



# Když se míchá, **ať to lítá**

Ovocný, a přesto notně  
opojný drink pro vás  
připravil muž, kterého  
za barem rozhodně  
nepřehlédnete.



## Martin Bařha

(\*1980)

**BARTENDER ČILI BARMAN,  
SPOLUMAJITEL FIRMY NA BAROVÝ  
CATERING A BARMANSKÉ ŠKOLY**

Dokonalý dámský koktejl, který by neměl chybět při vašich silvestrovských oslavách, pro nás nenamíchal jen tak obyčejný barman. Martin Bařha je zkušený praktik i teoretik. Přednáší na odborných seminářích a kurzech. Sám organizuje barmanské soutěže a odborné semináře, dokonce zasedá v porotách na barmanských soutěžích u nás i v zahraničí. Je pravidelným dopisovatelem do magazínů Barlife, Beverage & Gastro, Hotel & Gastro a Pirát. Svoje vědomosti získal studiem na rakouské International College of Tourism & Management a při práci v americkém barovém řetězci T.G.I. Friday's. Jeho barmanské finesy si mohli vychutnat diváci v nejrůznějších televizních pořadech jako Kluci v akci, X-Faktor, Eurosong, Zlatička, Noc s Andělem, 60 minut. Martin stále navštěvuje různé odborné semináře, koktejl bary a barmany po celé Evropě (Mnichov, Berlín, Hamburg, Milán, Benátky, Londýn, Barcelona, Bratislava) a hledá inspiraci, jak posunout barmanské řemeslo dál. A víte, co je na něm nej...? Je to barman, který rází heslo: „Ani za barem se nesmí zapomínat na smysl pro humor.“

Martin je několikanásobným mistrem České republiky ve flair bartendingových soutěžích a byl třetím na mistrovství světa na Kubě. Že vám slovo flair bartending nic neříká? Označuje se jím umělecká forma barmanské práce a manipulace s barovým náčiním. Přesná definice neexistuje, ale při těchto soutěžích létají lahve vzduchem, alkohol se nalévá z velké výšky a na muže za barem je radost pohledět. Něco z toho jsme si užili při míchání Berry Caipirinky, která je sama o sobě na první pohled uměleckým dílem. Více se dočtete na [www.cocktailsparty.cz](http://www.cocktailsparty.cz).

Nejdůležitější ingrediencí na přípravu tohoto nápoje je brazilský alkohol z cukrové třtiny Cachaça. Je přirovnáván k rumu a stejně jako rum může být různého stáří, někdy čirý, jindy tmavý, vyzrálý v sudu.

## Berry Caipirinha

**NA JEDNU SKLENKU POTŘEBUJETE:  
5 cl Cachaça, 4 maliny, 4 ostružiny, 5 borůvek, půl limety, 2 lžičky  
hnědého třtinového cukru, ledovou tříšť (je možná i variace s ledem)**

Nejdříve rozkrojíte půl limety na čtyři drobné čtvrtinky, vhodíte je do nízké sklenky (např. whiskey), přidejte ovoce a posypte třtinovým cukrem. Můžete použít i třtinový cukrový sirup, který si připravíte jednoduše sami doma. Stačí, když pozvolna svaříte v poměru 1 : 1 hnědý třtinový cukr s vodou (například na 1 kilogram třtinového cukru použijte 1 litr vody). Cukr v této formě se v drinku rychleji absorbuje a jeho chuťový efekt v hotovém nápoji je okamžitý na rozdíl od krystalového cukru, který se rozpouští delší dobu. Ingredience ve sklence podrťte speciálním drátkem, přidejte ledovou tříšť a příslušné množství rumu. Nakonec drink řádně promíchejte od spodu sklenky a doplňte poslední vrstvou ledové tříště. Hotový nápoj ozdobte ovocným špižem.