

Česko má barmanského mistra světa v překvapivé disciplíně. **ACHIM ŠIPL** se stal šampionem v míchání nealkoholických nápojů. Titul získal díky překvapivé chuťové kombinaci minerálka+paprika+rebarbora.

K netradičním receptům pomáhá i hudba.

Už nemám čas být opilý

ONDŘEJ NOVOTNY

Na focení Čechů roku byl jedním z pěti mistrů světa. Jenže zatímco výskyt světového šampiona ve vodním slalomu nebo v hodu oštěpem zas tolik nepřekvapí, Achim Šipl představoval mezi nimi unikát. Je totiž nejlepší v dost netradiční disciplíně: míchání nealkoholických drinků. „V dnešní době lidé čím dál víc dbají o zdravý životní styl a poptávka po nealkoholických koktejlech se zvyšuje,“ popsal 38letý Šipl, který pracuje jako šéfbarmán na Žižkovské věži v baru Oblaca.

Co si dáte k pití vy, když jdete do hospody?

Alkohol už nepiju tolik jako dřív. Když už, tak je pro mě moderní „Voda vodka“, po které mi není špatně.

Pivo ne?

To nepiju, je hořké. Ani víno, to je kyselé. V průměru piju spíš nealko, už nemám čas na to, být opilý. Přijde mi zbytečné dát si jen jednu skleničku. Když už se jde pít, tak pořádně. A na to teď nemám čas. Hodně pracuju i řídím. Zato ale spoustě lidí pití připravu-

je. Jak probíhá výroba nového drinku?

Hlavně je potřeba dlouholetých zkušeností. Já pracuju v oboru přes 20 let, všechny ingredience mám osahané, nachutnané. Pak je samozřejmě potřeba taky nějaká invence, rozhled, fantazie. Ta jediná vás může omezit. No a taky je to o tréninku. Není to tak, že si hned řeknete: Tohle bude ten pravý koktejl. Někdy vystřídáte dvacet třicet různých koncepcí, než se trefíte.



A jak tedy začnete?

Jdu po náhodách. Pravda, mám pár konceptů vymyšlených. Ale když člověk dělá tuhle práci, tak se tím zabývá pořád. Cokoli vidím, kamkoli jdu, hned to převádím na použitelnost při mé práci. Ať je to design, surovina nebo nějaká hudba, všechno se dá zapojit a může mě to inspirovat.

Jak vás ovlivní třeba hudba?

Není to tak, že bych z určité hudby udělal nějaký drink. Ale vytváření koktejlů je kreativní činnost a hudba ve mně vyvolá určitou náladu.

Kdo pak drinky zkouší? Vy sám, nebo máte ochutnavače?

Mám ochutnavače, ale naučil jsem se věřit spíš svým prvotním myšlenkám. Protože co člověk, to názor. A často to pak jde směrem, kterým já nechci. Snažím se držet svých nápadů, bezprostředních, nikým neovlivněných. A vytvářet neokoukané věci. Pro mě je bar zážitková gastronomie; Cuba libre si zvládne každý namíchat doma.

Váš vítězný drink z mistrovství světa je kombinací minerální vody, džusu z rebarbory a džusu z papri-

ky. Jak jste přišel na něj?

Soutěž začínala na jaře národním kolem. Tehdy jsme vymýšleli do mého baru jarně-letní menu a na zahradě u domu, kde dřív bydlela moje babička, zrovna rostla rebarbora. Od toho se odvíjí i jméno drinku Walu Forever Young, protože dědeček říkal babičce právě Walu.

Jak probíhala výroba drinku dál?

Každý drink musí mít vyrovnaný poměr sladkosti a kyselosti. Nechtěl jsem používat prvoplánově citron nebo limetu, chtěl jsem použít něco jiného, co by tam dávalo tu správnou váhu kyselosti. Použil jsem rebarboru – má málo kalorií, což je podmínkou pro účast v nealko soutěžích. Chtěl jsem použít suroviny, které by lidi v drinku nečekali. Proto jsem přidal i čerstvý džus z červené papriky, který obsahuje hodně antioxidantů. Chuť jsme ladili s kolegy z baru.

Jak vypadalo samotné mistrovství?

Konalo se v Praze v Hiltonu, což bylo super. Byla tam velká konkurence, celkem 47 dalších států. Nejprve bylo základní kolo, kam šli národní mistři jednotlivých zemí. Z něj vzešlo osm finalistů.

O co šlo v jednotlivých kolech?

Dělalo se pět drinků v časovém horizontu sedmi minut. Čtyři šly do poroty chuťové komise, jeden na ukázkou do publika nebo výstavy. Hodnocení má tři třetiny. Jedna třetina je technická část práce – rozhodčí je přímo u soutěže na místě a kontroluje, jestli to správně odměřil, hodnotí, jak to udělá, jestli stihnul čas a podobně. Zbýlé dvě třetiny jsou chuťová část. Vzádu je skrytá chuťová komise, aby neviděla, kdo soutěží, a drink k ní přišel anonymně. Ta ho pak hodnotí z hlediska chutě, vzhledu, vůně a celkového dojmu. Od ní jsem dostal největší počet bodů za chuť a také největší počet bodů za vzhled, díky čemuž jsem vyhrál i cenu za nejlepší světový design drinku.

A co naopak: stalo se vám někdy, že by se výroba drinku vůbec nepovedla?

Stává se to. Ale snažím se, aby se mi to stávalo čím dál méně. Snažím se dělat drinky co nejméně uniformní, aby nebyly stejné jako ostatní. Takže občas nějaký vystřelí úplně nahoru a jindy zas propadne. Samozřejmě, že jsem někdy na soutěži skončil poslední, ale nikdy to neříkám.

ondrej.novotny@mfdnes.cz

Tři recepty na vyprošťováký od Achima Šipla



Walu Forever Young

Vítězný drink z mistrovství světa, plný antioxidantů a s minimem kalorií.

- 5cl rebarborové šťávy
- 1cl vanilkového sirupu bez cukru
- 1cl bio datlového sirupu
- 3g ovocného čaje Coccole borůvka–třešeň
- 0,5cl paprikové šťávy
- 10cl Mattoni perlivé

Postup výroby: Všechny ingredience kromě mattoni v šejkru s ledem promícháme, přelijeme do sklenice, doplníme mattoni, ozdobíme a podáváme.



Take It Easy

Relaxační drink s chutí šalvěje a mandlí.

- 100g bílého jogurtu
- 3cl mandlového sirupu
- 5g pražených mandlí
- 2 listky šalvěje

Postup výroby: Všechny ingredience v mixéru s lopatkou třístě dohladka umixujeme, přelijeme do sklenice, ozdobíme a podáváme.



Voda infuzovaná lesním ovocem

Ideální recept na novoroční kocovinu. Alkohol dehydruje, a tak se po probždě silvestrovské noci doporučuje doplnit tekutiny a minerály vodou. Tato možnost nabízí kvalitní vodu nezatíženou cukrem, s lehkou infuzí ovoce v ní naloženého.

- 0,7–1l džbán vody, nejlépe minerální
- 100g lesního ovoce

Postup výroby: Do džbánu vody vložíme omyté ovoce a nejlépe hodinu společně chladíme. Po vychlazení lehce promícháme a podáváme.