

Koktejly z nezaměnitelné bourbon whiskey

Míchání koktejlů z whisky či whiskey je pro barmana vždy výzvou. Nejinak je tomu v případě použití bourbon whiskey, a tím spíše jedné z nejvýraznějších kentuckých značek s názvem Maker's Mark. Při příležitosti letní návštěvy jejího hlavního představitele Billa Samuelse mladšího v Praze jsme o to požádali Ladislava Glasera ze Zapa Baru.



Ladislav Glaser

Dejme nejdříve slovo barmanovi, aby představil nejen sebe, ale i koncept

baru: „Přibližně před třemi lety se zrodil nápad franšizového konceptu koktejlového baru Zapa Bar, jehož velkým vzorem byl stejnojmenný bar v Českém Krumlově. Po nějakém čase se naskytl prostor v Dušní ulici 6 na Praze 1. Možnost budovat a rozvíjet bar v Praze jsem si samozřejmě nechtěl nechat ujít a souhlasil jsem tak s nabídkou zkusit se za Zapa Bar „poprat“ o místo na slunci v prostředí přímo překypujícím konkurencí. Musím přiznat, že to nebylo a není jednoduché, ale kde je tomu jinak? Snažím se reprezentovat náš bar co nejlépe. Prosadit se není snadné, ale několik úspěchů jsme již zaznamenali.

Koktejly, které vytváříme v našem baru, sklídily úspěch na několika barmanových soutěžích. Jedním z největších úspěchů pak bylo mé 1. místo na Mattoni Grand Drink ČR. Nejdůležitější pro mě však nejsou vavříny ze soutěží, ale přibývající zákazníci, kteří se k nám stále vracejí, ochutnají třeba naše novinky a rádi vidí mě a mé kolegy,“ říká Ladislav Glaser.

Několik slov o použité bourbon whiskey / Maker's Mark se stáčí do lahví podle chuti, nikoli podle věku, většinou zhruba po šesti letech zrání. Speciální receptura používá ozimou

pšenici namísto tradičního žita, díky čemuž je Maker's Mark jemnější a měkčí, i když má 45 obj. procent alkoholu. Její barva je jasná, sytá a jantarová. Ve vůni převládá karamel, banán a dřevěné uhlí. Její tělo je střední až plné, v chuti se prolínají tóny kůže, ovoce, medového dřeva a vanilky. Závěr je pak jemný a delikátní.

Maker's Mark Manhattan / Takto složený Manhattan byl namíchán přímo podle doporučení prezidenta značky Maker's Mark Billa Samuelse. Do míchací sklenice postupně dávkujeme 4 cl bourbon whiskey Maker's Mark, 2 cl francouzského červeného vermutu a vše zastříkneme cherry bitters. Důkladně promícháme a přes barové sítko slijeme do vychlazené koktejlkové skleničky. Ozdobíme koktejlovou třešňí, popřípadě můžeme přidat pomerančovou kůru.

Maker's Mark Old Fashioned / Koktejl nabírající opět na oblibě hlavně mezi barmany a koktejlovými znalci. Kostku cukru zastříknutou angosturou rozmáčkne na dně sklenice na whisky s pomerančovou kůrou a lehce zalijeme přibližně 1cl sody, aby se cukr lépe rozpustil. Podle rozpuštěného cukru se pozná kvalitní barmanská práce. Potom už

ZAPA BAR PRAHA

Příjemně klidná atmosféra pražského Zapa Baru vystihuje styl podniků tohoto jména, vždyť již v roce 1998 vznikl starší bratr tohoto pražského nováčka. Pohoda doplněná jazzovými a rockovými tóny přímo vybízí k ochutnání některého z velké nabídky míchaných nápojů, destilátů či různých likérů. Můžete zde ochutnat koktejly patřící ke klasice, například Gimlet, Manhattan, Margarita nebo Martini Dry Cocktail. Pokud si však přejete ochutnat něco netradičního, zkuste autorské koktejly, vymyšlené a připravované místními barmany ze surovin málo vídaných, do nichž jistě patří netradiční infuze všech druhů alkoholu počínaje vodkou a konče tequilou. Pokud si rádi vychutnáváte samostatné destiláty nebo likéry, určitě si vyberete z nabídky zajímavých lahví. K dispozici jsou i rarity, které jsou na světě už jen v pouhých desítkách exemplářů.



ZAPA BAR
Dušní 1082/6
Praha 1-Staré Město, 110 00
Tel.: 222 315 899
E-mail: zapabar@seznam.cz
Web: www.zapabar.cz

jen stačí vložit dvě kostky ledu a dávkovat 2 cl Maker's Mark, následně ještě dvakrát dávkovat led a bourbon a to vše za důkladného míchání a snahy dokonale rozpustit. Na závěr zastříkneme pomerančovou kůrou a ozdobíme koktejlovou třešňí.

Maker's Mark Mint Julep / Do připraveného tumbleru (někdy se také používá stříbrný kalíšek jako na Kentucky Derby) dáme osm lístků máty, 6 cl Maker's Mark a 1 cl cukrového sirupu. Do zasypané ledovou tříští a důkladně promícháme, aby došlo k důkladnému spojení všech ingrediencí. Abychom

uvolnili vonné esence máty, lehce rozetleskeme v dlani kytičku máty a vložíme ji do tumbleru jako ozdobu.

Garden Tea / Nápoj řadící se do skupiny *signature cocktails* v Zapa Baru namíchaný při příležitosti návštěvy pana Billa Samuelse. Postup přípravy je velmi jednoduchý. Do větší sklenice na kostky ledu dávkujeme 4 cl Maker's Mark, 2 cl Apricot brandy, 1 cl citronové šťávy, 2 cl cukrového sirupu a přibližně 10 cl černého čaje. Jako ozdobu použijeme sezonní ovoce.

red / foto: Lukáš Hausenblas



Maker's Mark Manhattan

Maker's Mark Old Fashioned



Maker's Mark Mint Julep

Garden Tea