřepeme a nalijeme do sklenice, kterou doplníme sodovkou a ozdobíme koktejlovou třešní. Přiložíme slámkou a lžičku. [2,18]

EGG NOGS

"Egnogy" jsou studené a teplé nápoje k jejichž přípravě se používá mléko, smetana a vejce (při jejich přípravě používejte jen čerstvá vejce!). Nejčastěji zastoupenou lihovinou je rum či brendy, ale také destiláty a dezertní vína.

Studený "egnog" vzniká v šekru, kdy se protřepe vejce s cukrem se zvolenou lihovinou. Směs se po té nalijeme do sklenice zvané "tumbler", dolijeme studeným mlékem a aromatizujeme strouhaným muškátovým oříškem.

Teplý "egnog" vzniká trochu odlišným způsobem. Do sklenice typu "tumbler" vložíme žloutek, cukr a promícháme vidličkou. Ta neustálého šlehání vidličkou pak přidáme horké mléko, lihovinu a v závěru opět aromatizujeme nastrohaným muškátovým oříškem. [2,3,18]

FANCY DRINKS

Takto označujeme míchané nápoje, které nelze zařadit do některé z předcházejících a ani následujících skupin. Jedná se většinou o nápoje, které vznikají při různých barmanských soutěžích a nejsou tedy svázány předem specifickými parametry. V těchto nápojích se projevuje kreativita a fantazie jejich tvůrce. [2,3]

FIXES

"Fixy" jsou osvěžující dlouhé nápoje (long drinky), které mají vyšší obsah alkoholu. Připravují a podávají se v malých tumblerech. Doporučují se servírovat jako aperitivní či digestivní nápoje (tzn. před jídlem nebo po kávě či čaji) společně se slámkou. Nejprve se sklenice naplní mletým nebo vločkovým ledem. Pak se přidá citrónová šťáva a ostatní suroviny dle receptury. Nápoj se dobře promíchá a na jeho hladinu se opatrně položí silnější řez citronu. Řez citronu by měl být jen o něco menší, než je průměr sklenky. [1,18]

FIZZES

"Fizy" zaujímají v žebříčku oblíbenosti míchaných nápojů, hned po koktejlech, druhé místo. Připravujeme je vždy v šejkru z jednoho dílu cukrového sirupu, dvou dílů citrónové šťávy a čtyř dílů lihoviny. Tyto nápoje v šejkru protřepáváme relativně dlouho: buď do ojínění šejkru, nebo do typického měkkého zvuku ledu. Po té jej nalijeme do sklenice typu "tumbler" nebo tzv. flétny a dolijeme sodovkou či jiným nápojem, který je sycen oxidem uhličitým. Pokud však "fiz" obsahuje vejce, tak sklenici doplníme výhradně sektem či šampaňským. Ve chvíli, kdy nápoj opouští barmanovu ruku, měl by šumět či syčet - jinak není hoden svého jména. [2,17]

FLIPS

"Flipy" jsou nápoje jejichž hlavní surovinou při přípravě je žloutek, cukru a lihovina. Platí zde stejná zásada jako u "EGG NOGS", používejte pouze čerstvá vejce. Tyto nápoje mají poměrně náročný proces přípravy. Jsou totiž velmi choulostivé na zředění vodou z použitého ledu a proto je potřeba je připravovat velmi krátce a energicky. Servírují se ve speciální flipové skleničce, I.B.A. připouští i malý goblet. Nad nápojem se v závěru strouhne muškátový oříšek. [2,17]

FRAPPÉS

"Frape" řadíme do skupiny krátkých nápojů, které se doporučují servírovat jako aperitivní i digestivní nápoj. Podávají se v nižším tumbleru nebo koktejlové sklenice. Sklenici nejprve naplníme jemně mletým nebo vločkovým ledem, odměříme lihoviny (obvykle likér) a přiložíme lžičku a sací brčko. Typické "frape" jsou s anýzovým nebo mátovým likérem. [1,18]

GLACÉS

Jedná se opět o krátké nápoje, které se doporučují servírovat jako aperitivní i digestivní nápoj. "Glase" se od "Frape" liší pouze v použitém ledu. Do sklenky typu "old fashioned" vložíme několik větších kostek ledu. Pomalu po té přiléváme lihovinu. Stékáním po kostkách ledu se lihovina chladí. K těmto nápojům se přikládá karafa s čerstvou vodou. Jedná se o velmi zrádné nápoje, proto jejich konzumaci doporučuji pouze pánům.

Pokud se sklenka předem připravuje stříkem Angostury či Bitter Orange, jmenují se tyto nápoje "Straights". [2,3,17]

GROGS

"Grogy" jsou teplé míchané nápoje, které se připravují v nádobě z varného skla. Základními surovinami je cukr, citrónová šťáva, lihovina a voda. V tomto pořadí suroviny vložíme do nádoby a přivedeme těsně pod bod varu, ale pozor nevaříme ! Nalijeme do vhodných sklenek s ouškem, nejlépe opět z varného skla, přiložíme lžičku a ozdobíme plátkem citronu či pomeranče. [2,17]

HIGHBALLS

"Hajboly" jsou dlouhé nápoje (long drinky). Základními ingrediencemi je lihovina a nápoj sycený oxidem uhličitým nebo suchý či polosuchý sekt, ovocná šťáva či džus. Servírují se v tumbleru, či ve větší sklenici balónového typu. [3,19]

ICE CREAM FRAPPÉS

"Zmrzlinové frapé" v poslední době začínají být velmi oblíbené. Připravují se buď v šejkru, nebo v elektrickém mixéru. Základní surovinou je 1-2 porce ovocné zmrzliny a další suroviny dle receptury. Podávají se ve vysokých tumblerech společně s sacím brčkem většího průměru. [2,19]

JULEPS

"Džuleps" jsou dlouhé nápoje (long drinky), které příjemně osvěží v horkých letních dnech. Jsou typické chuti. V této chuti dominuje máta peprná. Při přípravě by se sklenky i míchací pomůcky měly udržovat v chladu, nejlépe v mrazícím boxu, a neměly by se brát do holých rukou, aby se nesetřelo ojínění. Z čerstvě utržené máty se používají jen mladé a neporušené lístky. Základními surovinami je cukrový sirup, lístky máty, destilát a stříky Angostury. Máta použitá ke zdobení se po opláchnutí a lehkém osušení pocukruje moučkovým cukrem. Led musí být jemně mletý. Pro lepší představu je vhodné si vyzkoušet přípravu Mint Julepu z bourbon whiskey. Do míchací sklenice se nalije lžíce cukrového sirupu, přidají se lístky máty peprné a 2-3 stříky Angostury Aromatic Bitters. Lístky máty se do tohoto základu opatrně vymačkají obráceným koncem barové lžičky a vše se delším mícháním důkladně promísí. Odměří se whiskey a vše se opět promísí. Tumbler se naplní

jemně mletým ledem a přes strainer se do nich nalije nápoj z míchací sklenice. Je-li to potřeba, doplní se whiskey asi do 3/4 výšky sklenice. Po té se vše míchá do té doby, dokud se na stěnách sklenky neobjeví námraza. V závěru se do sklenky vloží cukrem posypaná snítka máty a sací brčko.[1,19]

LEMONADES

"Limonády" jsou zpravidla nealkoholické míchané nápoje, jejichž základem jsou šťávy citrusových plodů. Jejich název pochází z italského limone. Rozlišujeme pravé limonády bez alkoholu a pololimonády s přísadou alkoholu. Podávají se v tumblerech o obsahu 30 cl, které se nejprve naplní drceným ledem. Přidávají se pokud možné čerstvé šťávy a sodovka nebo pitná voda. Nápoj se pečlivě promíchá a ozdobí ovocem. Příkladá se sací brčko a limonádová lžička. [3,18]

MILK-SHAKES

Tyto nealkoholické míchané nápoje připravujeme buď v šejkru, nebo v elektrickém mixéru, do něhož se vloží led, další suroviny podle receptury a vždy asi 15 c mléka. Vše se protřepe, nalije do sklenic a nad nápojem se strouhne muškátový oříšek. [2,17]

MULLS

Kořeněná, oslazená vína, která se podávají vlažná v džbánu. [2]

NEGUS

Oslazené a okořeněné víno (často portské), které se však ředí horkou vodou. Jméno je odvozeno od plukovníka Francise Neguse, jenž žil za éry britské královny Anny. [1,18]

POSSETS

Základní ingrediencí je oslazené kořeněné mléko. Toto mléko se doplní horkou limonádou nebo vínem. Podáváme jej ve sklenici typu "tumbler". V případě, že se použijí vejce, tak se nápoj jmenuje egg-posset. [1,18]

POUSSE-CAFÉS

"Puskafe" nebo jinak řečeno kolínka jsou nápoje připravované bez ledu z několika různobarevných likérů, destilátů, případně i nealkoholických nápojů, které se vrství podle své specifické váhy jeden na druhém. Jejich příprava vyžaduje opatrnost a zručnost nejen při nalévání, ale také i při servírování (i velmi mírným otřesením sklenky, se může nápoj

samovolně předčasně smísit). Servírujeme je ve speciálních sklenkách, které mají tulipánový tvar. Rada: nejtěžší likéry se musí nalít jako první - jsou to likéry s nejmenším obsahem alkoholu a s největším obsahem cukru. [1,3,18]

PUFFS

Míchané nápoje, které se připravují v šejkru ze stejného dílu mléka a likéru. Nalijeme do sklenky a sklenici dolijeme sodovkou. Rychle promícháme a můžeme servírovat. [2.3]

PUNCHES

"Punče" jsou teplé i studené nápoje. V zimě, když jste promrzlí na kost, máte zkrchlé ruce, jsou nejvhodnějšími nápoji pro zahřátí právě teplé punče. Naopak v létě Vás příjemně osvěží studený punč. Punče připravujeme ve speciální punčové terině. Základními surovinami pro jejich přípravu je ovoce, ovocné šťávy, cukr, vína, lihoviny a koření. Pro ochlazení studeného punče dejte přednost velkému kusu ledu před ledovými kostkami a to z jediného důvodu. Chceme, aby zředění punče bylo přece nejmenší. [2.18]

RICKEYS

Míchané nápoje, které servírujeme ve sklenici typu "tumbler" o obsahu cca 20 cl. Suroviny, které jsou potřeba při přípravě: limetová šťáva z 1 limety (v žádném případě nelze použít citrónovou šťávu), 6-8 cl zvolené lihoviny (pokud lihovina není sladká, přidejte lžičku cukrového sirupu), 2 kostky ledu. Sklenici doplníme minerálkou nebo sodovkou. Podáváme s limonádovou lžičkou. [3.18]

SANGAREES

"Sangrie" jsou vychlazená a oslazená vína, piva či likéry, které se podávají ve sklenicích typu "high ball" a před servisem se nad nimi strouhne muškátový oříšek. Zpravidla je sladíme cukrovým sirupem. Dalo by se o nich říci, že to jsou tropické speciality. [1,19]

SHAMPARELLES

Tyto nápoje jsou velké "pousse cafés" podávané ve sklenkách na sherry místo v originálních sklenkách naousse-café. Jedna z nejstarších receptur předepisuje postupně stejné vrstvy Orange Curacao, žluté Chartreuse, anýzového likéru a koňaku nebo Kirsche. [2.18]

SHOOTERS

V 80tých a 90tých letech patřily tyto nápoje k velkým hitům barových pultů. Jsou to v podstatě pouesse-café, tedy nápoje vrstvené do sklenek do obsahu maximálně 5 cl. Pijeme je naráz. V ústech je nejprve krátce promícháme a po té je teprve polkneme. Některé shooters se připravují i v šejkru. [1,3,19]

SHRUBS

Připravujeme je z ovocné šťávy, cukru, lihoviny a to několik dní před jejich podáváním. Ukládáme je v dubových soudcích či kameninových džbánkách, v nejhorším případě pak v láhvích. Před podáváním je ředíme vychlazenou vodou a zesílíme koňakem nebo rumem. [2,17]

SLAMMERS

Míchané nápoje, jímž je společná technika konzumace. Připravujeme je přímo ve sklenice a k základním surovinám patří lihovina, k níž se přidá nápoj sycený kyslíčkem uhlíčitým. Host si sklenku zakryje dlaní, několikrát s ní uhodí o pevný podklad, a jakmile nápoj vyšumí, rychle - často naráz jej vypije. [2,18]

SLINGS

"Slingy" jsou známé teplé i studené. Vycházejí ze základního předpisu, kde se do sklenice typu "high ball" odměří cukrový sirup, citrónová šťáva a lihovina. Sklenici doplníme minerálkou, sodovkou nebo tonikem. [3,17]

SMASHES

Jsou to long drinky podobné "juleps". Obsahují také cukr, čerstvou mátu a lihovinu. Míchají se však v šejkru a podávají se ve sklenkách na sour či na víno. Zdobíme je ananasem, lesními plody, plátky citrusů a čerstvou mátou peprnou. [1,18]

SODAS

"Sody" jsou velmi jednoduché míchané nápoje které připravujeme v tumbleru střední velikosti. Do sklenice vložíme několik kostek ledu, odměříme lihovinu a sklenici doplníme velmi chladnou sodovkou. [2,19]

SORBETS

"Sorbety" řadíme do skupiny dlouhých nápojů (long drink). K základním surovinám při jejich přípravě patří led nebo zmrzlina, lihovina dle receptury . Podáváme je ve vychlazených sklenkách na šumivé víno či ve speciálních sklenkách (velmi se podobající miskám na šumivé víno) mající však zvýšené okraje. Sklenky se nejprve naplní asi do 2/3 ledem nebo zmrzlinou, ozdobí ovocem, přidá se lihovina. Přiloží se lžička a sací brčko. [1,3,18]

SOURS

"Soury" jsou míchané nápoje, které se připravují v šejkru. Do šejkru nejprve vložíme několik kostek ledu, přidáme citrusové šťávy, cukrový sirup a lihovinu dle receptury. Důkladně protřepeme. Ozdobíme řezy citrusů, koktejlovou třešní. [2,17]

SQUIRTS

Velmi sladké míchané nápoje z likérů nebo vína, čerstvého ovoce nebo ovocného sirupu. Připravujeme v šejkru.

Whisky Squirt - V těle šejkru nejprve rozdrťte polovinu malé broskve, k ní přidejte lžici cukrového sirupu, lžičku curacaa, 4-5 cl bourbon whiskey. Vložte led, šejkr uzavřete a důkladně protřepejte. Nápoj nalijte do tumblerů a dolijte sodovkou nebo minerálkou. [2,18]

SWIZZLES

Vyznačují se spíše technologií přípravy. Speciálním míchátkem, které se na jednom konci dobře otáčí mezi prsty a na druhé straně má jakási křídélka, se nápoj ve sklenice promíchává tak dlouho, až se dobře ochladí a stěny sklenky namrznou. Do sklenice typu "tumbler" nejprve vložíme drcený led. Přidáme lžičku cukrového sirupu nebo sladkého likéru, citrusovou šťávu, rum a střík angostury. Po té vložíme míchátko a host si sám míchá nápoj libovolně dlouho. [3,19]

TODDIES

Nápoje, které se podávají teplé (mohou však být i studené). Nejprve do varného skla vložíme plátek pomeranče či citronu. Přidáme cukr, lihovinu a doplníme vroucí vodou. Servírujeme v předehřátých sklenkách. Jsou podobné grogu. [2,18]

TROPICANAS

Pocházejí ze zemí tropického pásma a jsou to velmi osvěžující long drinky. Při jejich přípravě jsou hlavními ingrediencemi ovocné šťávy a rum. K dozdobení nápojů se používá vždy tropické ovoce. [1,17]

TWISTS

"Twisty" jsou nápoje, které řadíme do skupiny short drinků. Připravují se z ovocných sirupů nebo nektarů, likéru a destilátu. Servírují se v sektových miskách společně s citrónovou spirálou. [1,3]

ZOOMS

Původem francouzské nápoje, které připravujeme v šejkru. Do šejkru nejprve vložíme několik kostek ledu. Přidáme 1 díl medu, 2 díly sladké smetany, 8 dílů lihoviny (Cognac, rum nebo Whiskey). Důkladně protřepeme a přes sítko nalijeme do větší koktejlové sklenice[1,18]

II. PRAKTICKÁ ČÁST

5 NÁVRH NOVÝCH DRUHŮ MÍŠENÝCH NÁPOJŮ PRO SOUTĚŽ BARMANŮ

Pro soutěž barmanů je důležité určit základní surovinu, se které se míchaný nápoj bude připravovat. Jelikož v současné době přichází na trh nový alkoholický nápoj Fernet Stock 8000, je možné po dohodě s výrobcem tuto novinku jako základní surovinu použít.

Podle výrobce je Fernet Stock 8000 absolutní novinkou na trhu lihovin, který nezapadá do žádné známé kategorie. Vyrábí se z bylin a přesto není likérem; vzniká destilací a přesto se odlišuje od ostatních destilátů; obsahuje cukr a přesto nechutná sladce; vychází z původních receptur a přesto chutná zcela jinak než klasický Fernet.

5.1 Receptury

1. Svěží osmitisícovka

- 4cl Fernet Stock 8000
- 10 cl Grapefruitový džus
- 5 cl Sodová voda
- 5 cl Hnědý cukr

Garnitura: plátek grapefruitu, třešeň

Výroba – ve skle

2. Moonlighting 8000

- 3 cl Fernet Stock 8000
- 0,5 cl Limetová šťáva
- 0,5 cl Pramenitá voda Rajec
- 1 kávová lžička cukru moučka
- 3 lístky Máty peprné

dolít kofolou

Garnitura: Karambola, Máta peprná

Výroba – ve skle

3. Aperitiv Sock 8000

- 2 cl Fernet Stock 8000

- 3 cl Cinzano Bianco

- 2 cl Pomerančový džus

- 1 cl Grapefruitový džus

Garnitura: plátek pomeranče

Výroba – šejkr třídílný

4. Tonic 8000

- 4 cl Fernet Stock 8000

- 1 cl citrónová šťáva

- 15 cl Tonic

Garnitura: citrón (i v nápoji)

Výroba – ve skle



Obr. 16 Tonic 8000 [21]

ZÁVĚR

Z poznatků o lidské výživě vyplývá, že pro lidský organismus je důležitý pravidelný a rovnoměrný přívod tekutin. Jsou to především nápoje, které tělu dodávají nezbytnou vodu a s ní i jiné látky, které blahodárně ovlivňují celou jeho činnost. Ne však každý nápoj můžeme považovat za zdraví prospěšný. Je proto důležitá nejen vhodná volba nápojů, ale také aby se nápoje pily ve správný čas, v přiměřené teplotě a v úměrném množství.

Jedním z druhů nápojů, které si získaly značnou oblibu, jsou nápoje míchané. Tyto jsou, a dle mého názoru ještě dlouhou dobu budou, hojně využívaným zpestřením a rozšířením nabídky různých provozoven.

Jisté je, že některé druhy nápojů z barů a barových provozů vymizí a budou nahrazeny novými, modernějšími. Sláva, jak dobře víme, je věc pomíjivá a týká se i tohoto oboru. Proto vždy až čas prověří opravdové stálice, které si udrží oblibu široké veřejnosti po delší, či dokonce velmi dlouhou dobu.

Při shromažďování materiálů k napsání této práce jsem se dozvěděl mnoho zajímavých informací o výrobě a skladování různých druhů alkoholických nápojů, o jejich jedinečnosti, či mnohdy jakési tajemnosti. Uvědomil jsem si, jak velké množství surovin je třeba mít k dispozici, abychom pak byli schopni nabídnout aspoň zlomek z obrovské nabídky míchaných nápojů. Jak stálic, tak i nových, originálních.

Při používání nápojů se však musíme mít napozoru, protože tzv. náhražky mohou celý nápoj znehodnotit, a tím velmi rychle u zákazníků poškodit pověst celé naší provozovny.

Pro zákazníka je vždy velmi důležité příjemné prostředí, jehož nedílnou součástí je i barový inventář. Jeho čistota a bezvadný stav je samozřejmostí. K osvojení jeho správného používání je třeba mnoho hodin usilovné práce, tréninku a praxe. Barman je po celou dobu své práce hosty sledován a posuzován z mnoha různých hledisek. Proto má být i dobrý společník, což znamená, že musí mít nejen odborné vědomosti a dovednosti, ale čeká se od něj i všeobecný rozhled, znalost společenských pravidel a takt. Musí samozřejmě dokonale ovládat i přípravu míchaných nápojů, znát a dodržovat receptury a dávkování surovin a měl by být také schopen kreativního přístupu při konečné úpravě a zdobení těchto nápojů. Nejen chuť, ale i vzhled nápoje může totiž významně ovlivnit zákazníkův postoj.

Věříme proto, že námi připravované míchané nápoje zanechají v hostech vždy jen příjemnou vzpomínku a oni se pak k nám budou i z tohoto důvodu rádi vracet.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] MIKŠOVIC, A. *Bar, provoz a produkt*. 1. vyd. Praha : nakladatelství OFF, 1999. 306 s. ISBN 80-238-3789-3
- [2] MIKŠOVIC, A. *Umění koktejlu*. 2. vyd. Praha: nakladatelství Svojka & Co., 2000. 167 s., ISBN 80-7237-361-7
- [3] UHLÍŘ, R. *Velká kniha koktejlové magie*. 1. vyd. Praha :Ivo Železný, nakladatelství a vydavatelství, spol. s. r. o., 2003, 141 s., ISBN 80-237-3819-4
- [4] JONES, F. *Víno*. 1.vyd. Praha : Knižní klub, 1998, 240 s., ISBN 80-7176-756-5
- [5] STÁVEK, J. *Portské a ostatní fortifikovaná vína*. 1. vyd. Praha :Radix, 2005, 144 s., ISBN 80-86031-61-6
- [6] DRAHOŠOVÁ, N. *Míchané nápoje*. 1. vyd. České Budějovice : DONA, 2000, 132 s., ISBN: 80-86136-79-5
- [7] KELBLOVÁ, M. *Lexikon nápojů*. 1. vyd. Praha :Grada Publishing a. s, 2006. 256 s., ISBN 80-247-1463-9
- [8] BOHRMANN, P. *Míchané nápoje*. 3. vyd. Praha :Euromedia Group, k. s. - IKAR, 2007. 560 s., ISBN 80-249-0961-5
- [9] KULHÁNEK, V. *Velká kniha o Whisky*. 1. vyd. Praha :Dokořán, 2007. 477 s., ISBN 80-7363-154-3
- [10] ŠEVČÍK, L. *Šumivá vína a brendy*. 1. vyd. Praha :Grada, 2000. 168 s., ISBN 80-7169-702-8
- [11] KELBLOVÁ, M. *Koktejly bez alkoholu*. 1. vyd. Praha :Grada Publishing, a. s., 1997, 175 s., ISBN 80-7169-696-0
- [12] CHATEAU, L.; MIKŠOVIC, A. *Barman rytířem čestné legie*. 1. vyd.,Brno: Doplněk, 2004. 136 s., ISBN 80-7239 141-0
- [13] KELBLOVÁ, M. *Koktejly : 931 receptů míšených nápojů*. 2. vyd. Praha.:Grada Publishing a. s, 2002. 212 s., ISBN 80-247-0343-2
- [14] NAUMANN & GÓBEL. *1000 koktejlů z celého světa*. 1. vyd. Praha: Euromedia Group, k. s. - IKAR, 2005. 336 s., ISBN: 80-249-0608-2

- [15] COSTANTINO, M. *Koktejly de luxe*. 1. vyd. Frýdek-Místek:Alpress, s. r. o., 2007. 256 s., ISBN: 80-7362-269-6
- [16] BERKOVÁ, S. *Receptář mistra barmana*. 1. vyd. Bratislava:Slovart, 1999. 247 s., ISBN: 80-7209-165-4
- [17] STEED, T. - REED, B. *Hollywoodské koktejly*. 1. vyd. Praha:Levné knihy KMa, s. r. o., 2007. 128 s.,ISBN: 80-7309-425-6
- [18] CRHA, I. *Dědeček na scestí a 333 dalších míchaných nápojů*. 1. vyd. Praha:Merkur, 1968. 149 s., ISBN 80-7032-756-1
- [19] Polinsky, S. *Encyklopedie koktejlů*. 1. vyd. Dobřejovice:Rebo Productions CZ, spol. s. r. o., 2002. 320 s.,ISBN 80-7234-217-7
- [20] Sedláček, I., Kočí, M.: *Nápoje - příprava a podávání*. 1. vyd. Brno:Computer Press, a. s., 2003. 168 s., ISBN 80-251-0002-2
- [21] www.fs8000.cz

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1. Míchané nápoje [1]	8
Obr. 2. Ukázka zdobení [2]	10
Obr. 3. Portské víno [5]	14
Obr. 4. Sherry v sudech [5]	15
Obr. 5 Uložení Champagne [4]	19
Obr. 6 Beefeater [7]	23
Obr. 7 Jameson [9]	26
Obr. 8 Sirupy MONIN [11]	29
Obr. 9 Míchací sklenice se strainerem [13]	30
Obr. 10 Barové lžíce [15]	31
Obr. 11 Shakery – boston, třídílný, dvoudílný [16]	32
Obr. 12 Barový nůž [15]	34
Obr. 13 Nádoby a pomůcky na led [16]	35
Obr. 14 Zásobník na ovoce [16]	36
Obr. 15 Brčka a dekorace [15]	37
Obr. 16 Tonic 8000 [21]	51

SEZNAM PŘÍLOH

P I : Pravidla a řád

P II : Technické hodnocení jednotlivých úkonů

PŘÍLOHA P I: PRAVIDLA A ŘÁD

WORLD COCKTAIL COMPETITION (W.C.C.)

(MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽ V PŘÍPRAVĚ KOKTEJLŮ)

PRAVIDLA A ŘÁD

International Cocktail Competition (W.C.C.) je určena pouze pro členy Mezinárodní barmanské asociace.

International Cocktail Competition (W.C.C.) bude připravena a pořádána hostitelskou zemí v souladu s Pravidly a řádem W.C.C. V souladu s Pravidly a řádem W.C.C. bude mít organizační výbor hostitelské země po dohodě s komisí I.B.A. – W.C.C. vyhrazeno právo odmítnout jakéhokoliv soutěžícího nebo recept, který bude považovat za nepřijatelný.

Na průběh International Cocktail Competition (W.C.C.) v hostitelské zemi bude dohlížet komise I.B.A., která se bude skládat z následujících členů: prezident IBA, viceprezidenti IBA, Komise I.B.A. – W.C.C. a prezident z hostitelské země.

Před International Cocktail Competition (W.C.C.) přečte komise I.B.A. – W.C.C. všechny recepty z hlediska jejich vhodnosti.

International Cocktail Competition (W.C.C.) se bude konat každý rok v zemi, kterou určí výbor I.B.A.

Každá členská organizace předloží jeden recept na standardním formuláři organizačního výboru v určený nebo před určeným datem.

Všechny recepty jsou výhradním majetkem I.B.A.

Každý rok bude na W.C.C. prezentována jedna kategorie, v níž bude vytvořen „Best Drink“ – Nejlepší nápoj v dané kategorii

- a) Before – Dinner Cocktail – Dry or Medium (Koktejl před jídlem suchý nebo střední
- b) After Dinner Cocktail – Sweet.(Koktejl po jídle – sladký)
- c) Long Drink – Collins Type (Long Drink – typ Collins)

*** „Before Dinner Cocktail“ nebude obsahovat víc než dva (2) centilitry slazených produktů

RECEPTY

Všechny recepty budou udávány v centilitrech, s maximem 7cl, rozdělené do: 5cl a/nebo, 4 1/2cl, 4cl, 3 1/2cl, 3cl, 2 1/2cl, 2cl, 1 1/2cl, 1cl, 1/2cl a nejmenší množství. v: troška a/nebo kapka.

Ingredience soutěžícího mohou být odměřovány odměrkou.

Všechny nápoje mohou být: míchány ručně, šejkrovány ručně, nebo míchány (blended) v elektrickém mixeru.

Soutěžící si mohou přinést své vlastní barové náčiní.

Sklenice zajisti hostitelská země / organizační výbor, budou je tvořit:

Koktejlóvé sklenice... o obsahu devíti (9) centilitrů

Sklenice na Long drink... o obsahu třiceti (30) centilitrů.

INGREDIENCE

Maximální počet mezinárodně prodávaných alkoholických a nealkoholických ingrediencí bude omezen na počet pěti (5) včetně trošek a kapek.

Alkoholické ingredience nepřesáhnou množství sedmi (7) centilitrů.

Ovocné džusy, sirupy, bitter, tekutiny s obsahem kysličníku uhličitého i bez něho nebo jakékoliv koření, které se prodává na mezinárodním trhu, je povolené.

Domácky vyrobené nebo vlastnoručně vyrobené ingredience nebo směsi ingrediencí, které by se počítaly jako jedna (1) ingredience, nejsou povolené.

Mezi mléčné výrobky platí pouze čerstvé mléko, smetana a vajíčka.

Ohřívání ingredience nejsou povolené.

Jakékoliv náhražky v původním receptu soutěžícího musí být schváleny komisí W.C.C. ještě předtím, než jsou ingredience smíchány.

Jakékoliv sporné ingredience musí být schváleny komisí W.C.C.

Všichni soutěžící budou mít dostatek ingrediencí, aby vytvořili nejméně sedmnáct (17) nápojů.

ZDOBENÍ (GARNÝROVÁNÍ)

Ozdoby (garnýry) budou připraveny (vykrojeny) ještě předtím, než vystoupí soutěžící na „pódium“. Ale připravené ozdoby budou dávány dohromady aj. poté, co jsou nápoje vyrobeny na pódiu. Na to bude dohlížet komise W.C.C.

Ozdoby bude tvořit pouze jedlé ovoce a zelenina.

Základní ozdoby, jako jsou: třešně, olivy, citrony, limetky a pomeranče, budou poskytnuty hostitelskou zemi. Všechno ostatní ovoce a zeleninu si donese soutěžící sám.

Žádné umělé výrobky nebo potravinářské barvivo není povoleno.

Zdobení nebude uspořádáno tak, aby znázorňovalo identifikovatelný znak.

Koření, jako je: sůl, cukr, pepř, muškátový oříšek, skořice a další, které se prodávají (mezinárodně), jsou povolené.

Směji se používat pouze standardní dlouhá a krátká brčka, párátko a „míchátka“ a budou poskytnuta hostitelskou zemí.

Jakékoliv sporné ozdoby musí být schváleny komisí W.C.C.

FORMA

Pořadí soutěžících bude vylosováno

Soutěžící se představí v kompletní barmanské uniformě nebo v barvách jejich „cechu“.

Každý soutěžící bude mít limit sedmi (7) minut, aby namíchal nápoj a sestavil ozdobu pro oba nápoje – koktejly a long drink. Sedm (7) minut je důležitých pro porotu, která hodnotí technickou dovednost. Soutěžící smí překročit limit sedmi (7) minut, ale bude zato penalizován porotou, která hodnotí techniku.

W.C.C. bude probíhat ve třech kolech.

Všichni soutěžící namíchají svůj nápoj v prvním kole.

Devět (9) soutěžících, kteří získají nejvyšší počty bodů v prvním kole, vstoupí do druhého kola (semifinále) a budou míchat nápoj znovu. Pořadí, ve kterém budou v druhém kole míchat nápoje, bude opět určeno losem.

Tři (3) soutěžící s nejvyšším počtem bodů získaných v obou kolech – tj. v prvním a druhém kole, postoupí do třetího kola – do finále.

Celkový počet bodů ze všech tří kol dohromady určí pořadí – první – druhé – třetí místo.

Všechna rozhodnutí komise W.C.C. jsou konečná.

SOUTĚŽÍCÍ – PANELY

Hostitelská země poskytne čtyři (4) pracovní bary, které umístí na „pódium“.

První panel čtyř (4) soutěžících určených losem přijde na pódium. Každý soutěžící si donese své ingredience na pódium.

Až soutěžící rozloží a vystaví své ingredience, budou čekat na signál funkcionáře soutěže, aby všichni čtyři (4) soutěžící začali míchat nápoje.

Když soutěžící skončí svůj nápoj, číšník vezme tyto nápoje a donese je porotcům.

Všichni čtyři (4) soutěžící zůstanou na pódium a vezmou si své ingredience.

Potom odejdou společně z pódia.

Stanoviště (pracoviště) bude uklizeno a připraveno na další panel soutěžících. Tento postup bude dodržován celé první kolo.

V prvním kole připraví soutěžící pět (5) nápojů. Z těchto pěti budou čtyři (4) pro hodnocení. Pátý nápoj bude vystaven na stůl k tomu určený.

V druhém kole (semifinále) připraví všichni soutěžící pět (5) nápojů.

Všechny tyto nápoje jsou určeny pro hodnocení.

Ve třetím kole (finále) namíchá každý soutěžící sedm (7) nápojů. Všechny budou hodnoceny.

Pořadí bude losováno tak, aby se v druhém a třetím kole pořadí soutěžících promíchalo.

POROTCI – HODNOCENÍ

Hostitelská země zajistí samostatnou místnost pro porotce, která bude oddělená a bude blízko baru soutěžících. Bude zajištěna také odpovídající místnost pro sčítací komisi.

V prvním kole budou dva (2) panely porotců. Každý panel budou hodnotit čtyři (4) porotci. Nápoj prvního soutěžícího bude přinesen prvnímu panelu porotců. Nápoj druhého soutěžícího bude donesen druhému panelu porotců a tak se bude popořadě pokračovat.

Poté, co každý panel porotců ohodnotí čtyři (4) jednotlivé nápoje, omluví se a nastoupí další panel porotců.

V druhém kole (semifinále) tři (3) panely po pěti (5) porotcích budou hodnotit každý tři (3) nápoje.

V třetím kole (finále) bude jeden (1) panel sedmi (7) porotců. Budou hodnotit nápoje všech finalistů. Každý porotce zaznamená své hodnocení. Bude používat tři stupně:

Vynikající – velmi dobrý – dobrý. Porotci zaznamenají „celkový dojem“, jaký na ně nápoj udělal: Vynikající – velmi.dobry – dobrý – ucházející. To vysvětlí porotcům komise inspektorů soutěže ještě předtím, než budou nápoje hodnoceny.

Komise inspektorů se přesvědčí, že číslo koktejlu odpovídá číslu na hodnotícím lístku porotce Po ohodnocení se inspektor také přesvědčí, že jsou lístky náležitě označeny a podepsány. Všechny lístky budou vybrány a doručeny sčítací komisi.

Komise inspektorů bude zdůrazňovat porotcům, že každý nápoj musí být hodnocen sám za sebe a ne ve srovnání s ostatními nápoji.

Porotci se během hodnocení nápojů zdrží rozhovorů mezi sebou.

KOMISE I.B.A. – W.C.C.

Budou ustaveny následující komise. V jejich čele bude stát Koordinátor soutěže.

Komise soutěžního baru (3osoby)

Budou potřeba tři lidé. Dva budou sledovat soutěžící při míchání nápojů. Jeden bude sbírat hlasy od technické komise a doručí je sčítací komisi.

Komise pro recepty a garnýrování.(zdobení) (2 osoby)

Dva lidé budou dohlížet ještě před pódiem, aby měli soutěžící náležitě ingredience a ozdoby – v souladu s receptem.

Komise pro výběr porotců (2 osoby)

Dva lidé budou vybírat porotce pro soutěž.

Komise inspektorů (pro porotce) (2 osoby)

Dva lidé budou instruovat a sledovat porotce a kontrolovat hodnotící lístky.

Sčítací komise (5 osob)

Komise I.B.A. – W.C.C. prověří vhodnost všech receptů ještě před soutěží.

SČÍTÁNÍ / SČÍTACÍ KOMISE;

Hodnocení soutěže v koktejlech bude tabulováno následujícím způsobem:

VZHLED AROMA CHUŤ

VYNIKAJÍCÍ 8 bodů VYNIKAJÍCÍ 6 bodů VYNIKAJÍCÍ 15 bodů VELMI DOBRÝ
5bodů VELMIDOBŘÉ 4 body VELMI DOBRÁ 10 bodů DOBRÝ 3 body DOBRÉ 2 body
DOBRÁ 7 bodů

CELKOVÝ DOJEM (NÁPOJE)

VYNIKAJÍCÍ 4b VELMI DOBRÝ 3b DOBRÝ 2b UCHÁZEJÍCÍ 1b

CELKOVÝ DOJEM (NÁPOJE) se bude počítat JENOM v případě, že dojde ke shodě v počtech bodů. Nebude se započítávat dokud existuje jakýkoliv bodový rozdíl. Bude-li po prvním kole více než devět (9) soutěžících díky nerozhodnému výsledku, potom půjdou do druhého kola (semifinále). Bude-li po druhém kole více než tři (3) soutěžící s nerozhodným výsledkem potom půjdou do finále. Budou-li mít nerozhodný výsledek soutěžící na prvním, druhém nebo třetím místě, potom budou shake-off pro odpovídající umístění – tj. jestli budou první, druzí nebo třetí.

TECHNICKÁ KOMISE / EFEKTIVNOST.

Technická komise pro hodnocení efektivity bude samostatná jednotka W.C.C. a nebude mít žádný vliv na „hodnocení chuti“ nápoje.

Každý soutěžící bude posuzován z hlediska efektivity při přípravě nápoje během soutěže.

Čtyři (4) porotci budou vybráni komisí W.C.C. Každý porotce bude vždy hodnotit jednoho soutěžícího. Komise se přesvědčí, že porotce nebude hodnotit soutěžícího, s nímž by byl v jakémkoliv spojení.

Každý soutěžící bude hodnocen pouze v prvním kole. Hodnocení proběhne v souladu s lístkem. Každý soutěžící začne s plus třiceti (30) body. Body zachycené u každé fáze přípravy mohou být buď získány nebo škrtnuty. Například: Při „prezentaci lahví“ může soutěžící získat z hlediska efektivity jeden nebo dva body. Pokud soutěžící vynechá tuto fázi získá „0“ bodů.

Porotce se přesvědčí, že číslo koktejlu na sklenici koresponduje s číslem na hlasovacím lístku.

Poté, co porotce dokončí hodnocení a podepíše lístek, všechny lístky z každého panelu soutěžících budou doručeny sčítací komisi. Porotci nebudou sčítat body.

Nejvyšší cena bude předána soutěžícímu, který obdrží nejvyšší počet bodů.

CENY

Každoročně se udělují ceny za „Nejlepší nápoj“ v určité kategorii. Budou to ceny za první místo, druhé místo a třetí místo. Na konci třetího roku, kdy všechny kategorie – Before-Dinner, After-Dinner, a Long Drink jsou dokončeny, bude udělena TÝMOVÁ CENA „cechu“, který získá nejvyšší počet bodů ve všech třech kolech v každém roce.

Všechny diplomy a dokumenty vztahující se k W.C.C. budou podepsány prezidentem I.B.A. a prezidentem z hostitelské země. Tato Pravidla a Řád I.B.A./W.C.C. jsou částí I.B.A. pravidel.

Příloha P II Technické hodnocení jednotlivých úkonů

Popis činnosti	Chyba	Přípustné
Nástup na pracoviště – kontrola oblečení - technický komisař nepustí soutěžícího k pracovišti	Nesplňuje-li oblečení standard daný soutěží, nemůže barman soutěžit.	V propozicích musí být uvedeno: soutěžící soutěží v klubovém nebo pracovním oblečení mezinárodního hotelu.
Čistota inventáře - bod 7	Špinavý inventář, nevyčistěné sklo, nepřipravené všechny suroviny	
Postavení barového pracoviště - bod 1	Znemožněný výhled diváka za bariérou láhvi, Nesystémové postavení surovin, použití pet lahví, použití plechovek, juice v kartonech Logo na sklence či etiketa na láhvi směřuje jinam než k hostovi	Ovocné šťávy budou přelity ve džbáncích, sycené nápoje v originálních láhvích ze skla – max. obsah 1 litr Veškerá loga zásadně směřem k hostovi
Napichovátka, míchátka a doplňky - technický komisař nepřipustí použití s nepřipustným označením	Označení firmy, která se nepodílí na soutěži, označení příslušnosti k hotelu, baru či jiná identifikace, nesouvisející s daným sponzorem	Identifikace sponzora soutěže, nebo neutrální bez označení
Suroviny - bod 5	Záměna surovin dle receptury, chybějící suroviny na pracovním stole, suroviny po domácku vyrobené, neidentifikovatelné směsi ovocných šťáv, Při pochybnostech nutno prověřit originál láhev a porovnat chutě	Ve džbáncích se šťávami vložené míchátko, náhrada suroviny, byla-li garantována pořadatelem a není k dispozici – nutná dohoda s hodnotícím komisařem Zástřik kůrou není počítaná surovina
Vzhled barmana - bod 7, 9	Špinavé oblečení, špinavé boty, špinavé ruce, příliš mnoho šperků, neupravené vlasy, neupravené nehty atd.	Dodržuje se standard mezinárodního hotelu
Zahájení míchání - bod 10	Zahájení míchání před pokynem	
Uchopení inventáře - bod 2, 8	Uchopení v místech, kterými výsledný nápoj protéká, např. hrana sklenky, míchací sklenice apod.	Uchopení médií v dolní, střední i horní části, sklenku za stopku

Frapování - bod 2	Opomenutí a vynechání frapování Málo ledu (1 kostka)	Pouze naplnění sklenek a médií dostatečným množstvím ledu, použití drceného ledu nebo kostek
	Padající led – přeplněné sklo	Použití ledu s vodou Použití frapovacích tyčinek i barové lžičky Kroužení tyčinkou doprava i doleva Nefrapování při ozdobení sklenky crustou
Slití vzniklé vody - bod 2, 9	Neslití vody z média před dávkováním surovin a ze sklenek před naléváním hotového nápoje	Slití vody přes barové sítko, barovou lžičku, sítkem v šejkru či jiným sítkem. Slití vody ze sklenek před započítáním i po ukončení míchání v médiu..
Odstranění ledu těsně před nalitím nápoje - bod 2	Opomenutí odstranění ledu (s ohledem na znění receptury) Doplnění ledu do hotového nápoje – jen do některých porcí	Dotazení vložkového ledu přisypáním z použitého média po přelití vyrobeného nápoje
Množství ledu - bod 2	Málo ledu v míchacím médiu – míchání končí bez ledu, stačil se rozpustit – bylo ho málo Nevložení ledu do média	Vkládání ledu lopatkou, kleštěmi lžičkou na led
Ukapávání - bod 4, 7	Při nalévání či přelévání ukápnutí na pracovní desku Nalévání přes prsty – polité prsty	Ukápnutí z měrky přímo do média Je možné nalévání mimo pracovní pult, ale v pracovním prostoru
Prezentace láhví a produktů - bod 1	Opomenutí prezentace láhví Prezentace láhví ne etiketou k hostovi Prezentace zadní doplňující etiketou Komediální způsob prezentace láhve Uzávěr láhve odložený na pracovním stole	Prezentace všech produktů včetně mléka, juice atd. Uzávěr láhve držet v ruce Láhve s nalévátkou bez firemního označení – kromě sponzora soutěže
Použití odměrek - bod 5	Použití jiné než skleněné odměrky	Nalévání v rozmezí 2 cejchů

		Odměrky bez originálního cejchu – např. čárky malované na skle	Porcování kapkou, stříky, lžičkou, porcovačkou, je-li to uvedeno v receptuře
Množství surovin - bod 5		Nedodržení předepsaného množství soutěžní recepturou včetně násobků Opomenutí některé ze surovin Množství surovin pro short drink nesmí přesáhnout 10cl Množství surovin pro long drink nesmí být méně než 15cl	Nalévání, vkládání surovin podle pořadí jaké určí soutěžící Při pojmu dolévání není požadováno odměřování množství
Vložky do nápojů - bod 5		Při použití vložek do nápojů nekompromisně dodržovat hygienické předpisy Ovoce jako vložka je součástí omez. receptury	Ovoce jako dekorace není součástí omezené receptury
Do receptury vložka - bod 5		Vložky, které výrazně ovlivní chuť nápoje neuvést do receptury	
Promíchání ovocných šťáv - bod 9		Nepromíchání ovocných a zeleninových šťáv, kde to má logiku (např. citrusy versus jablečný mošt)	Promíchání ostatních surovin
Použití sektu - bod 2		Sekt není zaledovaný, nemá uzávěr. Při zvednutí láhve ukapává voda z ledu	Sekt je již otevřen a má speciální uzávěr
Použití sycených limonád - bod 5		Použití sycených vod čepovaných (pouze orig. láhve), originální láhve nejsou zazátkované	Originál láhve ze skla Originál láhve co do množství obsahu
Vkládání srkacích stébel, napichovátek, míchátek apod. - bod 2, 7		Stébla jsou uchopena v místech, které vkládá host do úst nebo které jsou v nápoji	Množství srkacích stébel nebo nevložení srkacího stébla Přiložení stébla ve stojánku
Rozbití sklenky nebo inventáře - bod 2, 8		Každé rozbití inventáře Neodstranění střepů Nepoužití nového čistého inventáře	
Práce s ozdobou či vložkou - bod 5, 6		Nedekorování všech porcí Upadnutí ozdoby Použití upadlé ozdoby Uchopení jedlé části ozdoby rukou Nestejně složení ozdoby na	25% ozdoby mohou tvořit nejedlé části rostlin ozdoby se mohou uchopit za nejedlé části rukou mohou se vkládat pomocí kleští, pinzety, barového

	jednotlivých porcích Ozdoba je nejedlá – převážnou část tvoří nejedlé prvky Použití ozdoby neuvedené v receptuře Zvadlost, nahnilost, znečištění ozdoby	nože, barové vidličky ozdoby se mohou kompletovat na barovém pracovišti ozdoby se kompletují v přípravě v limitu 15 minut
Rovnoměrné porcování - bod 5	Nerovnoměrné rozlití do sklenek Nalítí napřed 2 porcí a po novém umíchání dalších 2 porcí. před doléváním nerovnoměrné rozlití do sklenek	Doplnění již nalitých sklenek ledem
Cinkání inventáře - bod 2, 9	Hlučná práce Láhev se nemůže při nalévání opřít	
Free stylové prvky - bod 2	Používání free stylových prvků při klasické soutěži	Různé uchopení láhví Nadhození láhve při uchopení Nalévání z různé výšky
Ukončení soutěžního vystoupení - bod 10	Po prezentaci hotových nápojů soutěžící některý z nápojů ještě dokončuje, dodatečně vkládá stébla, míchátko, upravuje ozdoby	Měření času končí ukázkou na hotový nápoj Hodnocení soutěžícího končí po opuštění soutěžního pracoviště včetně odnesení surovin a inventáře
Vhodnost skla a inventáře - bod 7	Vrchovatá nabídka nápoje (přetéká)	Originalita servisu podle charakteru nápoje
Celková efektivnost - bod 9	Nevhodná dekorace ke složení nápoje Nestravitelné slupky do nápoje	

Zvláštní důraz:

- sebejistota
- zručnost při přípravě
- organizace práce