

Ochutnejte v Becher zóně český národní koktejl

Podle Čechů je národním koktejlem Beton! Díky tomu byl zapsán na exkluzivní seznam míchaných nápojů, které reprezentují jednotlivé státy

Osvěžující, jednoduchý a především český – to je slavný míchaný nápoj Beton. A teď už je i něco víc. Odborná veřejnost prostřednictvím hlasování rozhodla, že drink namíchaný z Becherovky je nejoblíbenějším a typicky českým reprezentantem na poli alkoholických nápojů. Přijďte jeho tradiční podobu i různé variace ochutnat do letní Becher zóny!

Česko hledá koktejl

Hledání českého národního koktejlu uspořádala Česká barmanská asociace. Do finále pak Beton nominovala společně s Moravským kohoutem odborná veřejnost. V rámci dubnové výroční konference České barmanské asociace se uskutečnila finálová volba, při níž více než tisícovka návštěvníků vložila své hlasy do zapečetěných uren. Beton zvítězil o 99 hlasů.

Díky tomuto úspěchu tak bude nově zařazen do koktejlové knihy IBA. *„Tato kniha je dlouhodobou inspirací pro bary z celého světa. Spousta podniků po ní sahá při sestavování svých koktejlových menu, citují z ní i odborná média,“* říká prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský. Český drink se tak dostal do exkluzivní společnosti nejlepší stovky míchaných nápojů reprezentujících jednotlivé státy světa.

Léto s Betonem

Nejlepší český drink můžete ochutnat ve zbrusu nové Becher zóně, která bude během léta cestovat po českých hudebních a foodies festivalech. Zastaví se například na Colours of Ostrava nebo Českých hradech.

„Speciálně pro Becher zónu jsme vytvořili pět nových variací Betonu. Jsou namíchané tak, aby se chuť bylinek v Becherovce dokonale propojila s gastronomickým konceptem, který pro zónu vytvořil talentovaný kuchař Daniel Gonzalez,“ říká Brand Ambassador a renomovaný barman Jiří George Němec.

Pokud nemůžete navštívit Becher zónu, objednejte si Beton kdekoliv jinde. V barech a restauracích po celém Česku dostanete ke skvělému drinku také originální kšilt, který pro Becherovku ozdobil známý výtvarník Michal Škapa.

Z Kanady do Čech

Ačkoli je Beton bezesporu český, v rodném listě má překvapivě jako místo narození uvedenou Kanadu. A rok 1967. Tehdy se v Montrealu konala světová výstava Expo, na kterou byli pozváni i čeští delegáti. Na důkaz československého a kanadského

přátelství tam byl jako aperitiv během akcí podáván Becherbitter-tonic. Československou stranu zastupovala Becherovka Original, Kanadu značka Indian Tonic Water.

Za vynálezce Betonu je považován Vlado Belovič, slovenský gastronom, jehož práci oceňoval i významný český someliér Karel Pinka a který do Montrealu přicestoval z Grandhotelu Starý Smokovec.

Název tohoto koktejlu je všeříkající – k jeho vytvoření posloužila první písmena dvou hlavních ingrediencí. Zajímavostí ale je, že dříve nesl tento koktejl název Bechton. Zjednodušen byl až později. Lehkou úpravou neprošel pouze název, ale i styl podávání. Zatímco dnes si míchaný nápoj nedokážeme představit bez ledu, kdysi se Beton servíroval zásadně s ledem mimo sklenici.

Výtečný! A přitom snadný

Beton je složený ze 4 centilitrů karlovarského bylinného likéru Becherovka, 1 centilitru čerstvě vymačkané citronové šťávy, 20 centilitrů toniku, plátku citronu a ledu. Jako první do sklenice vložte led, nalijte uvedené množství Becherovky a smíchejte s citronovou šťávou a tonikem.

Pak už jen stačí zamíchat, ozdobit plátkem citronu, přidat brčko a vychutnat.

Pokud rádi experimentujete, můžete si namíchat i další variace Betonu, tzv. Beton Twisty...



Beton Bitter

Ingredience

40 ml Becherovky
100 ml toniku
šťík KV14

Ozdoba: plátek citrónu, pomeranče a limety

Sklenice: vinná



Pretzel Bibi

Ingrediencie

40 ml Becherovky
50 ml toniku
50 ml pšeničného piva
15 ml pomarančového džusu

Ozdoba: malý slaný preclík a snítka máty

Sklenice: malá pivní

Red Tone

Ingrediencie

40 ml Becherovky
50 ml toniku
50 ml červeného vína
15 ml bezového sirupu

Ozdoba: biele hrozny

Sklenice: vinná



Ginger Be

Ingrediencie

40 ml Becherovky
50 ml toniku
50 ml zázvorového piva

Ozdoba: jemné plátky čerstvého zázvoru

Sklenice: vysoká



Grape Time Punch

Ingrediencie

45 ml Becherovky
20 ml koňaku/brandy
15 ml medové vody (50:50 med:voda)



15 ml čerstvého citronového džusu
60 ml jablečného džusu
Top zázvorového piva

Ozdoba: plátky jablek, červeného grepu, pomeranče a snítek máty

Sklenice: mísa boule + cups

- - -

Becherovku Original si můžete vychutnat ve svém oblíbeném baru či restauraci, ale také na [Facebooku](#), [Youtube](#) a [Instagramu](#).

V případě zájmu vám další informace poskytneme:

Michal Včeliš, PR
tel: 734 517 039
e-mail: michal@vcelis.com