

MOJITO - VZPOMĚNKY NA LÁSKU

Pondělí, 02. února 2009

Pravý rum je destilát z cukrové třtiny nebo z melasy. K nejznámějším patří například Bacardi nebo Jamaica. U zlatých a tmavých rumů se pro dosažení zlatavé až tmavohnědé barvy používá cukrového karamelu. Mezi rummy by se neměl počítat například tuzemák, vyráběný z cukru. Mojito je jedním z nejoblíbenějších koktejlů poslední doby. Každý z nás ho zná a většina ho už někdy ochutnala, ale víte vůbec, jakým způsobem se takové mojito připravuje? **MOJITO** Dobré mojito vyžaduje dobrý karibský rum. Vyberte si takový, který omamně voní a na vášnivě vysílá záblesky nasládlé chuti, ideálně s prokazatelným karibským původem. Inertní napodobeniny bez vůně a chuti v mojitu nemají co pohledávat. Nedají mu jiskru, kterou hledáte. Na 1 sklenici: 4 cl čerstvě vymačkané limetkové šťávy, 4 cl cukrového sirupu (když nemáte, stačí svažit cukr s vodou v poměru 1:1), 4 cl bílého karibského rumu (například Habana Club), snítky máty, osminka limetky i s kůrou hodná ledu. Postup: 1. limetkovou šťávu a sirup odměřte - ideálně pomocí barmanské odměrky, která je uzpůsobená pro 4 a 2 cl - do větší sklenice o objemu kolem 4 dcl. Přidejte otrhané lístky máty, skrojek limetky a drátkem, tloučkem z hmotnosti nebo alespoň lžičkou trochu rozmačkejte, aby máta i limetka vydaly něco ze svého osvěžujícího aroma. Přidejte rum, dosypte ledem až po vrch sklenice a dolijte chlazenou vodou nebo sodovkou. Podávejte s brčkem. 2. Děti milují nealkoholickou verzi této, fascinovaně brčkem prohánjí mátové lístky po sklenici a přitom ochotně usrkávají osvěžující tekutinu. V receptu pouze vynechejte rum, jinak postupujte úplně stejně... Florentýna