

Jak historie namíchala slavné koktejly

Trochu tohohle, maličko tamtoho, zakápnout tímhle, protřepat a hotovo. Obliba domácího míchání koktejlů roste dlouhodobě, s událostmi posledních měsíců pak vyletěla přímo raketově. Udělat si doma luxusní bar totiž zatoužil ne jeden nedobrovolný domácí vězeň.

Stačí pár láhví a s dostupným vybavením (jen na [Alkohol.cz](https://alkohol.cz) najdete několik barmanských sad, včetně stylových kufrů nebo praktického batohu), se do míchání můžete pustit třeba hned zítra.

Pojďme se podívat na slavné příběhy skrývající se na dně koktejlové sklenky. Jsou pravdivé? Možná ne zcela. Baví nás? Rozhodně.

Old Fashioned

(whisky, Angostura Bitter, voda, cukr)

Na počátku 19. století, kdy se objevuje první zmínka o koktejlů, měly míchané drinky přísná pravidla. Pevně danou kombinaci složek: destilátu, cukru, vody nebo sody a takzvaného bitteru (hořké alkoholické složky, na [Alkohol.cz](https://alkohol.cz) najdete třeba výběr značky Angostura z exotických ostrovů Trinidad a Tobago).

Koncem století se lidé pustili do experimentů a v recepturách se objevil absinth nebo likéry, což se řadě tradicionalistů vůbec nelíbilo. Old Fashioned (tedy **ve starém stylu**) byl reakcí na tyto extravagance. Zkrátka poctivý koktejl, jak se sluší a patří.

K jeho přípravě využijete **kvalitní whisky, ideálně žitnou nebo bourbon**. Mezi nejpopulárnější značky patří Jack Daniel's, z žitných v nabídce [Alkohol.cz](https://alkohol.cz) můžete vyzkoušet třeba Wild Turkey.

Daiquiri

(rum, limetková šťáva, cukrový sirup)

Během válečného konfliktu mezi Amerikou a Španělskem zabírají Spojené státy do té doby španělskou Kubu a s ní i obrovské nerostné bohatství. Jennings Cox, kterému se tradičně připisuje první namíchané Daiquiri, byl jedním z prvních, kteří zbohatli v kubánských dolech.

Když Cox ve svém domě hostil přátele, došel gin, který popíjeli. Vydal se tedy na nákupy a pořídil to nejlevnější, co mohl. Na Kubě to byl samozřejmě rum. Smíchal ho se sodou, cukrem a citronem a protože nově vzniklý drink potřeboval název, pojmenoval ho **po nedaleké pláži Daiquiri**.

Američtí námořníci drink exportovali i do nedalekých Spojených států, ale nebyl to žádný okamžitý hit. **Zlom přišel až s literárními velikány – Francisem Scottem Fitzgeraldem**, který se o Daiquiri zmínil v jednom ze svých románů, a především s **Ernstem Hemingwayem**, který svou láskou ke Kubě a míchaným drinkům proslul. Americký autor si recept lehce upravil a přidal grepovou šťávu a třešňový likér.

Ať už mícháte klasické Daiquiri nebo takzvané Hemingway Daiquiri, sáhněte po kvalitním bílém rumu. Můžete zůstat věrní originálu a míchat **z kubánského rumu Havana Club**, sáhněte třeba po rumu značky **Bacardi** z nedalekého Portorika, nebo si v rumové kategorii [Alkohol.cz](https://alkohol.cz) najdete svého

favorita.

Gin & Tonic

(gin, tonik)

Historie jednoho z nejoblíbenějších koktejlů vůbec, tedy ginu s tonikem, je spojená s britskými cestami do jiných zemí, zpravidla nepříliš přátelskými. **Během třicetileté války ochutnali Britové nizozemský jalovcový likér *jenever***, kterým se Holanďané posilňovali před bojem (i proto se mu dostalo přezdívky Holandská kuráž). Ten dal později vzniknout ginu tak, jak ho známe dnes.

Pro to, aby se typicky lesní jalovcové aroma ginu setkalo v geniální kombinaci s hořkostí toniku, bylo potřeba zaoceánské plavby. **Britští vojáci v koloniální Indii** si užívání antimalarického chininového prášku zpříjemňovali sodou a cukrem a nevědomky tak stvořili skvělý nealkoholický nápoj. Odtud už zbýval jen krůček k přidavku ginu, který od armády dostávali pravidelný přiděl.

Pokud si chcete vychutnat autentický drink, sáhněte po suchých ginech v londýnském stylu, jako jsou třeba tradiční Beefeater či Tanqueray.

Dark'n'Stormy

(tmavý rum, zázvorové pivo, limetková šťáva)

Na jaře roku 1806 se vydal nejstarší syn obchodníka s vínem a destiláty z britského Kentu do Ameriky. Po dlouhé neúspěšné plavbě byl ale nucen zakotvit v přístavu Bermudách. Jmenoval se James Gosling a pod jeho rukama se tu brzy zrodil skvělý tmavý rum. Podle černého vosku, kterým se pečely láhve, získal název Black Seal, pod kterým se prodává dodnes. Najdete ho i v nabídce Alkohol.cz.

Právě Gosling's Black Seal je jediný rum, který se oficiálně smí použít k namíchání koktejlu Dark'n'Stormy. Na název totiž vlastní bermudská společnost Gosling Brothers Ltd. ochrannou známku. Můžete ho ale klidně vyzkoušet i s jiným rumem. Se vzrušujícím pocitem, že právě porušujete zákon.

Tak na zdraví! A domácímú míchání zdar.

© EPRAVO.CZ - Sběrka zákonů, judikatura, právo | www.epravo.cz

Další články:

- [Prémiový rezidenční komplex Bakers Court přináší na realitní trh komfortní bydlení s 5* službami](#)
- [Festival jako prestižní teambuilding](#)
- [Spojení Generali České a Právní ochrany D.A.S. přináší první výhodu: navýšení pojistného limitu na 5 milionů](#)
- [Kultura jako prestižní benefit: Proč by právní firmy měly sázet na „inteligentní zážitky“? Rozhovor s JUDr. Martinou Jankovskou](#)
- [Wolters Kluwer uvádí na český trh AI právní pracovní prostor Libra s integrovaným obsahem ASPI](#)
- [Jak ušetřit na energiích, aniž byste porušili zákon](#)
- [SLUTO DAŇOVÁ & ÚČETNÍ firma roku 2025: Kdo se letos zařadil mezi špičky oboru?](#)

- [Novela stavebního zákona, transparentní odměňování a AI v právní praxi: zveme na odborné konference Wolters Kluwer](#)
- [Zásady a principy soukromého práva jako základ moderní právní praxe. Proč má studium LLM smysl nejen pro právníky](#)
- [Kmenové listy v s.r.o. – právní rámec, převod a praktické dopady](#)
- [Executive LLM: Prestižní milník pro právní profesionály. Business Institut otevírá jarní cyklus již 1. března](#)