

FLORENTĀ•NA DĀŠLĀ• DOBRĀ% MOJITO

ĀšterĀ½, 23 srpen 2016

Asi znáte ty letní veĀ•erní chvílky, kdy si sednete na terasu, na balkon nebo aspoĀ^ otevĀ™ete všechna okna, odhodíte mikiny a svetry, nohy umístíte do zvýšené polohy, chytíte za ruku osobu vám blízkou a sborovĀ> si Ā™eknete, Ā¾e by to chtĀ>lo nĀ>co chladivého do sklenky. Srkání brĀ•kem nikdy nezní tak dobĀ™e, jako pĀ™i pohledu na Ā™ západ slunce (ok, moĀ¾ná ještĀ> v Karibiku u bazénu, jehoĀ¾ zadní stĀ>na plynule splývá s moĀ™em).

A kdyĀ¾ koneĀ•nĀ> padne rozhodnutí, Ā¾e hlasování vyhrálo mojito, neboĀ¥ suroviny na pĀ™ípravu má v létĀ> kaĀ¾dý ruce, na zahradĀ> a v pĀ™írůnĀ•ním baru, zbývá vyĀ™ešit zdánlivĀ> snadnou otázku, jak z tĀ>ch Ā•tyĀ™ poĀ¾adovan vyĀ™ískat co nejlepší nápoj.

ĀEili, jak vlastnĀ> zní recept na dobré mojito.

Slovo vyĀ™ískat není zas tak daleko od pravdy. K dispozici máte jen pár lístkĀ™ máty, tĀ™etinku limetky, lĀ¾iĀ•ku tĀ™ cukru, panáka karibského rumu a velkou sklenici vody a ledu. Z tĀ>ch pár surovin máte za úkol udĀ>lat nápoj, který bude mít pomĀ•rnĀ> výraznou chuĀ¥. VzpomeĀ™te si, jak jste se tuhle tĀ>šili na mojito a místo toho jste na dnĀ> sklenky míchali brĀ•kem nerozpuštĀ>né krystalky cukru jako o Ā¾ivot, aby to vĀ™ec nĀ>jak chutnalo. Shrnuto a podtrĀ¾e technika pĀ™ípravy dĀ>lá dobré mojito dobrým mojitem. VlastnĀ> by se dalo Ā™íct, Ā¾e je úplnĀ> vším.MĀ>la jsem to štĀ>stí, Ā¾e má> uĀ•il mojito pĀ™ípravovat Ā•lovĀ>k z barmanského oboru. Pokud chcete vĀ>dĀ>t, co mi tenkrát vtloukl hlavy, ráda se o know-how podĀ>lím. VýmĀ>nou za to, Ā¾e mi dáte vĀ>dĀ>t, jak vám tohle mojito osvĀ>Ā¾ilo léto. Mojito: recept zaĀ•íná pĀ™ípravou všech surovin StejnĀ> jako v kuchyni, i na baru je pĀ™íprava dĀ™leĀ¾itá. OdhadnĀ>te, kolik veĀ•er budete chystat, a nachystejte si suroviny na všechny drinky najednou. Jinak se zbyteĀ•nĀ> zaseknete Ā•ištĀ>ním a krájením a pĀ™estane vás to bavit dĀ™ív, neĀ¾ umícháte tĀ™etí drink. Máte nejprve na chvíli namoĀ•t studené vody, nechte odmoĀ•it pĀ™ípadné neĀ•istoty, vyjmĀ™te a osušte. SkvĀ™le se na to hodí salátová odstĀ™edivka. Bez tak ji máte celé léto po ruce. Pak otrhejte lístky máty do misky vyloĀ¾ené vlhkou papírovou utĀ>rkou a další vlhkou papírovou utĀ>rkou mátu pĀ™ikryjte. Takto vydrĀ¾í v lednici i nĀ>kolik hodin, pravdĀ>podobnĀ> i do druhého dne.Limetky poĀ™ádnĀ> omyjte a odĀ™íznĀ>te jim „prdelky„; Ā•ili oba dva konce. Prý se podle toho pozná dobrý barman od špatného. A dobrý barman, ten takhle oĀ™ezává všechny citrusy. Limetky po provedené obĀ™ízce nakrájejte po délce na šest segmentĀ™. UloĀ¾te do misky, pĀ™ikryjte fólií a taky nechte v lednici.Ledová tĀ™íšĀ¾ je pro mojito lepší, neĀ¾ ledové kostky, ale jde to s obojím. Budete jich potĀ™ebova hodnĀ>, zhruba 6-8 kostek ledu na sklenici mojita nebo ekvivalent ledové tĀ™íštĀ>, takĀ¾e zapomeĀ™te na domácí tvoĀ™ítka na led nebo jednorázové sĀ•ky, které naplníte vodou a necháte zmraznout do podoby kostek. Z nich je ledu zoufale málo, jeden sĀ•ek vystaĀ•í asi na dvĀ> mojita. ZajeĀ•te si na nejbliĀ¾ší benzínku a kupte si jeden pĀ>tikový pytel s party ledem a jeden menší pytel s ledovou tĀ™íští. ZavĀ™ete do mrazáku a máte na celé léto vystaráno.Rum vybírejte podle chuti. Do mojita patĀ™í bílý karibský rum z cukrové tĀ™tiny. Voní sladce a chutná nasládle, neobsahuje Ā¾ádnou pachů¥ po destilovaném alkoholu ani Ā¾ádná pĀ™ídaná aromata. Ze známých, všude pĀ™ítomných znaĀ•ek tyhle kritéria nespĀ™uje Bacardi, ale Havana club uĀ¾ ano. Na tuzemák ani nepomýšlejte. NepatĀ™í do mojita a nemá co dĀ>lat ani v rumu s colou.Cukr vezmĀ™te tĀ™tinový. ZĀ™staĀ™me surovinami v Karibiku, kde Ā™epná kampaĀ™ a její následné produkty nemají co dĀ>lat.Na mojito potĀ™ebujete zvláštní dĀ™evĀ>ný nástroj, tak zvané maĀ•kátka. Je to vlastnĀ> jen dĀ™evĀ>ný váleĀ•ek, který má na jednom k hrubou, zubatou plochu. Ta snadno rozdrtí limetky a mátové listy a vytáhne z nich to nejlepší pro mojito.BrĀ•ka na mojito, stejnĀ> jako na jiné barové drinky, by má>la být silnĀ>jší. PrĀ™mĀ>r se udává kolem 8 mm. Taky není od vĀ>ci, kdyĀ¾ do jedné sklenky dáte brĀ•ka dvĀ>. Rychleji dostanete svĀ™j dav do nálady. Jo a brĀ•ka s kloubem nechte dĀ>tem.Voda v receptu se pĀ™edpokládá perlivá. MĀ™Ā¾ete samozĀ™ejmĀ> jít i do neperlivé verze, ale bublinky tu opravdu doporuĀ•uju. Ze všech vod nejperlivĀ>jší je Dobrá voda perlivá. PeĀ•livĀ> ovĀ>Ā™eno Má bublinek nejvíce a nejvĀ>tších.

A teď, když máte připraveno, hurá na postup. Do vysoké sklenky vhoďte 6-8 lístků máty, dva segmenty limetky a zasypte vrchovatou lžičkou cukru. Některé mátky můžete společně ve sklence potřít. Můžete také vyjmout a položit stranou. Odměřte jeden velký panák rumu (čili 4 cl neboli 40 ml) a vlijte do sklenky na rozmačkané ingredience. Dlouhou lžičkou vřehno míchejte asi půl minuty, až se cukr rozpustí. V tomhle se skrývá podstatná část tajemství dobré chuti. Základ na mojito zasypte ledem nebo třídí a dolijte perlivou vodou. Ozdobte třídí bráčkem, třídí kouskem máty nebo dalším, tentokrát nerozdrceným segmentem limetky.

Nealko mojito Od alkoholické k nealkoholické verzi je to jen malý krůček. V druhém bodu postupu vyměníte panáka rumu za panáka perlivé vody. Musíte totiž cukr s ním rozmíchat a rozpustit. Až u druhé alko nebo nealko verzi ovocného mojita, musíte si ovoce ošistit a připravit třídí ve fázi, kterou jsem nazvala třídíprava. Jakmile začnete do sklenky třídí dávat led, nasypte do ní i pár kousků ovoce. Nemusíte ovoce drtit společně s limetkami, nevypadá to úplně dobře. Bráčko pak zaměňte za lžičko-bráčko, nebo jak se ta věc s rozříděným koncem pro vylovení kousků jmenuje. Třídípadně obyčejné bráčko doprovázte dlouhou lžičkou. FLORENTÝNA