

ABSINT

ALEXANDER MIKŠOVIČ / FOTO: PETR MAKOVIČKA

— mixologicky

KROMĚ NIKOLI NEZNÁMÉ, LEČ NEPŘÍLIŠ ČASTO VÍDANÉ METODY AROMATIZACE KOKTEJLOVÉ SKLENKY TĚŽÍ DRINK SVOU PŘITAŽLIVOST ZE SVÉHO NÁZVU. URČITÉ POJMY A TITULY, JAKO JE VIAGRA FALLS ČI JINÉ PODOBNÉ (SEX ON THE BEACH, TEST TUBE BABY aj.) PROSTĚ TÁHNOU.

Tato kapitola se nepíše lehce. Problémy začínají hned na začátku: Lze vůbec prezentovat koktejly na bázi absintu, když vlastně originální absint není k dispozici? Ještě před několika týdny bych se hodně ošival a s odpovědí co nejvíce otálel. Dnes už je mi fajn: České zastoupení firmy Pernod-Ricard nám exkluzivně poskytlo láhev PERNOD aux extraits de plantes d'absinthe. Šedesát osm objemových procent alkoholu. Nápoj je vyroben podle receptury z 19. století, aniž byl přidán cukr. Podíl tujonu je v souladu s legislativní úpravou. Barva je poctivá chlorofylová zeleň, obsah alkoholu přesně sedí, proslulé zakalení po přidání vody na sebe nenechá dlouho čekat. Všechny popisované míšené nápoje jsou připraveny výhradně s touto bází.

ABSINTHE COCKTAIL / Do míchací sklenice vložte do 1/4 led. Přidejte lžičku cukrového sirupu, střík Angostury Aromatic Bitters, 2 stříky anýzového likéru a 5 cl zmíněného speciálního Pernodu. Doplňte asi 2–3 cl vody a promíchejte. Přes sítko nalijte do větší likérové sklenky. Nad nápojem stiskněte kousek citrónové kůry.

Originální předpis cituji podle 2. dílu Malé encyklopedie restaurátora od P. Dagobertha, která vyšla kolem roku 1907 pod názvem LE BARMAN UNIVERSEL. Do zákazu absintu ve Francii tehdy zbývalo ještě osm let. Povšimněte si úsilí autora receptury absint jednak poněkud osladit, jednak podpořit anýzovou vůni a chuť. Mimochodem, knížka patří mezi nejvýznamnější

svazky Knihovny Rudolfa Slávíka, kterou spravuji již pět let za okázalého nezájmu jak studentů, tak učitelů hotelových škol...

B 55 / Ve sklenice na shooters opatrně, třeba po bříšku barové lžičky či jinou účinnou metodou, vytvořte postupně vrstvy 2 cl Kahlúy a Baileys a v závěru minikoktejl dokončete asi tak 1 cl Pernodu aux extraits...

Titul patří do „B-Family“, dnes již docela rozsáhlé skupiny shooters, jež nesou v názvu část prvního z rodu – B 52. Kolekce je zdrojem řady nedorozumění a nenaplněných očekávání na straně hostů. Zejména část mladší generace zřejmě nabyla dojmu, že „B...“ musí především hořet. Pokud pomínu problém určitého



nebezpečí pro hostovo zdraví (již jsem se o tom několikrát zmínil), nemohu přenést přes srdce, že v zájmu požáru v zákazníkově sklenici se ke standardním shooters přidávají ingredience hoření podporující, které však k určitým recepturám prostě nepatří. Nemyslím si, že by se drink měl obětovat ve prospěch marketingových lákadel...

GREEN HORNET / Do šejkru na led dávkujte 4 cl absintu, 2 cl vodky a po 1 cl Pisang Ambon a Rose's Lime Juice. Protřepejte a nalijte přes sítko do malé old-fashioned glass.

Autor Timothy Schofield, barman londýnského baru Teatro, drink formuloval v roce 1999, v době, kdy vrcholila absintová horečka ve Velké Británii. Pracoval samozřejmě s absintem, který měl k dispozici. Proč ho zesiloval vodkou, není tak úplně jasné, zatímco použití likéru Pisang Ambon v zájmu oslazení výsledku je snadno pochopitelné. Nápoj má přitažlivé jméno, které ho spolehlivě zařazuje do okruhu „zelené vily“.

SAZERAC / Do sklenky typu old-fashioned umístěte necelou barovou lžičku absintu; obratným krouživým pohybem vytvořte na stěně skleničky absintový film. Přebytek lihoviny nemilosrdně odstraňte. Do šejkru

na led dávkujte 6 cl koňaku, 2 cl cukrového sirupu a 6 kapek Peychaud's Bitters. Protřepejte a nalijte přes sítko do připraveného, absintem aromatizovaného tumbleru.

Už jsme o tomto míšeném nápoji také mluvili. Tady ho připomínám, protože se jedná o originální koktejl, který s absintem výslovně počítá. Neudíví, že se jeho předpis zrodil v New Orleansu, kolébce jazzu a především místě, kde byl francouzský vliv vždy velmi silný. Kromě absintu je skutečně bezpodmínečně nutné mít k dispozici zmíněný bitter – a koňak! Současný trend dává přednost bourbon whiskey, ale pak to prostě není originální Sazerac!

GREEN FAIRY / Do šejkru na led dávkujte po 3 cl absintu, ledové vody a čerstvé citronové šťávy, 2 cl cukrového sirupu a trochu vaječného bílku (ten bílek je na vlastní riziko a ve veřejném stravování ho vynechte!). Nápoj protřepejte a nalijte do koktejlové sklenky. Na její okraj zavěste osminku citronu.

Autorem receptury je Dick Bradsell; vytvořil ji v londýnském baru Solutions. Kdysi se přiznal: „Osobně dávám přednost chuti, kterou má Hill's Absinth, importovaný do Velké Británie firmou Green Bohemia (neplatí mi, že to říkám, i když – kdyby chtěli – nejsem proti). Hlavní kritici na-

mítají, že především nechutná jako originál. Mají pravdu. V 80. letech minulého století mě pozval jakýsi koktejlový aficionado k jisté staré dámě v Normandii, která nám ten originál nalila. Chutnal přesně jako Pernod a dokonce byl i ve stejné tvarované láhvi.“

VIAGRA FALLS / Seřízněte pomerančovou kůru tak, aby na ní nebyla pokud možno žádná bílá dužina. Ožehněte kůru (třeba delší zápalkou nebo i zapalovačem) a vložte ji do koktejlové sklenky. Do šejkru na led dávkujte po 4 cl absintu, jablečné pálenky (nemusí to být nutně calvados, docela postačí kvalitní jablečná pálenka z Moravy) a studené vody a přidejte 4 kapky orange bitters. Protřepejte a nalijte přes sítko do aromatizované koktejlky.

Autorem této receptury je Jack Lewens z londýnského baru Six Degrees. Kromě nikoli neznámé, leč nepřilíš často vídané metody aromatizace koktejlové sklenky těžší drink svou přitažlivost ze svého názvu. Určité pojmy prostě táhnou a tituly, jako je tento či jiné podobné (SEX ON THE BEACH, TEST TUBE BABY aj.) prostě patří mezi ně. Ovšem marně bude někdo pátrat po věcné souvislosti mezi populárním medikamentem a koktejlem...

