

Je líbo podzimní nálož? 4 koktejly, které vás nakopnou a potěší

Podzim má mnoho lidí spojený s chladným počasím a depkou. Přitom umí být tohle roční období hodně příjemné. Obzvláště když víte, jak si ho užít. Sychravo je totiž ten správný čas, kdy si dát něco dobrého k pití. Jaké drinky si namíchat doma. Máme pro vás recepty, třeba na zajímavý koktejl Sazerac nebo na punč pro 10 lidí...

Když se začnou dny zkracovat a rtuť na teploměru je každý den níž a níž, blíží se podzimní nevyzpytatelné počasí. Občas zaprší, jindy vás překvapí ranní mrazíky a někdy máte náladu pod psa.

Říkáte si, jaké to bylo, když jste si s mojitem v ruce užívali báječnou letní atmosféru...

Ale dost. Vždyť podzim umí být taky krásný. A nezáleží na tom, jestli je pět stupňů nebo leje. Náladu vám zvednou koktejly, které povzbudí, zahřejí a přivedou vás jenom na dobré myšlenky.

Mrkněte na 4 koktejly, o kterých jste možná neslyšeli, ale stojí za to si je namíchat:

1. Sazerac - jeden z nejstarších amerických koktejlů

Jo, tohle je americká klasika, která v našich zeměpisných šířkách není příliš známá. Na podzim je to ale ideálka. Když do koktejlu použijete kvalitní koňak, vychutnáte si tóny sušeného ovoce, které se k podzimu parádně hodí.

Zajímavost: Podle historických pramenů se tenhle míchaný nápoj pil v Severní Americe už před občanskou válkou.

Ingredience:

- 5 cl koňaku
- 1 cl absintu
- 2 stříky bitteru Peychaud's
- 1 kostku cukru

To vypadá slibně, že? Ještě si ale přečtete charakteristický způsob přípravy.

Návod na přípravu:

Připravte si 2 vychlazené sklenice na whisky. První sklenici "vypláchněte" krouživým pohybem absintem. Ostatní ingredience smíchejte v druhé sklenici s ledem. Obsah přelijte do první sklenice,

kteřá nasákla chuť a aroma absintu.

Jestli si budete servírovat pro sebe nebo pro přátele, to už je jenom na vás.

2. Gold rush - specialita ze zázvorového likéru a bourbonu

Víte, co znamená gold rush? Zlatá horečka. Je to dáno asi tím, že je tenhle drink opravdovým skvostem. Zázvorový likér totiž není běžnou výbavičkou každého domácího baru.

Gold rush každopádně vždycky zaručeně zahřeje a svou specifickou chutí potěší.

Ingredience:

- 4,5 cl zázvorového likéru, například Domaine de Canton
- bourbon
- 1,5 cl čerstvé citronové šťávy

Návod na přípravu:

Jednodušší už to být nemůže. Všechny ingredience smíchejte v šejkru s ledem a přelejte do skleničky. A pijte.

3. Canchánchara autumn punch - koktejl pro 10 kámošů nebo pár žízniců

Chcete pít v kolektivu? Namíchejte si podzimní punč Canchánchara. Máme pro vás recept pro 10 lidí. No, samozřejmě ho můžete vypít v menším počtu, ale za následky neručíme.

Ingredience pro 10 lidí:

- 5 dcl Havana 7
- 2 dcl medové vody (1 čajová lžička medu na 250 ml vlažné vody)
- 1 dcl čerstvě vymačkané limetkové šťávy
- 5 dcl čerstvě lisované jablečné šťávy
- 10 větviček tymiánu
- 30 kostek ledu
- 1 mísa na punč nebo velký džbán

Návod na přípravu:

Mísu na punč naplňte ledem a přilejte medovou vodu, rum Havana 7 a limetkovou šťávu. Přidejte jablečnou šťávu, větvičky tymiánu a promíchejte. To je vše. Rozlévejte a vychutnávejte.

4. Horký No name drink - gin a Earl Gray na jedné lodi

Gin, čaj Earl Gray? Jak jde tohle dohromady? Parádně. Tenhle drink sice nemá žádný název (můžete si ho pojmenovat sami), ale to neubírá na jeho atraktivitě. Zahřeje vás tak, že byste klidně mohli vyběhnout z domu jenom v plavkách.

Ingredience:

- 12 sáčků čaje Earl Grey
- 4 dcl vroucí vody
- 3 lžičky třtinového cukru
- 6 dcl ginu
- javorový sirup
- citronová šťáva
- jablečný mošt a jablečný džus

A teď to začíná být zajímavé.

8 sáčků Earl Gray vylouhujte ve vroucí vodě. Přidejte třtinový cukr. Zatím to vypadá jako driák, ale trpělivost. Zbývající 4 sáčky namočte na 2 hodiny do ginu.

Vezměte šejkr a naplňte ho ledem. Nalijte malého panáka silného čaje a citronovou šťávu. Přidejte velkého panáka ginového čaje, javorového sirupu a 2 velké panáky jablečného moštu. Zamíchejte. Skleničku naplňte cca do půlky a dolejte jablečným džusem.

Jakmile jednou ochutnáte, celá tahle procedura vás bude náramně bavit.

Takhle se musí na podzim.

A jestli se ptáte, kde sehnat všechny tyhle speciální suroviny, tak se mrkněte na Alkohol.cz.

Další články:

- [Prémiový rezidenční komplex Bakers Court přináší na realitní trh komfortní bydlení s 5* službami](#)
- [ESG Simple jako praktická opora pro ESG reporting malých a středních podniků](#)
- [Digitální důkazy z webu v soudním řízení: jak doložit, co bylo online zveřejněno?](#)
- [V lednu přišel šok. Ze seznamu zmizely tisíce soudních překladatelů](#)
- [Koupě nemovitosti v Rakousku: vedlejší náklady v praxi](#)
- [Legal Innovation Day 2026: Praktické využití umělé inteligence v právní praxi](#)
- [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](#)