

• BUĎTE JAKO ONI •

MARTIN HŮLA & SPOL. *Limonádový zázrak*



Když na trhu něco postrádáte, můžete buď naříkat, nebo si to sami vyrobit. Barman Martin Hůla zvolil druhou možnost a spolu se svými kolegy vyvíjí limonády neotřelých příchutí. Říkají jim Zázračná a z Brna je postupně chtějí posílat do celého světa.

Jakože tonik, Perníková limča, Ibiškový sladouš, Cream soda, Maté – s touto „svatou pěticí“ si Zázračná začala nenápadně oťukávat terén v lednu 2017. „Pilotní projekt obsahoval jen pár maličkých devatenáctilitrových sudů. Improvizovali jsme. Limonády musely být v lednici, měly krátkou trvanlivost. Takhle jsme na koleni udělali prvních 1500 lahví a byla to strašná dřina,“ vzpomíná iniciátor projektu Martin Hůla, který tehdy nápoje připravoval pro nově otevřený podnik 4pokoje.

Zázračná si rychle našla cestu do sklenic nadšených hostů, a tak Martin se svým týmem rozjel výrobu ve velkém. Díky crowdfundingové kampani vybrali od fanoušků peníze a na jaře 2018 spustili limonádové zázraky v nové provozovně. Dnes zde vyrobí 10 tisíc lahví měsíčně, linka jich však za měsíc zvládne až 35 tisíc.

Barmanská limonáda

„Limonády chceme výrazné, neotřelé, zapamatovatelné. To je esence Zázračné,“ vysvětluje Martin. Pelyněk, šafrán, mák... to nejsou zrovna příchutě, po nichž by sáhnul každý. V Zázračné se toho nebojí. Nečekají, že si zamilujete všechny. Stačí, když vás za srdce chytne aspoň jedna z nich. V hledání neobvyklých kombinací surovin Mar-



Vozík se Zázračnou zatím potkáte jen v Brně, příští léto se chystá i do Prahy



Tahle linka zvládne naplnit za měsíc 35 000 lahví!



Čtyři podoby zázraku

Ať už tuhle limonádu ochutnáte jako koktejl s alkoholem, či si ji dáte jen tak samotnou, brzy uvěříte na zázraky!

tinu Hůlovi výrazně pomáhá barmanské zázemí. V Baru, který neexistuje začal pracovat před pěti lety během studia na VUT. Ačkoli neměl s gastronomií předchozí zkušenosti, objevování světa destilátů a kombinací surovin ho zcela pohltilo. „Získal jsem znalosti, ze kterých čerpám dodnes,“ pochvaluje si Martin.

Zázračné limonády netvoří sám. „Každý člověk z našich podniků (Bar, který neexistuje, Super Panda Circus, 4pokoje a Whiskey Bar, který neexistuje, pozn. red.) má možnost vymyslet si vlastní limonádu. Já potom dozoruji její vývoj,“ upřesňuje barman.

Kouř, citrusy i celer

K aktuální jedenáctce brzy přibude pět nových příchutí. „Připravuji teď skvělou funky limonádu, ve které kombinuji i jiné pálivosti než jen zázvor, to je moje srdcovka,“ prozrazuje Martin. Ve vývoji jsou také svěží kumquatová a Žlutá limonáda 2.0 pro brněnský Lokál U Caipla. Výběr doplň netradiční celerová soda. „Perfektní je s tequilou,“ doporučuje nadšeně Martin. Pětici nových příchutí pravděpodobně uzavře uzená limonáda. „Nakouřené chutě jsou mezi barmany hodně oblíbené. Kolegyně zkusí různé varianty výroby od na-

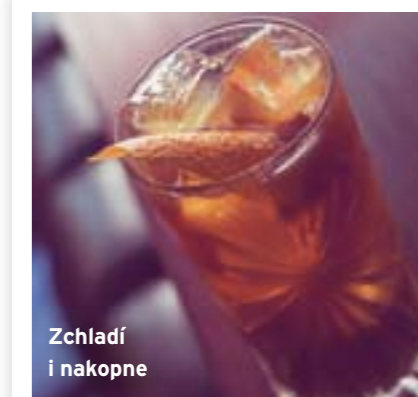
kouřeného sladů přes infuzi popelem,“ popisuje Martin Hůla nestandardní způsob přípravy bublinkového nápoje.

Ne vždy se všechno vyvíjí podle očekávání. „Kolegyně za mnou přišla s nápadem na sirup z ředkve. Byl docela chutný, ale smrděl jako nic na světě. Naprostá příšernost,“ směje se barman. Místo něj nakonec vznikla Perníková limča, která spolu s Jakože tonikem patří k těm nejoblíbenějším. Počet příchutí by v Zázračné chtěli časem vytáhnout až na padesát!

Zázračné koktejly

Jako barman Martin Hůla oceňuje, že Zázračná dává prostor kreativitě. „Naše limonády jsou vlastně samy o sobě malé nealko koktejly. A baví mě míchat limonády mezi sebou i s alkoholem. Třeba makovka s ibiškem a calvadosem je strašně dobrá,“ říká Martin a doporučuje také perníkovou s bourbonem nebo makovou s ginem a troškou citronu. „S alkoholem naše limonády fungují úplně nejlépe,“ doplňuje Martin.

Zázračnou na počkání dnes dostanete po celé republice. A pokud jste v Brně, není nic jednoduššího, než zajít do některého z již zmíněných podniků na skvělý koktejl.



Zchladí i nakopne

Dřevěný kafe

PŘÍPRAVA 5 MINUT ■ NA 1 KOKTEJL

■ **VELMI SNADNÉ**

Sladkokyselý, svěží, ovocný, kávový...

30ml bourbonu (nejlépe Wild Turkey 81)

20ml citronového freshe

20ml zázvorového freshe

(naředěného s vodou v poměru 1:3)

15ml domácího rozmarýnového sirupu

1 espresso

2 stříky Angostury Orange Bitters

40ml Zázračné Woody Sody

led a pomerančová kůra k podávání

■ Všechny ingredience postupně nalijte do vyšší sklenice naplněné ledem a promíchejte. Nakonec ozdobte pomerančovou kůrou a ihned podávejte.