**Vše, co potřebujete vědět o přípravě koktejlů**

**Období domácích večírků je za dveřmi a pokud se chystáte na sebe vzít roli hostitele, je nejvyšší čas vytáhnout pár dobrých receptur a zopakovat základní pravidla přípravy domácích koktejlů. Zapomeňte na manuály ze sociálních sítí, s tím, jak na to, vám poradí bar manager z pražského Monkey Baru – Benedikt Houda.**

**Bez šejkru to půjde, bez ledu ne**

Pokud jste si doposud mysleli, že pro přípravu míchaných drinků je nejdůležitější šejkr, možná vás překvapí, že to zvládnete to i bez něj. Protřepávání ingrediencí je sice pro výslednou chuť a texturu drinku velmi důležité (důkazem je i legendární *„Protřepat, nemíchat!“*), stejného efektu jako se šejkrem však dosáhnete i s obyčejnou zavírací sklenicí či lahví. Jedinou nenahraditelnou barmanskou ingrediencí a pomůckou zároveň je ve skutečnosti led. *„Při přípravě koktejlu se v žádném případě neobejdete bez ledu. Všechno ostatní lze při troše fantazie nahradit,“* říká zkušený **barman** **Benedikt Houda** a vysvětluje: *„Led při protřepávání rychle ochladí ingredience a dodá nápoji typickou provzdušněnou a hladkou texturu.“*

**Bublinky musí mít grády**

K důležitým ingrediencím při přípravě mnoha koktejlů patří také perlivá voda. Ta samozřejmě nepatří do šejkru, ale připravený koktejl s ní pouze doléváme. Přestože je chuťově neutrální, koktejlu dodá osvěžující šumivou texturu, kterou chuťové pohárky rozhodně zaznamenají. Klíčová je v tomto případě její teplota. *„Úkolem ledu je udržovat koktejl chladný i ve sklenici, proto je třeba, abychom ho dolévali pouze dobře vychlazenou perlivou vodou. Ta by zároveň měla být nasycena na maximum, aby si i po promíchání a kontaktu s ledem zachovala svoji perlivost. V domácích podmínkách to výborně zvládnete s výrobníkem perlivé vody,“* radí **B. Houda**, který pro přípravu níže uvedených koktejlů použil [výrobník](https://www.sodastream.cz/vyrobniky-perlive-vody/art-black/) SodaStream ART. Jeho výhodou je, že intenzitu naperlení si můžete jednoduše regulovat počtem stlačení páky. Před sycením je ideální vodu vychladit na teplotu cca 4 stupně.

**Nešetřete na ingrediencích**

Máte-li z přípravy koktejlů v domácích podmínkách respekt, stačí si zapamatovat základní pravidlo, které vychází z legendární konstanty zlatého řezu. Od té se odvozují nejen ideální geometrické proporce, ale také tzv. golden ratio – ideální poměr ingrediencí používaných v koktejlech. Ten je 2:1:1 a setkáte se s ním téměř u všech legendárních koktejlů – od Daiquiri až po Margaritu. V praxi to znamená, že použijete dvě části alkoholu, jednu sladkou a jednu kyselou část. Dodržováním tohoto poměru neuděláte krok vedle ve výsledné chuti známých drinků, ale zároveň jej můžete použít i jako výchozí bod při vytváření vlastních receptur. A na závěr už jen poslední rada profesionála: ***„Nešetřete na surovinách, nebude to pak ono.“***

**RECEPTY**

**LAZY SUMMER**

**Ingredience**

3 ostružiny

hrst máty

25 ml zázvorového sirupu\*

15 ml limetkové šťávy

Perlivá voda z výrobníku Sodastream

Pro přípravu alkoholické verze můžete použít MEZCAL.

**Příprava**

V koktejlovém šejkru protřepejte všechny ingredience (kromě perlivé vody) s malým množstvím ledu. Přeceďte přes jemné sítko do sklenice naplněné ledem. Dolejte perlivou vodou SodaStream. Lehce promíchejte a podávejte.

*\*Zázvorový sirup****:*** *Smíchejte stejné díly zázvorové šťávy a krystalového cukru. Cukr se musí rozpustit.*

**Na ozdobu**

Kandovaný zázvor a ostružiny na koktejlové špejli, snítka máty. Podávejte ve vysoké skleničce.

**GREP AUTUMN**

**Ingredience**

40 ml Tequila

10 ml SodaStream tonik příchuť

60 ml grepový džus

Perlivá voda z výrobníku SodaStream

**Příprava**

Na sklo si připravte solnou krustu a poté naplňte sklenici ledem. Nalijte všechny ingredience do sklenice a doplňte ji perlivou vodou z výrobníku SodaStream, poté lehce promíchejte a ozdobte.

**Na ozdobu**

Solná krusta, tymián, jalapenos, plátek grepu. Podávejte v nízké skleničce.

**CHILLAXER**

**Ingredience**

2 plátky okurky

Hrst bazalky

15 ml agávového sirupu

25 ml čerstvé limetkové šťávy

45 ml ginu

15 ml bezinkového likéru

Perlivá voda z výrobníku SodaStream

**Příprava**

V šejkru rozmačkejte okurku a bazalku s agávovým sirupem. Přidejte ostatní ingredience (kromě perlivé vody) a protřepejte. Přeceďte přes jemné sítko do sklenice naplněné ledem.

Dolijte vychlazenou perlivou vodou z výrobníku SodaStream.

**Na ozdobu**

Plátek okurky, limeta a lístek bazalky na koktejlové špejli. Podávejte ve skleničce na víno bez nožičky.

**The Monkey Bar** je kombinací butikového šarmu a městského vkusu – luxusní, ale ne upjatý – s nádechem bláznivosti a sofistikovanosti. Jeho koncept vychází z unikátní spolupráce s prémiovým ginem Monkey 47, ze kterého jsou vytvořeny hned čtyři koktejly originálních chutí. The Monkey Bar je vstupem do světa prvotřídních spritů, kde nasajete nejnovější trendy mixologie a přitom se budete cítit jako doma. Atmosféru podtrhuje vyladěný designový interiér i prostorná zahrada se zastřešením a vyhříváním. Moderní a do detailu promyšlený je tu i přístup ke stravování.

Více naleznete na @monkeybar\_prague, www.monkeybarprague.com

**Benedikt Houda** pochází z Brna, kde začal v 18 letech míchat drinky a pochopil, že koktejly jsou jeho svět. Své umění zdokonaloval pod vedením barmanů vyhlášených pražských barů. Pracoval v Oblacích na Žižkovské věži, v Hemingway Baru, v L’Fleur a v AnonymouS Baru. Nyní je manažerem The Monkey Bar, na jehož výjimečném konceptu s cestovatelským podtextem a smyslem pro detail se významně podílel.

***###***

**Kontakt pro média:**

Hedvika Přibová

PHOENIX COMMUNICATION

110 00 | Praha 1 | Opletalova 919/5

hedvika@phoenixcom.cz

+420 774 273 821

**O značce SodaStream**

SodaStream je specialistou na perlivou vodu nachystanou v pohodlí domova bez tahání lahví a jedničkou mezi perlivými vodami co do počtu vypitých litrů\*. Firma se od svého počátku datovaného do roku 1903 soustředí na ucelenou nabídku výrobníků domácí perlivé vody a souvisejícího příslušenství. Jejím cílem je nabídnout příjemný způsob přípravy vlastní perlivé vody v pohodlí domova místo tahání protivných plastových lahví a následného vynášení hromad plastového odpadu. Počtem stisknutí výrobníku si zákazník sám volí výslednou perlivost vody a přidáním čerstvého ovoce má možnost vytvořit lákavé pití bez zbytečných cukrů či sladidel pro sebe i svou rodinu. Litr vlastní domácí perlivé vody přitom vyjde na velmi příznivou cenu 2,99 Kč, takže si za pohodlí nemusí zákazník zbytečně připlácet. Kromě svého pohodlí navíc používáním každého výrobníku domácí perlivé vody SodaStream domácnosti ochrání přírodu v průběhu tří let přibližně před 2 500 prázdných PET lahví od nápojů. Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sodastream.cz](http://www.sodastream.cz/).

\* Zdroj: Porovnání firemních dat s výzkumem trhu balené vody za rok 2014 společnosti Canadean.