

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Študijný odbor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Radovan JAVORKA

MIEŠANÉ NÁPOJE A ICH ROLE V GASTRONÓMIÍ

Mixed Beverages and Their Roles in Gastronomy

BAKALÁRSKA PRÁCA

Vedúci bakalárskej práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Brno, 2019

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie

Akademický rok: 2018/2019

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Radovan Javorka

Osobní číslo: 14632420

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu (6501R027)

**TÉMA PRÁCE:**

**MÍCHANÉ NÁPOJE A JEJICH ROLE V GASTRONOMII**

**TÉMA PRÁCE V AJ:**

**MIXED BEVERAGES AND THEIR ROLES IN GASTRONOMY**

### **Cíl stanovený pro vypracování BP**

**1. Teoretická část BP:**

- cíl, který má student splnit v rámci teoretické části je dán charakteristikou míchaných nápojů a oboru, jež se jimi zabývá - mixologie. Uveďte její historii, rozdělení a význam v gastronomii. Popište současné moderní trendy u míchaných nápojů a jejich vstup a roli v gastronomii.

**2. Praktická část BP:**

- Analytická část:

- cílem praktické analytické části práce je zjištění preferencí konzumentů míchaných nápojů v závislosti na věku, pohlaví a vzdělání. Sestavte dotazník oblíbenosti běžných míchaných nápojů i ve vztahu ke gastronomii a zpracujte získaná data. Srovnajte výsledky dotazníkového průzkumu s výsledky předchozích šetření.

Návrhová část:

- Vyhodnoťte získané výsledky a formulujte závěry a doporučení na základě provedeného dotazníkového šetření. Navrhněte vhodná spojení míchaných nápojů a pokrmů. Zhodnoťte z pohledu inovativně intuitivního přístupu.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

- [1] MIKŠOVIC, Alexander. Bar: mixologie, historie, management. 1. vyd. Praha: Consoff, 2009, 610 s. ISBN 978-80-254-3983-8.  
[2] RIAHI, Khaled a Tobias PEHLE. Koktejly: lexikon: recepty a postupy: alkoholické & nealkoholické koktejly. 1. vyd. Česlice: Rebo, 2007. 295 s. ISBN 978-80-7234-707-0.  
[3] MIKŠOVIC, Alexander. Umění koktejlů., vydání: Praha: Svojtka & Co. 2000. ISBN 80-7237-361-7

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
Katedra gastronomie

Datum zadání bakalářské práce: 31. března 2018


Termín odevzdání bakalářské práce: 12. dubna 2019

V Brně dne: 13.3.2018

VYŠŠÍ ŠKOLA  
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.  
Bosonožská 9, 625 00 Brno

  
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

vedoucí katedry gastronomie

  
Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

prorektor pro vzdělávací činnost

Meno a priezvisko autora:	Radovan Javorka
Názov bakalárskej práce:	Míchané nápoje a jejich role v gastronomií
Názov bakalárskej práce v AJ:	Mixed Beverages and Their Roles in Gastronomy
Študijný odbor:	Management hotelnictví a cestovního ruchu
Vedúci bakalárskej práce:	doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Rok obhajoby:	2019

## **ANOTÁCIA**

Táto bakalárska práca obsahuje históriu destilátov a destilačných procesov, typy destilačných procesov a zrenie destilátov, je v nej uvedená aj história miešaných nápojov a ako vznikol názov koktejl. V ďalších kapitolách sú uvedené základné zložky miešaných nápojov, delenie miešaných nápojov, delenie miešaných nápojov podľa technologického postupu a súčasné moderné trendy v mixológii. V praktickej časti je vypracovaný prieskum preferencií konzumentov miešaných nápojov za použitia dotazníkového šetrenia. Na základe tohto dotazníkového šetrenia sú zistené údaje, ktoré sa týkajú preferencií respondentov s ohľadom na sociálne, ekonomické a geografické faktory.

Kľúčové slová:

Miešané nápoje, mixológia, gastronómia, moderné trendy, história

## **ANNOTATION**

This bachelor theses contains the history of distillates and distillation processes, the types of distillation processes and the ageing of distillates, there is also mentioned the history of mixed beverages and how the name of cocktail was created. There in the next chapters are mentioned the cocktail bases, the division of mixed beverages, the division of mixed beverages according to used technological processes and the current modern trends in mixology. There is elaborated survey of the preferences of the consumers of mixed beverages by using questionnaire survey in the practical part. Based on the questionnaire survey, the data relating to the preferences of respondents with regard to social, economic and geographical factors have been found.

Key words:

Mixed beverages, mixology, gastronomy, modern trends, history

Prehlasujem, že som bakalársku prácu *Miešané nápoje a ich role v gastronómii* vypracoval samostatne pod vedením doc. Ing. Miroslava Fišeru, CSc. a uviedol v nej všetky použité literárne a iné odborné zdroje v súlade s aktuálne platnými právnymi predpismi a vnútornými predpismi Vysokej školy obchodní a hotelové.

V Brne dňa 12.4. 2019

vlastnoručný podpis autora

Na tomto mieste by som rád poďakoval pánovi doc. Ing. Miroslavovi Fišerovi, CSc. za cenné informácie a odborné vedenie, ktoré významne dopomohli ku vzniku tejto bakalárskej práce. V neposlednom rade by som rád poďakoval rodine a priateľom za pomoc a podporu pri písaní tejto bakalárskej práce.

# OBSAH

Anotácia .....	5
Annotation.....	5
Obsah .....	8
Úvod.....	11
I. Teoretická časť.....	13
1 História.....	14
1.1 História destilátov .....	14
1.1.1 Destilačný proces.....	17
1.1.2 Typy destilačných prístrojov .....	17
1.1.3 Zrenie destilátov .....	18
1.2 História miešaných nápojov.....	19
1.2.1 História vzniku názvu „koktejl“ .....	19
2 Základné zložky miešaných nápojov .....	21
3 Delenie miešaných nápojov .....	22
3.1 Delenie miešaných nápojov podľa technologického postupu .....	24
3.1.1 Bowles .....	24
3.1.2 Bucks .....	24
3.1.3 Cobblers .....	24
3.1.4 Cocktails .....	24
3.1.5 Collinses.....	25
3.1.6 Coolers .....	25
3.1.7 Crustas .....	25



3.1.8	Daisies.....	25
3.1.9	Egg Noggs.....	26
3.1.10	Fancy drinks.....	26
3.1.11	Fixes.....	26
3.1.12	Fizzes .....	27
3.1.13	Flips .....	27
3.1.14	Frappés.....	27
3.1.15	Glacés.....	27
3.1.16	Highballs .....	27
3.1.17	Juleps .....	28
3.1.18	Lemonades .....	28
3.1.19	Milk-shakes.....	28
3.1.20	Punches .....	29
3.1.21	Sangarees .....	29
3.1.22	Shooters .....	29
3.1.23	Shrubs .....	29
3.1.24	Slammers .....	30
3.1.25	Sorbets .....	30
3.1.26	Sours .....	30
4	Moderné trendy v mixológii .....	31
4.1	Zámena ovocných štiav za zeleninové.....	31
4.2	Používanie kurkumy .....	31
4.3	Dotyk kanabidiolového oleja v koktejloch .....	32

4.4	Kávové nápoje .....	32
4.5	Tri metódy infúzovania.....	32
4.5.1	Macerácia.....	33
4.5.2	Sous-Vide.....	33
4.5.3	Rýchla infúzia pod tlakom.....	33
4.6	Rotavapor.....	34
II.	Praktická časť .....	35
5	Ciele práce .....	36
5.1	Ciele teoretickej časti práce .....	36
5.2	Ciele analytickej časti v praktickej časti práce .....	36
5.3	Ciele návrhovej časti v praktickej časti práce.....	36
6	Materiál a metodika .....	37
6.1	Výskumná vzorka ľudí .....	37
6.2	Zber dát dotazníkového šetrenia .....	37
6.3	Spracovanie údajov dotazníkového šetrenia.....	37
6.4	Stanovené hypotézy .....	38
7	Vyhodnotenie získaných dát .....	39
7.1	Výsledky dotazníkového šetrenia .....	39
7.2	Vyhodnotenie stanovených hypotéz .....	68
7.3	Diskusia .....	70
	Záver .....	71
	Použité zdroje.....	73
	Zoznam obrázkov, grafov a tabuliek.....	75

## ÚVOD

Miešané nápoje sú už po stáročia neoddeliteľnou súčasťou nápojovej kultúry na celom svete a ich konzumácia ponúka zmyslovo hodnotnejší zážitok ako akékoľvek iné alkoholické alebo nealkoholické nápoje. Vďaka tomu si vo veľmi veľa gastronomických zariadeniach vyslúžili miesto v nápojovom lístku a dokonca v niektorých si vyslúžili aj zvlášť samostatný koktejlový lístok. Hlavne v zahraničí ale už aj na Slovensku a v Českej republike je im venovaná veľká pozornosť a to hlavne v tlačených publikáciách, knihách a na internetových stránkach a to najmä zo strany barmanov, baristov alebo majiteľov gastronomických zariadení.

Miešané nápoje, ich využitie v gastronómii a súčasné moderné trendy v barovej kultúre je veľmi aktuálne problematika. V zahraničí sa veľa barmanov snaží vytvárať nové koktejlové receptúry a to za použitia najčerstvejších surovín a najmodernejších výrobných postupov, ktoré sa objavujú už aj v lepších baroch na Slovensku. Veľa barmanov zo Slovenskej republiky sa chodí zúčastňovať ako národných tak i medzinárodných barmanských súťaží, kde predvádzajú svoje umenie v príprave miešaných nápojov a z týchto súťaží si odvážajú vecné alebo finančné ceny ako pre seba, tak i pre podnik, v ktorom pracujú, ale i rešpekt, prestíž a obdiv kolegov z brandže. Súčasným trendom sú stále viac používané moderné postupy, ktoré sa snažia opustiť od starých receptúr a už objavených kombinácií a taktiež oživenie barovej kultúry niečím novým, niečím čo tu ešte nebolo. Stále viac trendy sa stáva aj používanie doteraz nepoužívaných surovín vo svete mixológie a tým vznikajú nové kombinácie chutí, vôní alebo vizuálnych elementov v miešaných nápojoch. Mnoho takýchto trendov je prevzatých z molekulárnej gastronómie. Tieto súčasné moderné trendy majú obrovský pozitívny dopad hlavne na barmanov, pretože barmani môžu naplno ukázať svoju kreativitu, dôvtip a umenie v príprave miešaných nápojov a pri ich prezentácii zákazníkom.

Cieľom v teoretickej časti bakalárskej práce je priblíženie histórie miešaných nápojov ako aj ich prípravu a rozdelenie podľa rôznych kritérií. Ďalším cieľom je uviesť históriu mixológie, teda odboru, ktorý sa prípravou miešaných nápojov dopodrobna zaoberá. Ďalším cieľom je popísať súčasné moderné trendy, ktoré sa používajú alebo sa začínajú objavovať v mixológii a v miešaných nápojoch po celom svete, a ktoré sú prezentované v lepších baroch na Slovensku a v Českej republike.

Cieľom praktickej časti bakalárskej práce je vytvorenie dotazníkového šetrenia, podľa ktorého budú zistené, štatisticky analyzované a vyhodnotené dáta o konzumentoch miešaných nápojov v závislosti od sociálnych, ekonomických a geografických faktorov. Toto dotazníkové šetrenie priblíži súčasné i budúce smerovanie moderných trendov v mixológii a v príprave miešaných nápojov. Posledným cieľom praktickej časti je porovnanie získaných výsledkov s predchádzajúcimi šetreniami.

V práci je čerpané z viacerých domácich, ako i zahraničných knižných zdrojov. Hlavnú časť zdrojov, ktorá pojednáva o súčasných moderných trendoch v mixológii a v príprave miešaných nápojov tvoria zahraničné internetové stránky, ktoré sa danou problematikou zaoberajú, a do ktorých pridávajú svoje postrehy, návrhy a nápady známi barmani zo zahraničia. Takisto tieto zahraničné internetové zdroje poskytujú oveľa viac informácií o danej problematike než tie domáce. Ďalej je čerpané aj zo zdrojov, akými sú odborné magazíny, ktoré sa zaoberajú prevádzkou gastronomických zariadení v súčasnej dobe, v ktorej je veľmi dôležité byť originálny a snažiť sa medzi konkurenciou vyniknúť a svojim zákazníkom poskytnúť nové skúsenosti a zážitky.

Na Slovensku existuje veľmi veľa barov, ktoré ponúkajú vo svojom nápojovom lístku len obmedzený sortiment miešaných nápojov, ktoré sa pripravujú podľa starých receptúr. Tieto receptúry sú síce veľmi chutné a obľúbené, ale barman pri ich príprave neuplatní svoju kreativitu a naplno neukáže svoje barmanské umenie. Ale čo mňa osobne veľmi teší je fakt, že už aj na Slovensku sa v lepších prevádzkach uplatňujú tie najmodernejšie postupy a využívajú sa len najlepšie suroviny na prípravu miešaných nápojov a myslím si, že je len otázkou času aby majitelia prevádzok, v ktorých sa pripravujú klasické miešané nápoje pochopili to, že ľudia si radšej priplatia za niečo nové, niečo čo ešte nikdy neskúsili a určite to vyskúšať chcú a my sa im to môžeme snažiť poskytnúť a takýmto spôsobom sa bude mixológia na Slovensku len a len vyvíjať a rozvíjať až dokiaľ nedosiahneme úroveň, ktorá bude známa po celom svete.

## **I. TEORETICKÁ ČASŤ**

# 1 HISTÓRIA

Technológia destilácie nie je nová. Pred vyše päť tisícami rokov koncentrovali lieh starí Babylončania a potom neskôr Egypťania a Číňania. Používali ho na výrobu parfumov a spracovanie kovov. Do alkoholických nápojov sa začínali neskôr pridávať rôzne prísady, aby vylepšili alebo zmenili ich chuť a vôňu. Časom získavali tieto nápoje sýtosť, komplexnosť a rozličné obmeny. Miešané nápoje, tak ako ich poznáme v dnešnej podobe sú staré zhruba 200 rokov [1, 2].

## 1.1 História destilátov

Prvý podrobný popis destilácie je pričítaný vynikajúcemu arabskému alchymistovi Džabirovi ibn Hajjnovi (známy na západe ako Geber), ktorý žil v 8. storočí. Mnohí Gebera považujú za otca modernej chémie. Arabské dedičstvo destilácie je zjavné aj v samotných slovách „alkohol“ a „alambik“, ktoré sú odvodené z arabských slov „al-koh’l“ (čo znamená „esencia“) a „al-ambiq“ (čo znamená „destilačný prístroj“) [1].

Práca ranných liehovarníkov sa vyvinula až v priebehu stredoveku. V 13. storočí začali mnísi vyrábať liehoviny s prídavkom bylín, zatiaľ čo Nemci a Holanďania rozšírili produkciu svojej „Ausgebraden Wasser“ či „Brandvin“ (doslovne „pálené víno“), predchodcovia dnešných moderných páleniek. V 14. a 15. storočí sa pre lieh začínajú vyskytovať rôzne označenia ako „aqua vitae“ (doslovne „voda života“) a neskoršie „spiritus vini“ (doslovne „liehovina“). Spočiatku boli mnohé liehoviny podporované pre svoje liečebné účinky a predávali sa pod názvom „kardio“ (z latinského slova „srdce“, pretože sa používali na stimuláciu srdčej činnosti). Neskôr sa lekársky aspekt začal miesiť s pôžitkársnym a destiláty začala vychutnávať širšia verejnosť. Behom 15. a 16. storočia prevádzkovatelia (paliči či vinári) vyrábali destiláty nielen z piva, ale aj z rôzneho ovocia. Výroba páleniek s prísadou rôznych bylín a korenín sa rozšírila v 17. storočí. Do 18. storočia stačili destiláty vtisnúť nezameniteľný ráz svetovej histórií. Snaha o poznanie alkoholového kvasenia a vznikajúcich produktov siaha až k francúzskej revolúcií (Lavoisier). V roku 1815 bola formulovaná rovnica kvasenia a v roku 1840 bola odhalená funkcia kvasiniek. V 19. storočí nastali veľké pokroky vo výrobnej technológii, kontrole kvality a regulácií, a do začiatku 20. storočia sa objavilo mnoho štýlov nápojov a výrobcov, ktorí sú známi dodnes. Do svetovej

známosti vošli liehoviny ako vodka či tequila v 20. rokoch 20. storočia, kedy sa v západnom svete rozšírila móda miešaných nápojov, koktejlů [1, 3].

Armagnac sa páli v kontinuálnom destilačnom prístroji. Ten má 2 valce. V prvom sa víno premení na paru a v druhom sa upravuje na správnu silu alkoholu. Tento proces prebieha iba 1 krát. Písomné záznamy o armagnackej „eau-de-vie“ pochádzajú z 12. storočia. Brandy z Armagnacu by mali byť staré 2 až 6 rokov, s označením Vielle Armagnac sú staršie viac ako 6 rokov a fľaše s označením Millésimes musia byť z ročníka označeného na etikete [1].

Brandy je s nami minimálne 900 rokov. Slovo brandy je odvodené od holandského slova „brandewijn“ doslova „pálené víno.“ Pochádzajú z nevýraznej suroviny, vínnej odrody Ugni Blanc. Najnákladnejšie a najlepšie brandy na svete pochádza z juhozápadných francúzskych oblastí Cognac a Armagnac. Často pochádza aj z iných oblastí vo svete, predovšetkým zo Španielska (Brandy de Jerez), Kalifornie, Talianska, Nemecka (Weinbrand), Južnej Ameriky (hlavne z Chile), Mexika, Juhoafrickej republiky a Cyprusu [1].

Slovo Gin je anglickou skratkou „genever,“ holandského slova pre jalovec. Najranejšie giny vychádzali z destilácie prebytočného vína a obilia počas 17. storočia. Za jeho pôvodcu sa považuje Franciscus de la Boë, ktorý mal ideu predestilovať žitnú pálenku s bobuľami jalovca a ďalšími bylinkami (predovšetkým koriander a puškvorec). Gin je veľmi obľúbenou liehovinou a dá sa ľahko kombinovať s inými ingredienciami [1, 3].

Pred pár storočiami sa začalo v západnom kraji Francúzska Charentes s výrobou koňaku a to pálením vína. Dôvodom bolo to, že sa miestne biele vína, ktoré boli málo alkoholické zle prepravovali do Holandska. Oblasť Cognac sa sama delí na 6 podoblastí, pričom 2 najlepšie sú Grande Champagne a Petite Champagne. Koňak sa už od začiatku páli v periodických destilačných prístrojoch. Základný koňak nesie označenie VS, čo je termín z 19. storočia a používa sa dodnes. Koňak s takýmto označením nesmie obsahovať žiadnu pálenku, ktorá nie je stará prinajmenšom 3 roky. Okrem označenia sa používajú označenia VSOP, XO, Napoleon, Extra Vieux alebo Vielle Reserve. Obecne je za najlepšiu považovaný koňak s označením XO. Tieto označenia nie sú striktné [1, 4].

Pôvod moderného slova „rum“ je dosť nejasný. Usudzuje sa, že tento názov pochádza z anglického slova „rumbullion“ zo 17. storočia, čo znamená „búrlivá zábava.“ Zo 17. storočia takisto pochádza aj prvá písomná zmienka o destilácii cukrovej trstiny. Historickým domovom rumu je Západná India, Guyana a časti Južnej Ameriky, v ktorých sa pestovala cukrová trstina. V 18. a 19. storočí boli najväčšími producentmi rumu Haiti, Jamajka

a Trinidad, a tesne za nimi bola Kuba a Portoriko. Kuba a ostatné ostrovy Karibiku majú obrovskú tradíciu v príprave miešaných nápojov na báze rumu. Po destilácii vzniká buď číry rum, alebo po určitom čase zrenia v sudoch vzniká tmavý rum [1, 4].

Tequila sa vyrába z modrej agávy, rastliny, ktorá má domov v Strednej Amerike. Pôvodne pochádza z malého mesta v oblasti štátu Jalisco. V 19. storočí bola známa ako „Aguardiente de agave“ (čo znamená „agávová pálenka“). V 40. rokoch 20. storočia bola tequila na vrchole predajnosti v USA. Bolo to hlavne kvôli nedostatku whiskey a koňaku. Destiluje sa z častí rastliny, ktoré sa nazývajú „piñas“ („srdiečka“). K tequile má veľmi blízko destilát Mezcal, ktorý sa nevyrába z modrej agávy ako tequila, ale z jej divokých odrôd. Pri týchto destilátoch sa súdi, že sú odvodené z nedestilovaného nápoja „pulque“, ktorý starí Aztékovia údajne používali pri svojich rituáloch a ako prostriedok komunikácie s bohmi. Dnes je tequila vynikajúcim základom pre koktejly a ľahko sa mieša s rozličnými ingredienciami [1, 4].

Pôvodnými vlasťami vodky sú Rusko a Poľsko. Pravdepodobne sa destilovala prvýkrát v Rusku v 14. storočí, avšak popularitu si získala až v 16. storočí. Na prelome 17. a 18. storočia prišla na svet filtrácia vodky cez aktívne uhlie. Ruský a poľský emigranti aplikovali filtrovanie cez uhlie aj neskoršie v Amerike. V Poľsku sa v tom čase využívala až štvornásobná destilácia a filtrácia vodky. V roku 1830 sa po prvýkrát objavili kosher vodky v Poľsku. V roku 1902 bol v Rusku vydaný zákon, podľa ktorého je moskovská vodka porovnávacím produktom pre ostatné vodky. V 80. rokoch viedol nedostatok vodky v Rusku až k tomu, že sa vodka stala barterovým platidlom. Čistota a neutrálna chuť vodky zaisťuje vodke popredné miesto medzi nápojmi vhodnými na prípravu koktejlov [3, 4].

Názov „whisky“ pochádza z galského „uisge beatha“ („voda života“), čo sa vzťahuje na skutočnosť, že tento nápoj bol kedysi cenený pre svoje liečebné účinky. Obecne sa predávajú dva typy whisky a to sladová a miešaná. Za kolísku whisky sa považuje Škótsko, whisky je v Škótsku známa od 15. storočia. Na výrobu škótskej whisky sa používa hlavne jačmeň. Pre škótsku whisky je typické miešanie sladovej a obilnej whisky. Na riedenie sa používa voda z rašelinísk. Zreje v dubových sudoch bežne aj 12 až 20 rokov. Írska whiskey sa vyrába systémom pot-still a trojnásobnou destiláciou. Zrenie v sudoch z amerického bieleho dubu po sherry alebo rume trvá najmenej 3 roky, avšak najbežnejšie zreje 10 až 12 rokov. Výroba americkej whiskey je známa od 18. storočia. V americkom štáte Kentucky sa vyrába whiskey z kukurice, ktorej sa hovorí podľa oblasti jej vzniku Bourbon. V Amerike sa vyrába aj žitná



whiskey, ktorá sa označuje ako „rye whiskey“ a obsahuje viac ako 50% žita. Názov whisky sa používa v krajinách akými sú Kanada, Anglicko a Škótsko, a názov whiskey je bežne používaný v Amerike a Írsku. V 21. storočí je whisky vôbec najdôležitejším obilným destilátom. Sladová alebo žitná, škótska alebo americká, suchá alebo zmiešaná s ďalšími ingredienciami dodáva whisky nenapodobiteľný tón aj miešaným nápojom [1, 4, 5].

### **1.1.1 Destilačný proces**

Základným materiálom pre všetky liehoviny je surovina, ktorá obsahuje cukor. Najbežnejšie suroviny sú bobule hrozna a hroznová drť - matolína u koňaku, brandy a grapy. Na výrobu whisky, ginu a vodky sa používajú jačmeň, pšenica, kukurica alebo žito. Cukrová trstina či melasa sa využíva hlavne na výrobu rumu. Veľmi obľúbenou surovinou je aj ovocie, hlavne jablká, hrušky, slivky, čerešne marhule a drobné bobuľové ovocie, z ktorých sa vyrábajú ovocné destiláty obľúbené hlavne v Strednej Európe. Niekedy je cukrovým základom aj rastlina, napr. modrá agáva, ktorá sa používa na výrobu tequily alebo aj neobvyklé suroviny ako javorový sirup [1].

Prvým štádiom je rozklad základnej suroviny na kašu, ktorá sa potom necháva kvasiť pivovarskými kvasinkami, veľmi podobný spôsob výroby vína či piva. Po fermentácii sa kvapalina destiluje, proces ktorým sa od nej oddelí alkohol. Princíp destilácie je jednoduchý, alkohol začína vriieť pri teplote 78,3 °C. Skvasenú kvapalinu zahrejeme, uvedie sa časť bohatá na alkohol do varu ako prvá a potom sa nechá skondenzovať a oddelí sa. Tento tradičný proces je pomalý a náročný na prácu. Umožňuje dokonalú kontrolu nad destilátom a jeho silou [1].

Okrem alkoholu a vody obsahuje základný destilát desiatky až stovky ďalších senzorycky a aromaticky významných látok, ktoré pochádzajú z kvasenia [6].

### **1.1.2 Typy destilačných prístrojov**

Periodický destilačný prístroj („pot-still“) je tradičný výrobný nástroj liehovarníkov po celom svete. Obvykle sa jedná o medenú nádobu cibulovitého tvaru. V dnešnej môže byť vyrábaná aj z nerezovej ocele a môže sa ohrievať priamo nad otvoreným ohňom. Častejšie sa využíva plynový nepriamy ohrev, kde sa zahrieva voda a jej teplo sa predá kvapaline na vnútornej strane duplikátora. Postup je pomalý a na jeden raz sa môže vyrobiť len malé množstvo destilátu. V súčasnej dobe sa používa tento prístroj na výrobu drahých liehovín,

ktoré sú preslávené zvláštnou a bohatou arómou a chuťou. Využívajú sa predovšetkým na výrobu škótskej sladovej whisky, koňaku, írskej whiskey a vo väčšine prípadov aj na výrobu tmavých druhov rumu. V tomto prístroji sa väčšina destilátu získa až dvojitou destiláciou [5, 6]. Druhý typ destilačného prístroja, ktorý sa používa na výrobu destilátov ako gin alebo vodka je známy ako kontinuálna destilačná kolóna (či Coffeyho kolóna podľa írskeho vynálezcu Aenease Coffeyho). Tvorí ju niekoľko navzájom prepojených veží z nerezovej ocele, do ktorých sa privádza para a kvapalina bohatá na alkohol. Alkohol má nižší bod varu než zvyšok kvapaliny a teplota vodnej pary ho vyparuje, takže vzniká zhruba 90% lieh. Coffeyho destilačný prístroj bol patentovaný v Dubline v Írsku v roku 1831. Je lacnejší, rýchlejší na prevádzku a produkuje oveľa čistejší lieh s menším množstvom olejovitých komponentov zo základu. Pre veľkoobjemovú produkciu liehu v priemyselnom meradle je oveľa vhodnejší než periodický destilačný prístroj [1].

Ako periodický, tak i kontinuálny destilačný prístroj majú vo svetovej produkcii liehovín svoje miesto. Je povzbudivé konštatovať, že stále viac malých páleníc (dokonca i niektorí výrobcovia vodky) používajú na výrobu liehovín periodické destilačné prístroje s tým, že ich finálny produkt nájde na trhu medzery so zákazníkmi, ktorí budú ochotní zaplatiť viac za kvalitu [1].

### **1.1.3 Zrenie destilátov**

Koncentrácia liehu vychádzajúceho z destilačného prístroja je omnoho vyššia než tá, pri ktorej sa potom alkohol stáča do fliaš. Sila liehovín sa preto veľakrát znižuje jednoduchým pridaním vody, ale v prípade whisky, rumu alebo koňaku sa niekoľko rokov skladuje v drevených sudoch, v ktorých sa časť alkoholu odparí, čím sa sila liehoviny zníži. Tieto sudy sú vo väčšine prípadov vyrobené z dubu, no dajú sa nájsť aj sudy vyrobené z agátu, gaštanu, čerešne alebo dokonca aj z mahagónu. Niekedy sa zvnútra opaľujú, aby sa zvýšila interakcia medzi drevom a liehovinou. Zrením v sudoch sa pozmení chuť, vôňa i farba liehoviny. Čím menší sud je, tým rýchlejšie liehovina starne. Pri vyššej vlhkosti dochádza k väčšiemu odparovaniu alkoholu a liehovina sa zjemňuje rýchlejšie. Oproti tomu v suchom prostredí sa zo suda odparuje viac vody, takže zrenie prebieha pomalšie. Niektorí výrobcovia si medzi sebou sudy predávajú alebo si ich vymieňajú aby dodali charakter svojim produktom [1, 7].

## 1.2 História miešaných nápojov

V roku 1806 sa vôbec po prvýkrát v histórii objavuje na verejnosti slovo „cocktail“. Objavilo sa v americkom časopise The Balance and Columbian Repository, kde autor opísal „cocktail“ ako posilňujúci nápoj zložený z rôznych destilátov, cukru a vody a definoval tak kombináciu surovín, ktorá sa dá aj dnes označiť za miešaný nápoj.

Miešané nápoje majú svoje korene už v staroveku. Miešali sa vína s rôznymi prísadami, miešali sa šťavy rôznych plodov, do ktorých sa pridávalo korenie. Presný vznik miešaných nápojov z liehovín sa však nedá tak jednoznačne určiť. K najväčšiemu rozmachu v príprave nápojov prišlo v období prohibície, ktorá začala po schválení 18. Dodatku americkým kongresom 16. Januára v roku 1919. Tento ústavný dodatok zakazoval v Amerike celoštátnu výrobu, predaj a import liehovín a iného druhu alkoholu z celého sveta. Tento zákon nebol rešpektovaný a umožnil prekvitať čiernemu trhu. Takýmto spôsobom sa veľmi rýchlo množili aj receptúry rôznych miešaných nápojov [8].

Zlatým vekom koktejlov bolo obdobie jazzu, kedy vzniklo najviac miešaných nápojov. Pili sa krátke nápoje na báze whisky alebo ginu [8].

V 50. rokoch viedla latinsko-americká hudba a tance k objaveniu dlhých ovocných nápojov na báze rumu, prírodných štiav a ovocia [8].

V 60. rokoch v každom bare znela nesmrteľná veta agenta 007 Jamesa Bonda veta: „Pretrepať, nemiešať!“ Tieto nápoje boli väčšinou aperitívové, krátke, suché a na báze korených vín [8].

V 70. a 80. rokoch sa opäť začali piť najviac dlhé, predlžované a chladivé nápoje. Avšak teraz boli zložitejšie a ako báza sa používali destiláty ako napr. gin, rum, tequila alebo vodka [8].

V súčasnosti slávia úspešný návrat zložité miešané nápoje, všetkých dĺžok, druhov a prípravy [8].

### 1.2.1 História vzniku názvu „koktejl“

Z čoho bol odvodený názov koktejl, nie je úplne zrejmé. Existuje veľa príbehov a legiend a ich variant o tom, ako sa toto pomenovanie zrodilo [10].

Prvá legenda hovorí, že významný americký generál bol kedysi pozvaný na panovnícky dvor mexického monarchu Axolotla VIII., niekedy na začiatku minulého storočia. Vodcovia sa po niekoľkých bitkách dohodli na prímerí a na oslavu tejto udalosti im bol u kráľa

ponúknutý nápoj zo zlatého pohára, ktorý bol ozdobený diamantmi. Z ceremoniálnych, ale aj spoločenských obáv, sa nikto nechcel napiť ako prvý. Vyriešila to až princezná, ktorá sa napila ako prvá. Meno princeznej bolo COCTEL [8].

Druhá legenda hovorí o plukovníkovi Francisovi Negusovi, ktorý bol milovníkom konských dostihov. Podľa plukovníka definoval americký barman Jerry Thomas kategóriu nápojov nazývaných Negus. V tomto období boli na závodoch neplnokrvné kone označené farebnými prúžkami (ako pomôcka pre tipujúcich). Takto farebne označené kone sa nazývali „cocktails“ [9].

Tretia legenda má zato, že miešané nápoje pochádzajú pravdepodobne z Ameriky z konca 16. storočia, kedy vznikol názov pre nápoj určitého typu „cocktail“ - „kohúti chvost“. Niektorí to zdôvodňujú pestrými farebnými pierkami kohútov, ktoré odpovedajú farebne vrstveným koktejlom. Pôvod je možné nájsť v kohútích zápasoch, ktoré boli v tej dobe v Amerike mimoriadne obľúbené. Aby kohúti dostali správnu bojovú náladu, primiešavali im do krmiva alkohol, pričom vysoko a hrdo zdvíhali svoje pestrofarebné kohútie chvosty. Preto sa zmes krmiva a alkoholu nazývala „cocktail“. Preto muži v Amerike začali svojím kohútom miešať nápoje, aby sa im kohúti rozohnili. Iný odvodzujú toto tvrdenie od veľkolepých žúrov usporiadaných po kohútích zápasoch, pri ktorých si víťazi za pokriku „On the cock’s tail“ pripíjali na trofeje získané z chvostov porazených kohútov [8, 10].

## 2 ZÁKLADNÉ ZLOŽKY MIEŠANÝCH NÁPOJOV

Pri miešaných nápojoch rozlišujeme tri základné zložky, ktoré sú: základ (báza), premenlivá zložka (modifikátor) a prísada (vločka).

Základ (báza): pod týmto pojmom sa rozumie destilát, na ktorom je daný miešaný nápoj „postavený“, a ktorý je určujúci pre daný typ a základnú chuť miešaného nápoja. Celosvetovo je ako základ považovaných niekoľko destilátov. Medzi tieto destiláty patrí gin, rum, tequila, vodka a whisky. Pojem základ nepodlieha žiadnym normám, a preto veľa barmanov vo svete počítajú k základu tiež brandy a sekt. Základ nemusí byť tvorený iba jedným destilátom, do určitej miery sa dá kombinovať aj viaceré typy destilátov [10].

Premenlivá zložka (modifikátor): prepožičiava miešanému nápoju žiadanú chuť. Dá sa povedať, že upravuje tzv. modifikuje základ miešaného nápoja a dodáva mu základné nasmerovanie chuti (ovocná, kyslá, sladká alebo suchá). K tomuto účelu sa využívajú ako destiláty, tak i ovocné alebo bylinné likéry, šumivé vína, nealkoholické nápoje alebo čerstvé ovocné šťavy, džúsy, sirupy alebo aj voda. Za premenlivú zložku sa považuje aj čerstvé ovocie [10].

Prísada (vločka): takéto zložky prispievajú svojou arómou alebo farbou ku konečnej chuti, vôni alebo vzhľadu miešaného nápoja. Čo sa týka množstva, ide o najmenej zastúpenú zložku miešaného nápoja a pridáva sa väčšinou vo veľmi koncentrovanej podobe. Typickým príkladom vločky je angostura alebo iné horčiny [10].

### 3 DELENIE MIEŠANÝCH NÁPOJOV

Miešané nápoje sa dajú rozdeliť do viacerých skupín podľa rozličných hľadísk, líšiacich sa jednak svojim označením, výberom surovín alebo spôsobom prípravy. Ku každej príprave sa vzťahuje aj určité označenie, z ktorého je zrejmé, o aký druh miešaného nápoja ide. Tieto hľadiská pomáhajú v orientácii ako barmanovi, tak aj hosťom [2, 8].

Podľa obsahu alkoholu sa delia na alkoholické a nealkoholické, ktorým sa hovorí „soft drinks“ [8].

Podľa doby podávania sa miešané nápoje delia na nápoje vhodné pred jedlom, ktoré zastávajú funkciu aperitívu (nazývajú sa tiež pre-dinner alebo before-dinner drinks). Tieto nápoje povzbudzujú chuť a podporujú trávenie. Vo väčšine prípadov sa jedná o suché, nesladké nápoje. A nápoje vhodné po jedle (nazývané tiež after-dinner drinks), ktoré zastávajú funkciu digestívu. Tieto nápoje takisto podporujú trávenie a nemusia byť suché, vo väčšine prípadov ani nie sú suché [3, 8].

Podľa veľkosti jednej porcie alebo množstva sa delia na krátke nápoje (nazývané tiež short drinks) a dlhé nápoje (nazývané long drinks). Krátke nápoje sú o objeme od 0,06cl až po 15cl. Dlhé nápoje majú objem od 15cl až po 0,5l a často ešte viac [8].

Podľa teploty sa miešané nápoje delia na studené (cold drinks) a teplé (hot drinks). Studené nápoje zahŕňajú aj podskupinu miešaných nápojov nepríliš tekutej konzistencie, známe ako frozen drinks [3].

Podľa obsahu cukru sú známe suché (dry), polosuché (medium dry) a sladké (sweet) nápoje. Niektoré z nich, hlavne tie známejšie, sa dajú pripraviť vo všetkých týchto verziách (napr. Martini) [3].

Podľa spoločnosti sa dajú deliť na pánske, dámske a zmiešané [8].

Hľadisko technologické je ďaleko rafinovanejšie. Nápoje síce rozdeľuje do určitých skupín, ale zároveň ich združuje do rodín (niekedy sa nazývajú families). Patria sem napr. Martini Family, Manhattan Family alebo Collins Family [3, 10].

Za veľmi jednoduché hľadisko sa považuje delenie miešaných nápojov na základe báz. Toto delenie je veľmi rozšírené a pre hosťa najčastejšie používané [3, 10].

Podľa prípravy sa dajú rozdeliť do kategórií základné (basic) - dané receptúry a fantazijné (fancy alebo various) - vlastné kreácie [8].

Podľa druhu miešacieho média sa dajú rozdeliť na miešané nápoje pripravené v shakeri (miešanie je zložitejšie), v miešacom pohári (ľahko miešateľné), v servírovacom skle (moderné nápoje), v barovom mixéri (suroviny sú veľmi ťažko miešateľné, miešanie čerstvého ovocia s inými zložkami), v miešacom džbáne (džbán nahrádza miešací pohár), v džezve, varnom skle alebo hrnčeku (väčšinou sa jedná o prípravu teplých nápojov), ostatné (nápoje servírované napr. vo vydlabanom ananáse, melóne, jablku, pomaranči a pod.) [8].

Podľa základnej zložky - základom na prípravu väčšiny miešaných nápojov sú destiláty z takzvanej barovej šestky (na báze brandy, ginu, rumu, tequily, vodky alebo whisky). Pri niektorých nápojoch sa používa ako základ víno, likér alebo ovocný destilát. Pripravované nápoje sa potom dajú zjemňovať a aromatizovať rôznymi aperitívami. Ďalej sa dajú modifikovať za pomoci štiav, džúsov, mlieka, cukru alebo vajec. Môžu sa používať špeciálne ochucovadlá a farbiace prvky alebo činidla, dajú sa používať zdobiacie elementy, vždy však hygienicky nezávadné, požívateľné a čerstvé [8].

### **3.1 Delenie miešaných nápojov podľa technologického postupu**

Významným hľadiskom delenia miešaných nápojov je technologický postup vrátane charakteristických zložiek miešaného nápoja (predovšetkým modifikátorov, špeciálnych a farbiacich prvkov. Toto delenie patrí medzi najobľúbenejšie hlavne preto, že dokazuje obrovskú šírku a možnosti prípravy miešaných nápojov [3].

#### **3.1.1 Bowles**

Miešané nápoje pripravované v špeciálnej mise (tzv. terine). Majú pôvod v Nemecku. Obsahujú vždy aspoň jednu zložku, ktorá je sytená oxidom uhľičitým (šumivé víno, sóda alebo priemyselne vyrábané limonády. Často obsahujú ovocie (lesné plody, citrusy alebo kôstkovice). Na zvýraznenie chuti sa používajú kvalitné destiláty alebo likéry. Pripravujú sa vopred. Bowles nápoje by nemali prísť do priameho kontaktu s ľadom. Tvoria vhodnú ponuku na banketingy alebo rauty [3, 8].

#### **3.1.2 Bucks**

Nápoje symbolizujúce „bláznivé“ 20. roky minulého storočia. Originálny sa menoval Gin Bucks a vytvoril ho barman McGarry v Bucks Club v Londýne v roku 1921. Od highballu sa líši tým, že sa používa citrónová šťava a zásadne sa pripravuje bez cukru. Do Bucks rodiny sa zaraďujú Apple Bucks (s calvadosom), Brandy Buck (s brandy) alebo Rum Buck. Existuje aj variant s pridaním škótskej whisky, ktorý sa nazýva Mamie Taylor [3, 8].

#### **3.1.3 Cobblers**

V Amerike sa pripravujú približne od roku 1800. Okrem správne zvolených surovín je rozhodujúca vkusná ozdoba. Obľuba cobblerov bola daná tým, že dobre vyzerali. Podstatným atribútom je ovocie, základom je drvený alebo vločkový ľad, ktorý ozdobu fixuje. Podávajú sa v cobbler pohároch, ktoré majú rozšírený horný okraj. Servírujú sa na menších tanieroch so slamkou a lyžičkou [8].

#### **3.1.4 Cocktails**

Tieto miešané nápoje sú typické svojím objemom (presne 7cl podľa International Bartenders Association). Servírujú sa v špecifických pohároch, ktoré sa nazývajú koktejlky. Pripravujú sa v miešacom pohári, poprípade v džbánoch alebo shakeri. Ak sa na prípravu



použije shaker, tak sa do pohára naleje cez sitko (strainer). On the rocks (t.j. s ľadom) sa servírujú len na výslovné želanie host'a. Základom na prípravu sú destiláty (brandy, gin, rum, tequila, vodka alebo whisky) [3, 8].

### **3.1.5 Collinses**

Sú najdlhšie zo všetkých druhov miešaných nápojov. Podávajú sa v tumbler pohároch o objeme najmenej 30cl, existujú dokonca aj 50cl poháre. Pripravujú sa priamo v pohároch, v ktorých sa budú servírovať. Pripravujú sa tak, že do pohára sa naleje 2 až 3cl cukrového sirupu, pridá sa šťava z celého citróna (asi 4cl) a 8cl liehoviny. Všetko sa najprv zamieša barovou lyžičkou a potom sa pridá kockový ľad. Nápoj sa doplní vopred vychladenou sódou a ešte raz sa premieša a servíruje sa. Ako ozdoba sa používa plátok citrusov alebo čerešňa. Prikladá sa slamka. Tieto nápoje sú tak populárne, že si vytvorili vlastnú Collins Family [8].

### **3.1.6 Coolers**

Tieto osviežujúce dlhé miešané nápoje sa vyznačujú prípravou bez pridania citrusovej šťavy a cukru. Pokiaľ receptúra uvádza cukor, tak len v minimálnom množstve. Podávajú sa vo veľkých tumbler pohároch, do ktorých sa najprv vloží špirála z kôry citrónu alebo pomaranča (niekedy aj obidvoch). Jeden koniec špirály sa vždy zavesí cez okraj pohára. Štandardnými surovinami sú liehoviny, zázvorová limonáda alebo zázvorové pivo a sóda [3].

### **3.1.7 Crustas**

Sú charakteristické prípravou pohára, v ktorom sa podávajú. Na stredne veľký pohár na víno alebo old fashioned glass sa najprv pripraví cukrová krusta a potom sa doň vloží špirála z citróna. Pôvodne sa vyžadovalo, aby kôra bola tak veľká, že sa zasadí do pohára a súčasne sa vytvorí krusta na pohári aj kôre. Tieto nápoje sa pripravujú v shakeri. Na prípravu tohto nápoja sa v shakeri dôkladne pretrepe jeden diel cukrového sirupu s dvomi dielmi citrónovej šťavy, ďalej jeden až dva streky maraschina (čerešňový likér) a štyri až osem dielov zvoleného destilátu. Nápoj sa opatrne naleje do pohára tak, aby nebola porušená krusta. Servíruje sa so slamkou [3, 8, 10].

### **3.1.8 Daisies**

Daisies sú zmesou destilátu a ovocnej šťavy, vždy prisladenej sirupom, zdobené ovocím a dolievané sódou. Podávajú sa v širokých pohároch na stopke, pohároch na šumivé

víno alebo v menších tumbler pohároch. Pripravuje sa tak, že do shakera sa nadávajú tri až štyri streky cukrového sirupu, dva až tri streky likéru (v jednom prípade mandľového), šťava z polky citrónu a menšie množstvo liehoviny. Suroviny sa pretrepú a servírujú sa do pohára s vločkovým alebo drveným ľadom. Nápoj sa doleje sódou. V Daisies family sú zaradené štyri miešané nápoje a to: Brandy Daisy, Whisky Daisy, Santa Cruz Rum Daisy a Gin Daisy [3, 8, 10].

### **3.1.9 Egg Noggs**

Alkoholické alebo nealkoholické nápoje, ktoré vždy obsahujú mlieko alebo smotanu, žĺtok alebo celé vajce, cukor a liehovinu. Dajú sa pripraviť studené ale aj teplé. Na studené sa väčšinou používa shaker, teplé sa pripravujú priamo do pohára, v ktorom budú servírované. Hotový nápoj sa zdobí muškátovým orieškom, ktorý sa môže podľa druhu prípravy nahradiť napr. strúhanou čokoládou, mandľami alebo kakaom. Nápoj sa po prvý krát objavil v Amerike v 18. storočí [8, 10].

### **3.1.10 Fancy drinks**

Sú fantazijné alkoholické i nealkoholické miešané nápoje, ktoré sa nedajú zaradiť do žiadnej skupiny. Takéto nápoje najčastejšie vznikajú na rôznych barmanských súťažiach, ktoré sú zviazané špecifickými pravidlami. Na týchto nápojoch sa prejavuje kreativita barmana. Jedným z najobľúbenejších fenoménov na Slovensku a v Českej republike je miešaný nápoj High Society. Vo svete je najznámejším Fancy drinkom nepochybne Bloody Mary. V niektorých prípadoch si hosť sám určí zloženie a prípravu [3, 8].

### **3.1.11 Fixes**

Sú osviežujúce miešané nápoje podobné Cobblerom. Na ich prípravu sa najviac využívajú liehoviny s vyšším obsahom alkoholu. I keď sa Fixes radia do kategórie dlhých nápojov, servírujú sa do nižších (menších) tumbler pohárov s lyžičkou a slamkou. Pripravujú sa tak, že do pohára, v ktorom sa budú servírovať sa nalejú 1 diel Cherry Brandy, 2 diely citrónovej šťavy a 4 diely liehoviny. Nápoj sa dobre premieša a na hladinu sa položí rez citrónu. Do pôvodného Fix sa pridával ananásový džús. Známy je od polovice 19. Storočia [3, 8].

### **3.1.12 Fizzes**

Po Cocktails sa jedná o druhú najznámejšiu kategóriu dlhých miešaných nápojov. Oblúbené sú pre ich osviežujúcu chuť. Pripravujeme ich vždy v shakeri z 1 dielu cukrového sirupu, 2 dielov citrónovej šťavy a 4 dielov liehoviny. Prvýkrát sa objavili v Amerike v roku 1870. Servírujú sa v tumbler pohároch. Po naliatí sa ešte dolievajú sódou [3, 8, 10].

### **3.1.13 Flips**

Podávajú sa v špeciálnych flipových pohároch, poprípade sa podávajú v pohároch na šampanské alebo v miskách (IBA pripúšťa aj malý goblet pohár). Vždy obsahujú vaječný žĺtok, cukor a destilát. Na prípravu tohto nápoja používame výhradne len najčerstvejšie vajcia. Pri výrobe sa postupuje opatrne. Tento nápoj sa musí servírovať bezprostredne po jeho príprave. Tieto nápoje pochádzajú z Anglicka okolo roku 1800. Sú vhodné pre dámsku spoločnosť a dá sa nimi nahradiť malé občerstvenie [3, 8, 10].

### **3.1.14 Frappés**

Ľadovo vychladené nápoje z jedného druhu liehoviny alebo likéru obohatené o vločkový, drvený alebo mletý ľad. Podávajú sa v pohároch na šumivé víno alebo v koktejlovom pohári, avšak dá sa použiť aj väčšia likérka. Pohár sa naplní až po horný okraj ľadom, odmeria sa liehovina alebo likér a priloží sa lyžička a slamka. Typické frappés sa podávajú s anízovým alebo mäťovým likérom. Cez leto sú veľmi obľúbené frappés s obohatené o kávu [3, 8, 10].

### **3.1.15 Glacés**

Používa sa kockový ľad a prikladá sa karafa s čerstvou vodou. Do pohára sa naleje liehovina a pridá sa niekoľko kociek ľadu. Takto pripravený nápoj sa niekedy uvádza ako „On the Rocks“. Pokiaľ sa dopredu pripravuje pohár strekom Angostury alebo Bitter Orange, nazývajú sa tieto nápoje „Straights“. Na pranie zákazníka servírujeme aj so stolným ľadníkom a kliešťami na ľad pre prípadné doplnenie ľadu do nápoja [3, 8, 10].

### **3.1.16 Highballs**

Sú dlhé miešané nápoje, ktoré obsahujú liehovinu alebo víno a nealkoholický nápoj sýtený oxidom uhličitým, prípadne farbiacou alebo ochucujúcou zložkou. Platí zásada, že neobsahujú citrusovú šťavu. Na 1 diel báze sa počíta 4 diely ostatných ingrediencií vrátane

ľadu. Podávajú sa vo vysokých tumbler pohároch, ktoré sa niekedy nazývajú highball glass. Hotový nápoj sa zdobí špirálou z citrusových plodov alebo tenkými plátkami citrónu alebo pomaranča. Pred servisom sa nápoj ľahko premieša. Predpokladá sa, že tieto nápoje vznikli v roku 1890 v Amerike [3, 8].

### **3.1.17 Juleps**

Tieto osviežujúce dlhé nápoje sú typické pre svoju chuť, ktorej dominuje mäta pieporná. Z čerstvo odtrhutej mäty sa používajú iba mladé a neporušené lístky. Mäta na ozdobenie nápoja sa jemne pocukruje múčnym cukrom. Na prípravu sa dajú použiť všetky dostupné bázy. Nápoj sa sladí výhradne cukrovým sirupom, cukor sa nepoužíva vôbec. Ľad musí byť jemne mletý a všetky suroviny a pohár, v ktorom sa nápoj bude servírovať musia byť dostatočne vychladené. Julep nápoje majú v dejinách mixológie významné postavenie. Pri servírovaní sa prikladá limonádová lyžička a slamka [3, 8, 10].

### **3.1.18 Lemonades**

Názov limonády vznikol z talianskeho slova „limone“, čo znamená citrón. Sú to spravidla nealkoholické miešané nápoje. Základom na prípravu sú vždy šťavy z citrusových plodov, ktoré sa niekedy kombinujú. Obvykle sa pripravujú z ovocných štiav, sirupu, vody, poprípade z cukru a vody. Na ich prípravu sa je možné využiť priamu cestu, miešanie v shakeri alebo mixéri. Podávajú sa vo veľkých tumbler pohároch, ktoré sa naplnia ľadom, potom sa pridá čerstvá šťava a pitná voda alebo sóda, nápoj sa premieša a ozdobí ovocím alebo mäťou. Priloží sa limonádová lyžička a slamka [8, 10].

### **3.1.19 Milk-shakes**

Jedná sa o dlhé nealkoholické miešané nápoje, ktoré sa pripravujú buď v shakeri alebo elektrickom mixéri, do ktorého sa vloží ľad, suroviny podľa receptúry a vždy približne 15cl mlieka. Základom tohto miešaného nápoja môžu byť okrem mlieka aj ovocné šťavy, sirupy, cukor alebo kakao. Všetko sa pretrepe alebo premieša v mixéri a naleje sa do špeciálnych pohárov alebo vyšších tumbler pohárov. Do nápoja sa nastrúha trocha muškátového orieška [3, 10].

### **3.1.20 Punches**

Známe teplé alebo studené miešané nápoje. Pripravujú sa z ovocia, ovocných štiav, vína, liehovín a korenín. Väčšinou sa servírujú v špeciálnej mise na punč. Na ochladenie sa v súčasnosti používa drvený alebo vločkový ľad. Punches nápoje sa po prvý krát objavili na Barbadose okolo roku 1700 a patria k historicky najstarším miešaným nápojom vôbec [3, 10].

### **3.1.21 Sangarees**

Jedná sa o vychladené a osladené vína, piva alebo likéry, ktoré sa podávajú v tumbler pohároch a pred servisom sa nad nimi zastrúha muškátový oriešok. Sladia sa cukrovým sirupom. Tento nápoj má dlhú históriu. Predpokladá sa, že pochádza z Britských Antíl, odkiaľ sa okolo roku 1820 dostal do Ameriky. Okrem studených boli obľúbené i Hot Sangarees [3, 10].

### **3.1.22 Shooters**

Medzi miešanými nápojmi sú relatívnu novinkou. S ich prípravou sa začalo v 80. a 90. rokoch v Kanade, kde mali slúžiť na zohriatie behom chladných zimných dní. V podstate sa jedná o krátke vrstvené nápoje o obsahu maximálne 5cl, ktoré sa skladajú z rôznych liehovín, likérov alebo sirupov, ktoré sa opatrne vrstvia do pohára tak, aby vytvorili rôzne farebné vrstvy. Pri vrstvení platí pravidlo, že najťažšie zložky sú na dne a najľahšie na povrchu. Tieto nápoje sú prispôsobené tak, aby sa dali vypiť naraz a všetky vrstvy sa premiešali až v ústach. Nápoje sa nesmú pred servisom spojiť. Dajú sa pripravovať priamou cestou alebo shakerom. Niektoré sa dajú aj zapalovať [3, 8].

### **3.1.23 Shrubs**

Sú zmesou neobvyklých nápojov, ktoré sa podobajú punčom alebo bowlom vo veľmi koncentrovanej forme. Pripravujú sa z ovocných štiav, cukru, liehoviny alebo likéru a to i niekoľko dní pred servírovaním. Ukladajú sa do dubových sudov alebo kameninových džbánov, vo výnimočnom prípade aj do fliaš. Ak použijeme vriacu vodu, pripravuje sa ako grog, so sódou ako aperitív a s jemným ľadom ako studené punče. Základ sa pred podávaním riedi vychladenou vodou a fortifikuje sa koňakom alebo tmavým rumom. Tieto nápoje sú dosť nákladné a to najmä preto, lebo sa pripravujú vo väčších množstvách [3, 8].

### **3.1.24 Slammers**

Sú miešané nápoje, pri ktorých dominuje technika autoservisu. Skladajú sa spravidla z liehoviny, ku ktorej sa pridáva akýkoľvek nápoj, ktorý obsahuje oxid uhličitý. Pripravujú sa priamou cestou do pohára, v ktorom sa budú servírovať. Host' si pohár zakryje dlaňou a energicky s pohárom udrie o pevný podklad, ako náhle začne nápoj šumieť, rýchlo ho vypije, často na jeden raz [3].

### **3.1.25 Sorbets**

Pripravujú sa s alkoholom i bez alkoholu. Sú veľmi podobné cobblerom s tým rozdielom, že sa k ich príprave používa ľad alebo zmrzlina. Podávajú sa v miskách na šumivé víno alebo v špeciálnych pohároch, ktoré majú zvýšené okraje. Pohár sa naplní asi do dvoch tretín ľadom alebo zmrzlinou, ozdobí sa ovocím, pridá sa liehovina podľa receptúry a doloží sa lyžička so slamkou. Vhodné je použiť čerstvé sezónne ovocie [3, 8, 10].

### **3.1.26 Sours**

Pripravujú sa podobne ako Fizzes. Pri ich príprave sa musí dbať na dostatočné pretrepanie. Ako ich názov napovedá, jedná sa prevažne o kyslé nápoje. Na ich prípravu sa využíva predovšetkým ovocie kyslejšej chuti a ovocné octy. Podávajú sa v pohároch na šampanské alebo v koktejlových pohároch. Pripravujú sa v shakeri kombináciou citrusových štiav, cukrového sirupu a liehoviny. Zdobia sa rezom citrónu, koktejlovou čerešňou alebo ananásom. Vôbec po prvý krát sa objavili v Anglicku v 18. storočí. Servírujú sa hlavne počas horúcich letných dní [3, 8, 10].

## 4 MODERNÉ TRENDY V MIXOLÓGIÍ

K súčasným moderným trendom medzi koktejlami a v mixológii vôbec patrí to, že ľudia, ktorí si idú do baru vychutnávať miešané nápoje budú ohromení hlavne vizuálne a ich ostatné zmysly zažijú nezabudnuteľný zážitok. Súčasným trendom dominuje prenesenie metód z modernej kuchyne za barové pulty. Medzi tieto súčasné trendy sa zaraďuje zámena ovocných štiav za zeleninové. Ďalším takýmto trendom je používanie kurkumy v miešaných nápojoch. Veľmi moderné a trendy sú kávové nápoje a nápoje s obsahom kanabidiolového oleja. Veľký návrat hlásia aj takzvané retro miešané nápoje v modernej podobe. V najlepších svetových baroch je moderné aj využívanie už známych metód infúzovania a využívanie rotavaporu na prípravu miešaných nápojov.

### 4.1 Zámena ovocných štiav za zeleninové

Fakt, že zelenina je veľmi prospešná pre ľudský organizmus a to, že si všetci ľudia myslia, že konzumácia zdravých jedál a nápojov už nikdy nezanikne motivuje čoraz viac barmanov k tomu, aby experimentovali s prípravou miešaných nápojov obsahujúcich džúsy, sirupy, odšťavenú zeleninu alebo čerstvú zeleninu. Mnohé druhy zeleniny majú rozličné chute – od sladkých, cez zemité až po pikantné, ktoré sa dobre spájajú s určitými druhmi alkoholických nápojov. Existuje široké spektrum druhov zeleniny a teda dajú sa pripraviť aj rozličné druhy miešaných nápojov a to v mnoho kombináciách. Ďalším významným hľadiskom prečo používať zeleninu na prípravu miešaných nápojov je farebnosť. Toto všetko možno pripísať ku kulinárskym trendom, kde sa prezentujú nové chuťové, čuchové a farebné miešané nápoje [11].

### 4.2 Používanie kurkumy

Kurkuma je známa už vyše tisícky rokov, ale nie je žiadnych pochyb, že v mixológii zažíva najlepšie roky až teraz v súčasnosti. Táto zlato-žltá korenina má ostrejšiu chuť pripomínajúcu papričky a zázvor a má bohatú kulinársku históriu, hlavne v Indii. Keď sa spomína spoločne s tráviacim traktom človeka, považuje sa za protizápalový antioxidant. Kurkuma je veľmi zrelá na experimentovanie z miešanými nápojmi. Barmani ju radi miešajú hlavne s tequilou, kde vynikne jej zemitá chuť. Veľmi dobre sa hodí aj do miešaných nápojov

na báze ginu, ktoré obsahujú uhorku alebo koriander. Možností na prípravu existuje veľmi veľa, hodí sa do miešaných nápojov hlavne pre svoje účinky podpory trávenia [11].

### **4.3 Dotyk kanabidiolového oleja v koktejloch**

Koktejly, ako také, sú skvelým spôsobom ako zrelaxovať alebo si odpočinúť, ale tento nový trend zmení veľa vecí o krok k lepšiemu relaxovaniu. Kanabidiol je chemikália nachádzajúca sa v konope a v súčasnosti sa dostáva do koktejlových a kaviarenských lístkov po celom svete. Kanabidiolový olej neobsahuje látky, ktoré negatívne ovplyvňujú vnímanie človeka, ale vedecké výskumy ukázali, že kanabidiol chráni mozgové bunky pred nedostatkom kyslíku a pozitívne pôsobí proti rôznym jedom, vrátane otravy alkoholom. Barmani s ním experimentujú v rôznych formách – od infúzií a tinktúr až po čaje. Okrem prínosov pre zdravie, môže používanie kanabidiolového oleja v miešaných nápojoch viesť k vylepšeniu chutí a textúr. Jeho prírodná chuť je väčšinou neutrálna, môže byť skvelý doplnok miešaných nápojov na báze ginu alebo sladkých likérov. Napriek všestrannosti tejto látky je stále v niektorých štátoch v nelegálnej zóne, no do budúcnosti sa predpokladá, že experimentovanie s ním bude pokračovať [12, 13].

### **4.4 Kávové nápoje**

Pôvodné Espresso Martini vyrobené legendárnym barmanom Dickom Bradsellom v 80. rokoch si za posledné dva roky znovu získalo veľkú popularitu. Nárast popularity kávových miešaných nápojov priniesli značky ako Hundred Fifty Lbs., Conker Spirit's cold brew coffee liqueurs, Fair Café, Merlet C2 Café a Mr Black Cold Press Coffee Liqueur, ktoré už spolupracujú so spoločnosťou DrinkUp v Londýne na organizácii druhého Martini Festu v roku 2018. Toto je iba začiatok rozvíjajúceho sa trendu, ktorý sa v roku 2018 a ďalšom desaťročí ešte zvýši, no už teraz sa objavujú siete barov a kaviarní, ktoré pripravujú miešané nápoje z kávy a to napr. Tia Flat White Russian a Tia Iced Popcorn Frappé bary a kaviarne [14].

### **4.5 Tri metódy infúzovania**

História infúzovania nápojov s obsahom alkoholou s bylinkami, koreninami, orechami alebo kôrami siaha až k počiatkom civilizácie. Alkohol vykazuje oveľa väčšiu schopnosť extrahovať aromatické látky než voda, a tak je po celé stáročia súčasťou výroby liekov,



parfumov a nápojov. Nič sa na tom nezmenilo ani v modernej dobe, destiláty ako vodka, gin alebo rum, ale tiež likéry stále využívajú metódu infúzie pre dosiahnutie komplexnosti. S infúziami radi pracujú aj barmani. Trend infúzovania destilátov nie je v barovom prostredí žiadnou novinkou, menia sa a vyvíjajú sa však pracovné postupy, ktoré barmani využívajú. V posledných rokoch siahajú po kreatívnejších, inovatívnejších a vedecky prepracovanejších metódach. Pokiaľ sa používajú správne, dajú sa aj s pomerne malými vynaloženými prostriedkami dosiahnuť zaujímavé chuťové kombinácie a nespočetne veľa variácií vlastných infúzovaných destilátov či likérov. Zo všetkých dostupných metód sú 3 hlavné, ktoré sa odlišujú náročnosťou. Reč je o klasickej macerácii, sous-vide a rýchlej infúzií pod tlakom [15].

#### **4.5.1 Macerácia**

Vhodná pre začiatočníkov. Predstavuje obyčajné ponorenie ingrediencií do destilátu. Dá sa použiť prakticky v akomkoľvek bare. Stačí mať k dispozícii sklenenú nádobu a čas, počas ktorého alkohol prevezme arómu a chuť použitých ingrediencií. K extrakcií sa používajú prírodné suroviny, vrátane krehkého ovocia alebo kvetov. Vzhľadom k tomu, že všetko prebieha za studena, nedochádza k poničeniu alebo úplnému rozpadu surovín [15].

#### **4.5.2 Sous-Vide**

Metóda určená pre pokročilejších. Sous-vide (v preklade z francúzštiny: vo vákuu) sa v poslednom období stala veľmi obľúbenou metódou medzi barmanmi. Metóda je rýchla, s jej využitím sa dá pripraviť veľmi kvalitná infúzia a ani náklady nie sú vysoké. Ingrediencie sa uzavru do plastového vrečka, z ktorého sa odsaje vzduch, a potom sa za kontrolovanej teploty varí po určitú dobu. Okrem prístroja na vákuum je potreba mať k dispozícii vodný kúpeľ o stálej teplote a to ideálne s presnosťou 0,1°C. Skvelé výsledky sa dajú dosiahnuť behom niekoľko hodín [15].

#### **4.5.3 Rýchla infúzia pod tlakom**

Metóda určená pre pokročilých. Využíva princípu kavitácie a dusík. V angličtine sa pre ňu využíva pojem nitrogen cavitation alebo flash infusion, teda blesková infúzia. Ide o proces, ktorý k extrakcií arómy a chuti využíva tlak. Jeho pôsobením sa zvyšuje povrchová plocha macerovaných ingrediencií, a tým pádom aj intenzita infúzie. Táto metóda predstavuje skvelý kompromis medzi klasickou maceráciou a sous-vide. Prebieha v izbovej teplote, dajú sa

použiť jemnejšie a krehkejšie ingrediencie. Zároveň sa ale veľmi často používa k extrakcií arómy a chuti z kôr a korenín. Táto metóda je veľmi vhodná pre zázvor, kakaové bôby alebo dokonca chilli papričky. K jej prednostiam patrí rýchlosť, obvykle trvá do dvadsiatich minút. Je potrebné mať šľahačkovú fľašu s oxidom dusným [15].

## **4.6 Rotavapor**

Rotavapor je inovatívne zariadenie využívané k destilácií vo vákuu. Vďaka vákuu sa kvapaliny v rotavapore odparujú pri nižších teplotách. K odparovaniu kvapalín v ňom dochádza skorej vplyvom tlaku, než vplyvom tepla. Otáčanie odparovacej banky vo vyhrievanom vodnom kúpeli zväčšuje plochu povrchu produktu, jemne urýchľuje destiláciu a prostredníctvom prúdenia vzduchu udržuje zmes rovnomerne premiešanú a zahriatu. Najčistejšia a najčerstvejšia chuť sa dá extrahovať odstránením vody, ktorá sa môže neskôr nahradiť rozpúšťadlom, akým je práve liehovina [16].

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## **5 CIELE PRÁCE**

### **5.1 Ciele teoretickej časti práce**

Cieľmi praktickej časti tejto práce bolo:

- Charakterizovať miešané nápoje a odbor, ktorý sa nimi zaoberá – mixológia
- Uviesť ich históriu, rozdelenie a význam v gastronómii
- Popísať súčasné moderné trendy medzi miešanými nápojmi a ich vstup a role v gastronómii

### **5.2 Ciele analytickej časti v praktickej časti práce**

Cieľmi analytickej časti v praktickej časti práce bolo:

- Zistenie preferencií konzumentov miešaných nápojov v závislosti na veku, pohlaví a vzdelaní
- Zostaviť dotazník obľúbenosti bežných miešaných nápojov i vo vzťahu ku gastronómii a spracovanie získaných dát
- Zrovnať výsledky dotazníkového prieskumu s predchádzajúcimi šetreniami

### **5.3 Ciele návrhovej časti v praktickej časti práce**

Cieľmi návrhovej časti v praktickej časti bolo:

- Vyhodnotiť získané výsledky a formulovať závery a odporúčania na základe prevedeného dotazníkového šetrenia
- Navrhnúť vhodné spojenie miešaných nápojov a pokrmov, zhodnotiť z pohľadu inovatívne intuitívneho prístupu

## **6 MATERIÁL A METODIKA**

### **6.1 Výskumná vzorka ľudí**

Výskum prebiehal od prvého februára roku 2019 do tridsiateho prvého marca roku 2019. Cieľovou skupinou dotazníkového šetrenia sa stali konzumenti miešaných nápojov v rozmedzí veku od 18 rokov a starší. Celkovo bolo poskytnutých 100 dotazníkov, vyplnených a odovzdaných bolo 100, z toho 69 žien a 31 mužov. Dotazník obsahoval spolu 13 otázok, na niektoré z otázok bola možnosť odpovedať viacerými odpoveďami.

### **6.2 Zber dát dotazníkového šetrenia**

Dáta boli zisťované pomocou webových dotazníkov umiestnených na serveroch Survio.com a Google Documents. Dotazník obsahoval celkom trinásť otázok. Niektoré otázky bolo možné zodpovedať iba jedinou možnosťou, ale v niektorých vybraných otázkach bolo možné zodpovedať aj viacerými odpoveďami. Na začiatku dotazníku bolo zisťované pohlavie, vek, trvalé bydlisko a najvyššie dosiahnuté vzdelanie respondentov. V ďalšej časti bolo zisťované či majú respondenti nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov, kde miešané nápoje najčastejšie konzumujú a ako často si nejaký miešaný nápoj doprajú. Ďalej bolo zisťované koľko finančných prostriedkov sú respondenti ochotní utrátiť za miešané nápoje, aké miešané nápoje preferujú obecné a podľa akých chutí a akého objemu obľubujú miešané nápoje. Na záver dotazníkového šetrenia bolo zisťované či si respondenti myslia, že miešané nápoje hrajú nejaké role v gastronómii a či existujú nejaké vzťahy medzi miešanými nápojmi a jedlom.

### **6.3 Spracovanie údajov dotazníkového šetrenia**

Získané dáta z dotazníkového šetrenia boli autorom prepísané do tabuľkového editora Microsoft Office 365 Home Premium Excel a potom boli získané dáta aj v rovnakom programe štatisticky vyhodnotené. V tabuľkovom editore Microsoft Office 365 Home Premium Excel boli aj vytvorené grafy, ktoré obsahujú získané dáta, a ktoré sú súčasťou tejto práce.

## 6.4 Stanovené hypotézy

Hypotéza č.1: Ľudia z väčších miest alebo z hlavného mesta sú ochotní utrátiť za miešané nápoje viacej peňazí ako ľudia z dedín alebo menších miest.

Hypotéza č.2: Väčšina respondentov a to hlavne žien má v obľube sladké miešané nápoje.

Hypotéza č.3: Mladší respondenti (t.j. do 30 rokov) konzumujú miešané nápoje častejšie ako starší respondenti (t.j. nad 30 rokov).

Hypotéza č.4: Väčšina respondentov dáva prednosť známym miešaným nápojom (napr. Mojito, Cuba Libre, Tequila Sunrise, B-52).

Hypotéza č.5: Väčšina mladších respondentov (t.j. do 30 rokov) má nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov.

Hypotéza č.6: Väčšina respondentov dáva prednosť long miešaným nápojom.

Hypotéza č.7: Väčšina respondentov nekonzumuje miešané nápoje častejšie ako raz za rok.

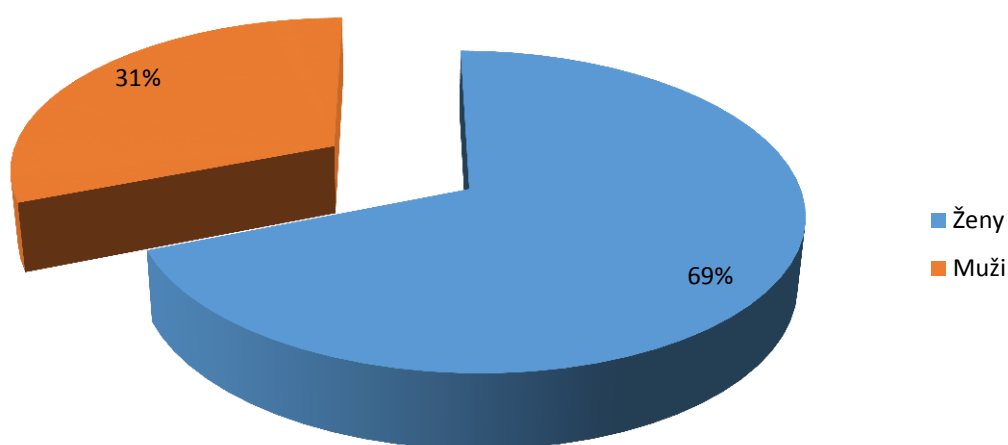
Hypotéza č.8: Väčšina respondentov si myslí alebo si dokáže predstaviť spojenie miešaných nápojov s pokrmami.

## 7 VYHODNOTENIE ZÍSKANÝCH DÁT

### 7.1 Výsledky dotazníkového šetrenia

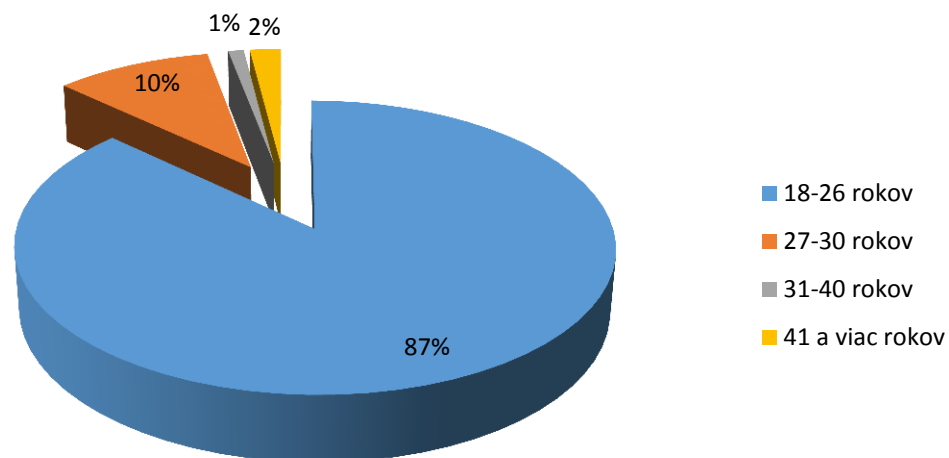
Z výsledkov získaných z dotazníkového šetrenia, ktoré prebiehalo od prvého februára roku 2019 do tridsiateho prvého marca roku 2019, boli vytvorené koláčové a stĺpcové grafy. Ku každému grafu boli doplnené slovné komentáre, ktoré sa týkajú výsledkov grafov.

Graf č.1: Rozdelenie respondentov podľa pohlavia



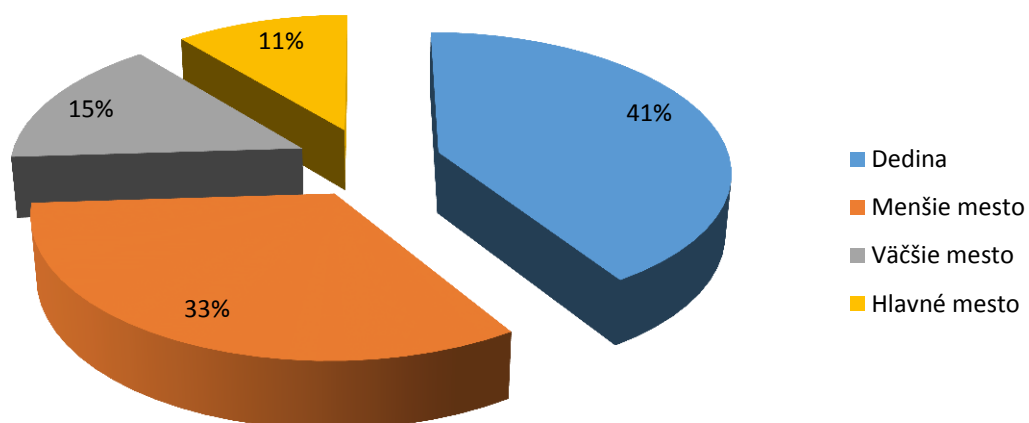
Z celkových 100 poskytnutých dotazníkov bolo riadne vyplnených a spracovaných celkovo 100. Z celkové počtu 100 respondentov bolo 69 dotazníkov vyplnených ženami, čo predstavuje 69 % a 31 dotazníkov vyplnili muži, čo predstavuje 31 % - vid' graf č.1.

Graf č.2: Rozdelenie respondentov podľa veku



Z celkového počtu 100 respondentov bolo vo veku 18-26 rokov až 87 respondentov, čo predstavuje 87 %, ďalej sa dotazníkového šetrenia zúčastnilo 10 respondentov vo veku 27-30 rokov, čo predstavuje 10 %, 1 respondent, ktorý bol vo veku 31-40 rokov a 2 respondenti vo veku 41 a viac rokov – vid' graf č.2.

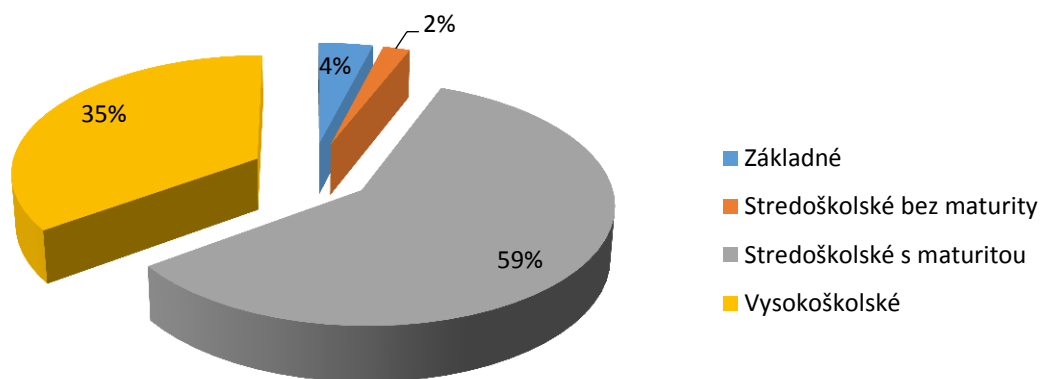
Graf č.3: Rozdelenie respondentov podľa miesta trvalého bydliska





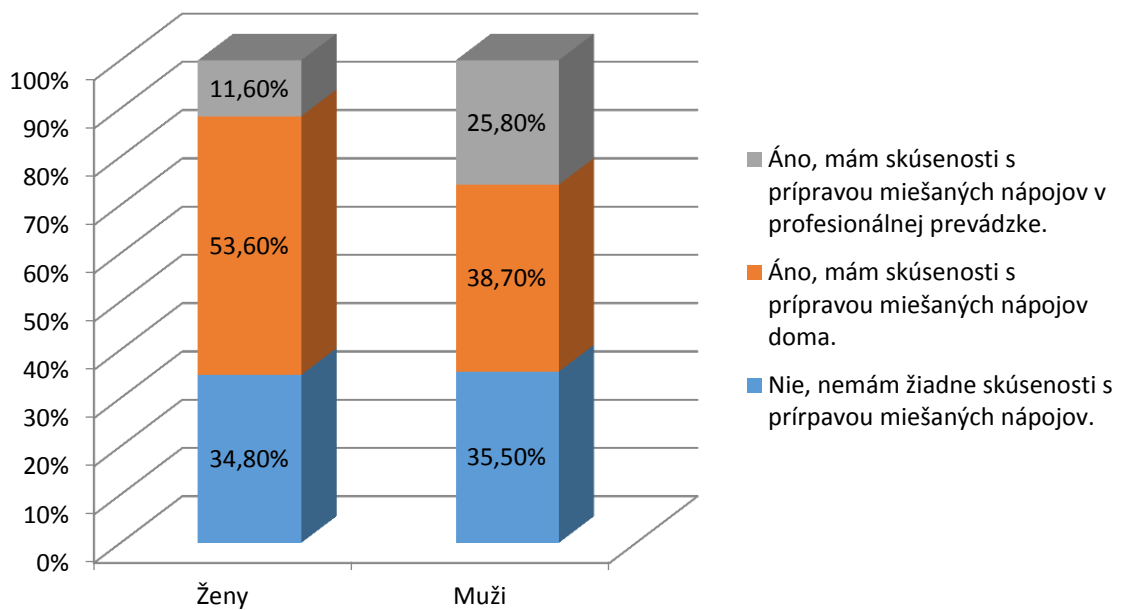
Z celkového počtu 100 respondentov, ktorí sa zúčastnili dotazníkového šetrenia bolo zistené, že 41 respondentov býva na dedine, čo predstavuje 41 %. Z menších miest sa dotazníkové šetrenia zúčastnilo 33 respondentov, čo predstavuje 33 % a naopak z väčších miest za dotazníku zúčastnilo 15 respondentov, čo predstavuje 15 %. Z hlavných miest sa zúčastnilo dotazníkové šetrenia najmenej respondentov a to 11, čo predstavuje 11 %.

Graf č.4: Rozdelenie respondentov podľa najvyššieho ukončeného vzdelania



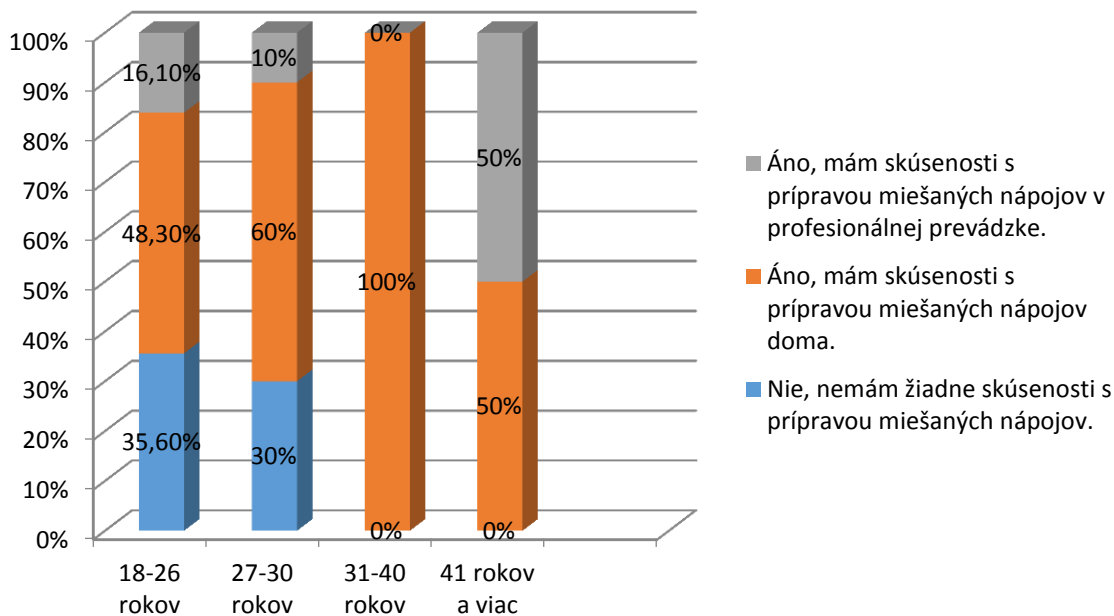
Z celkového počtu 100 respondentov, ktorí sa zúčastnili dotazníkového šetrenia bolo zistené, že až 59 respondentov má ukončené vysokoškolské vzdelanie, čo predstavuje 59 %. Ďalej bolo zistené, že 35 respondentov má ukončené stredoškolské vzdelanie s maturitou, čo predstavuje 35 % a iba 2 respondenti majú ukončené stredoškolské vzdelanie bez maturity, čo predstavuje 2 %. Ďalší 4 zúčastnení respondenti majú ukončené iba základné vzdelanie, čo predstavuje 4 %.

Graf č.5: Odpoveď na otázku: „Máte nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:



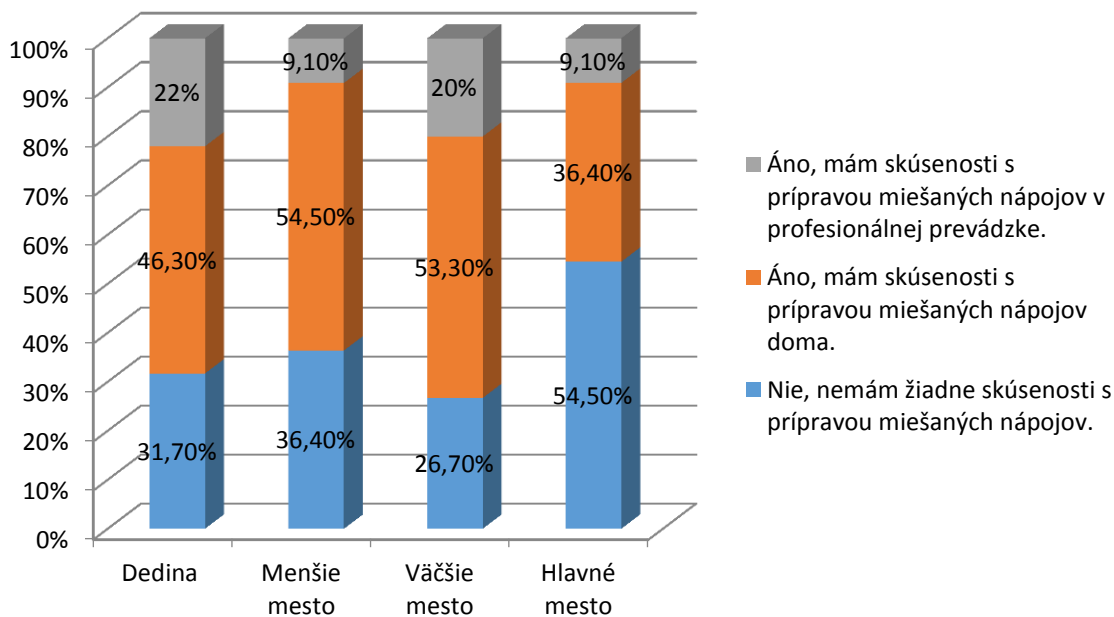
Z grafu č.5 vyplýva, že takmer rovnaký počet žien a mužov nemá žiadne skúsenosti s prípravou miešaných nápojov. Najväčšie zastúpenie majú respondenti, ktorí majú skúsenosti s prípravou miešaných doma a to ako u žien, tak i u mužov.

Graf č.6: Odpoveď na otázku: „Máte nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:



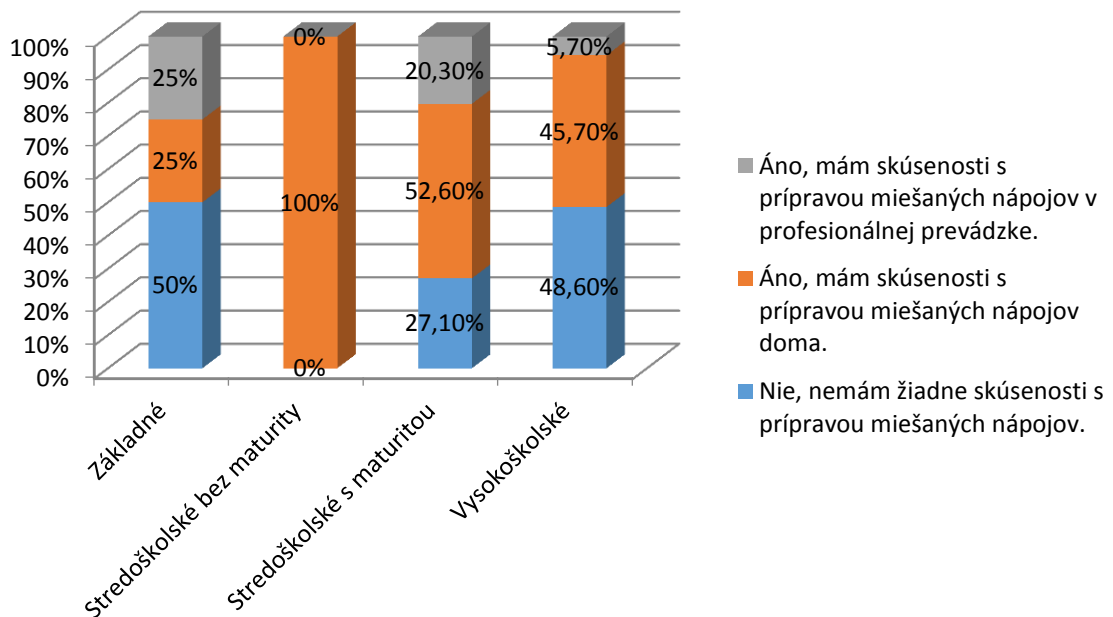
Z grafu č.6 vyplýva, že väčšina respondentov má nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov, či už doma, alebo v profesionálnej prevádzke.

Graf č.7: Odpoveď na otázku: „Máte nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:



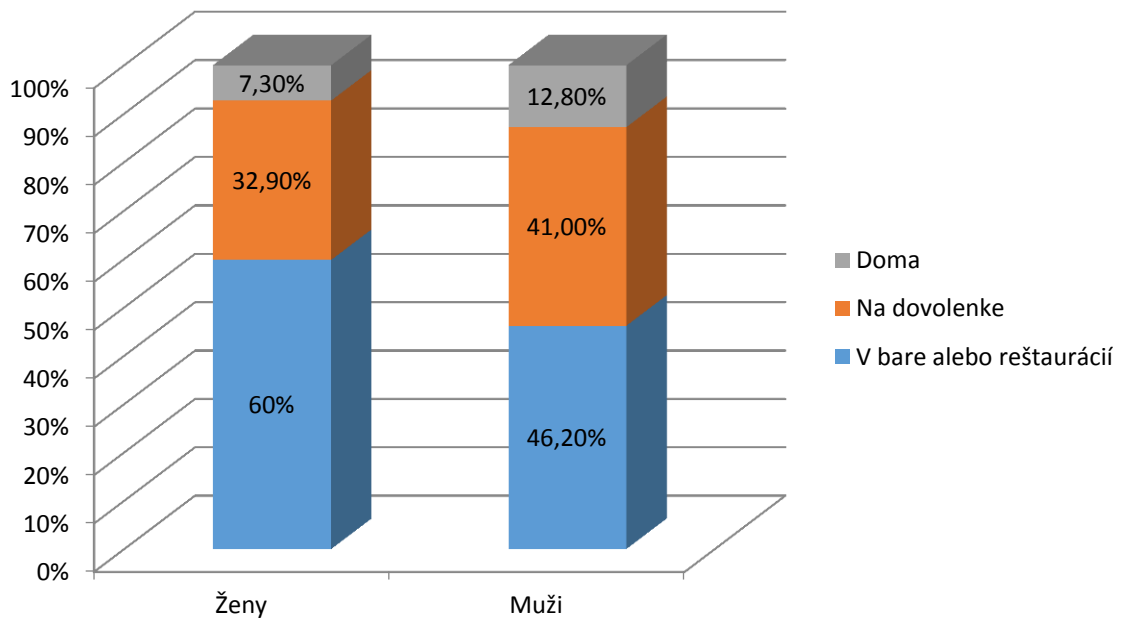
Z grafu č.7 vyplýva, že žiadne skúsenosti s prípravou miešaných nápojov má najviac respondentov z hlavných miest. Respondenti z dedín, menších a väčších miest majú najviac skúseností s prípravou miešaných nápojov doma a v profesionálnej prevádzke majú najviac skúseností respondenti z dedín.

Graf č.8: Odpoveď na otázku: „Máte nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov?“ Rozdelenie podľa najvyššieho ukončeného vzdelania respondentov:



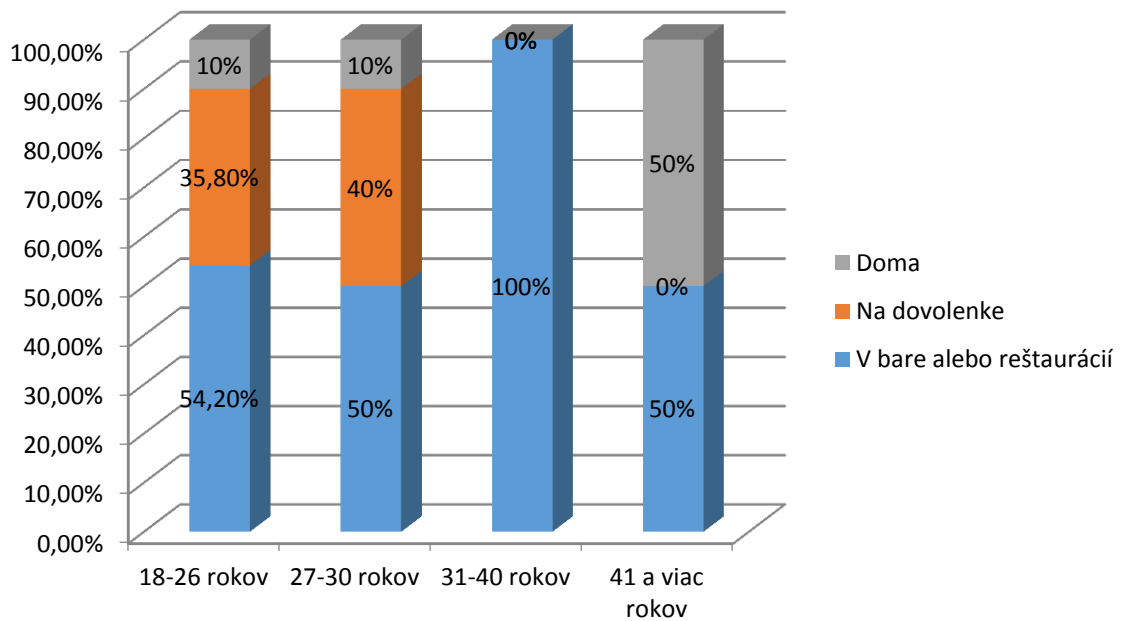
Z grafu č.8 vyplýva, že najviac respondentov zo stredoškolským vzdelaním s maturitou a vysokoškolským vzdelaním majú skúsenosti s prípravou miešaných nápojov doma. Najviac respondentov so stredoškolským vzdelaním s maturitou má skúsenosti s prípravou miešaných nápojov v profesionálnej prevádzke.

Graf č.9: Odpoveď na otázku: „Kde najčastejšie konzumujete miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:



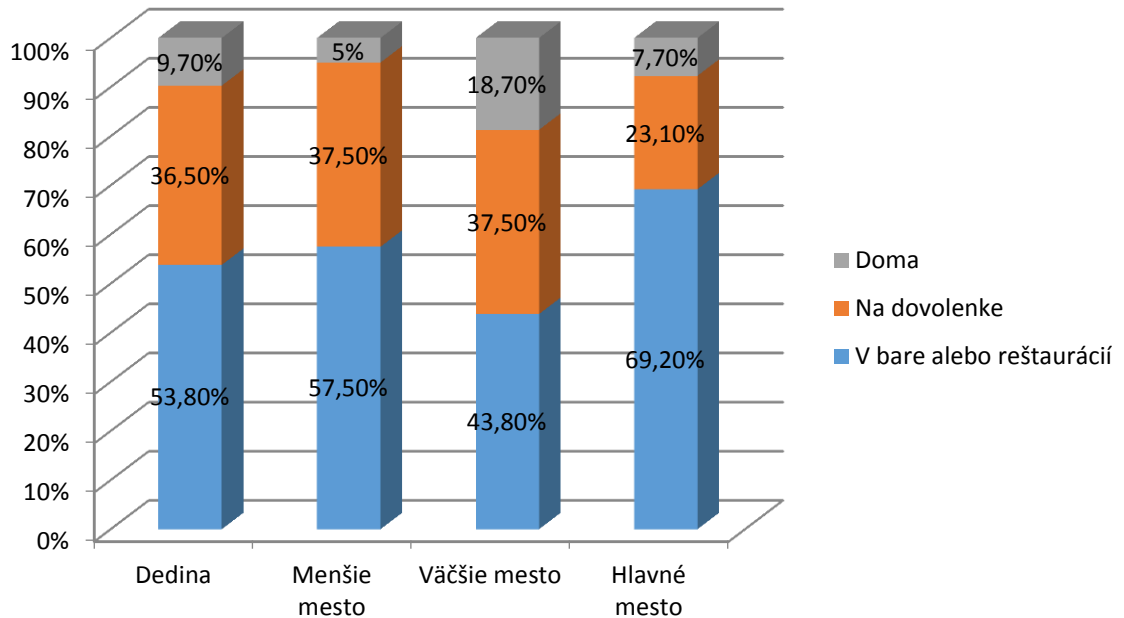
Z grafu č.9 vyplýva, že najviac respondentov ako ženského, tak i mužského pohlavia najčastejšie konzumuje miešané nápoje v bare alebo reštaurácií, naopak najmenej doma.

Graf č.10: Odpoveď na otázku: „Kde najčastejšie konzumujete miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:



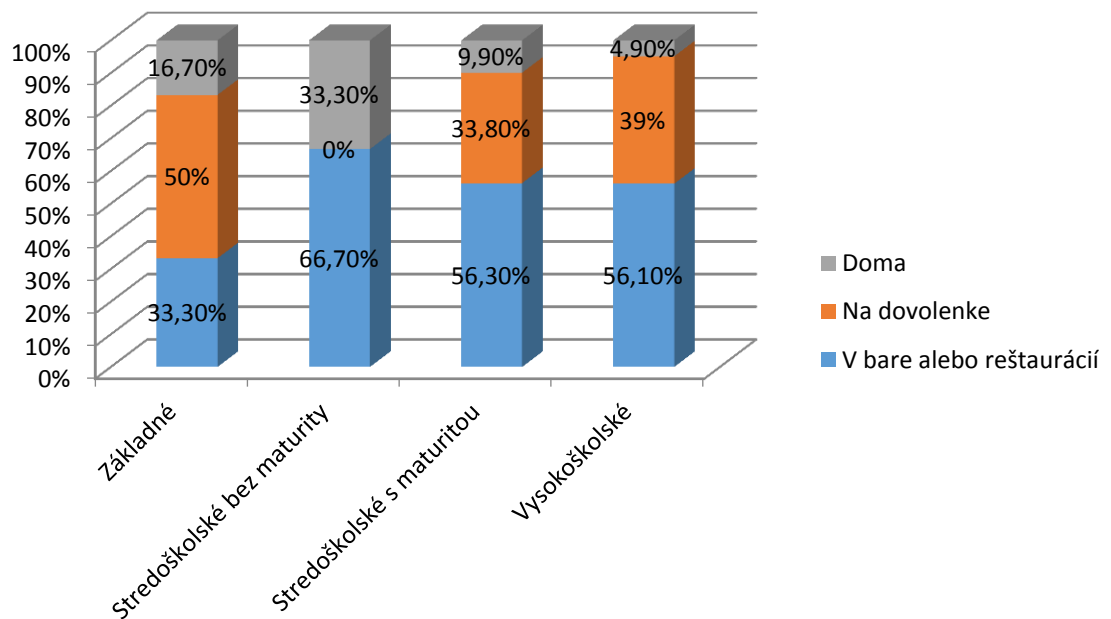
Z grafu č.10 vyplýva, že na dovolenke najčastejšie konzumujú miešané nápoje mladší respondenti (t.j. do 30 rokov). Respondenti najmenej konzumujú miešané nápoje doma.

Graf č.11: Odpoveď na otázku: „Kde najčastejšie konzumujete miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:



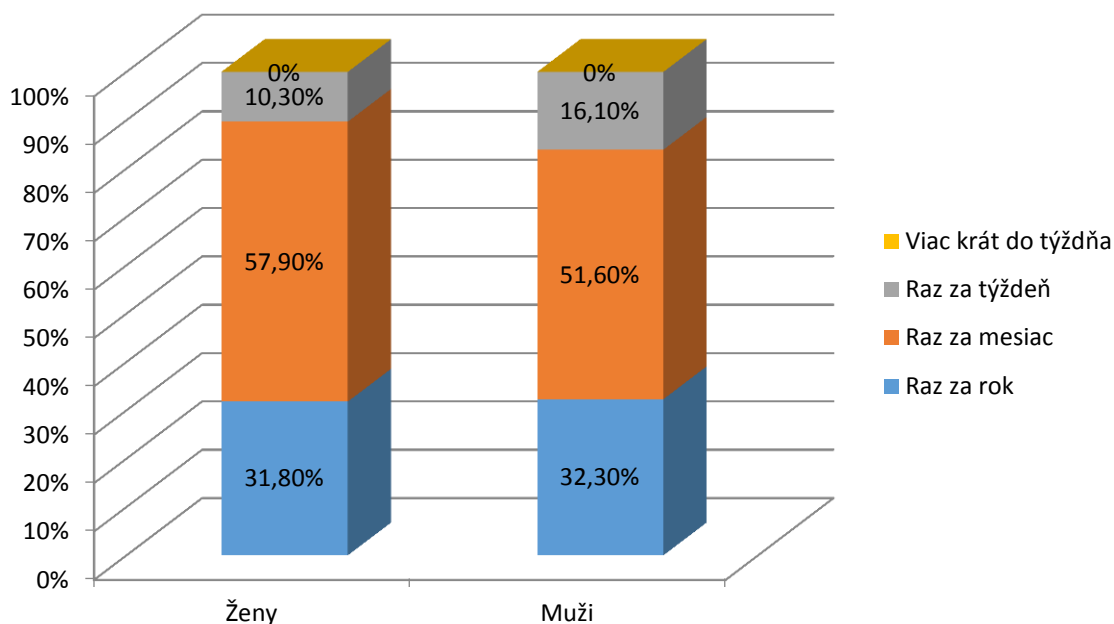
Z grafu č.11 vyplýva, že najčastejšie konzumujú miešané nápoje v baroch alebo reštauráciách respondenti, ktorí majú trvalé bydlisko v hlavnom meste. Veľké zastúpenie má aj konzumácia miešaných nápojov na dovolenke. Doma konzumujú miešané nápoje najčastejšie respondenti z väčších miest.

Graf č.12: Odpoveď na otázku: „Kde najčastejšie konzumujete miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa najvyššie dosiahnutého vzdelania respondentov:



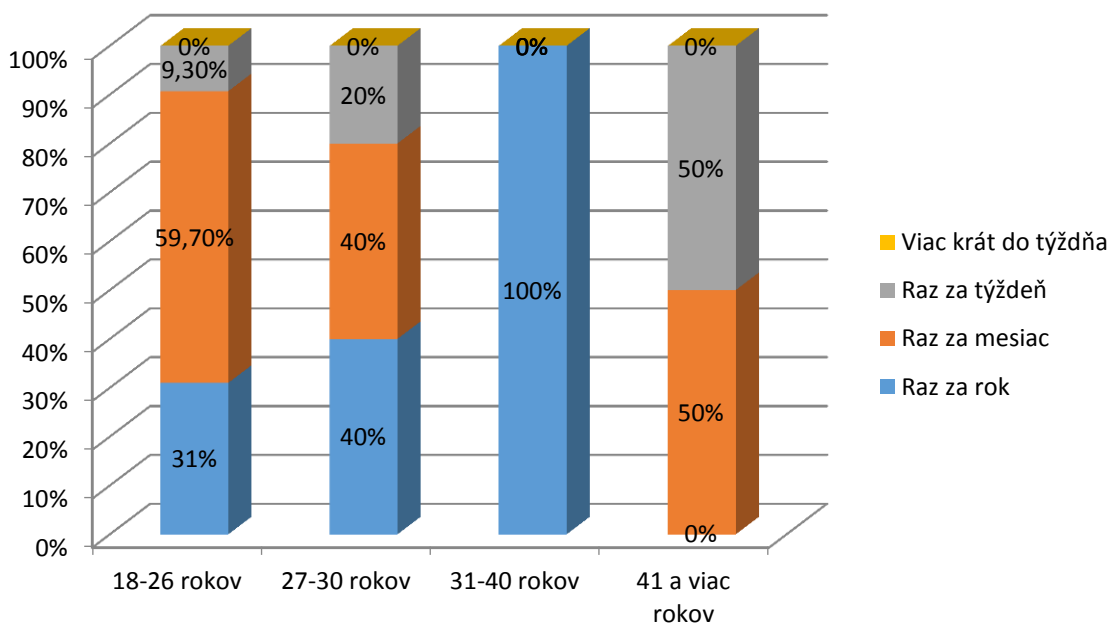
Z grafu č.12 vyplýva, že najčastejšie respondenti konzumujú miešané nápoje v baroch alebo reštauráciách a to bez rozdielu vzdelania, respondenti s vysokoškolským vzdelaním najmenej konzumujú miešané nápoje doma.

Graf č.13: Odpoveď na otázku: „Ako často si doprajete nejaký miešaný nápoj?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:



Z grafu č.13 vyplýva, že ženy i muži konzumujú miešané nápoje rovnako často. Najväčšie zastúpenie má konzumácia miešaných nápojov raz za mesiac a to pri oboch kategóriách.

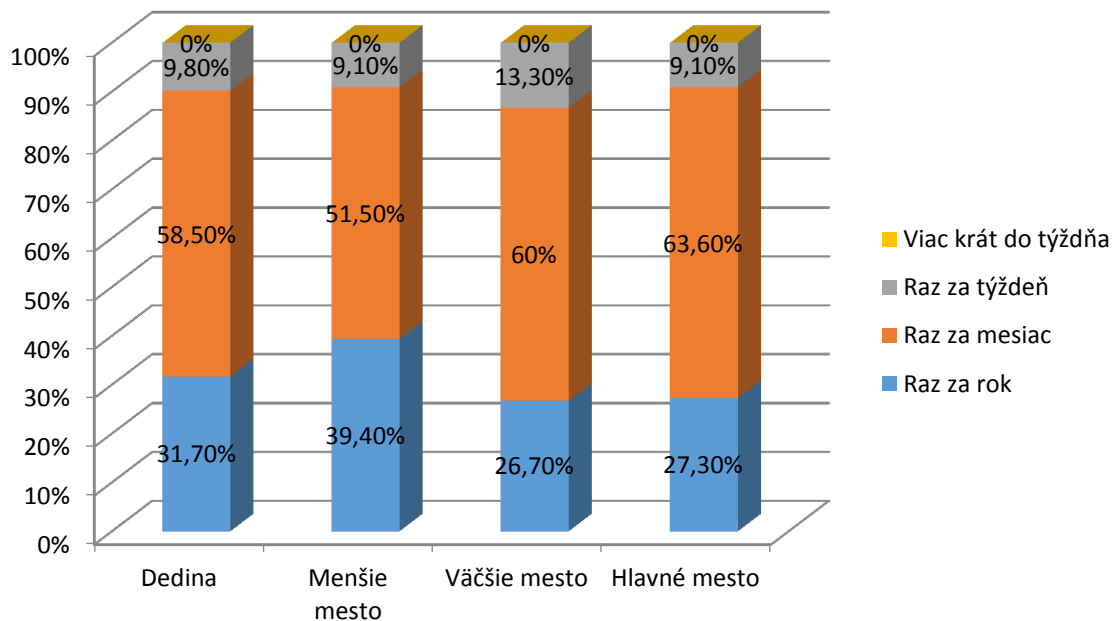
Graf č.14: Odpoveď na otázku: „Ako často si doprajete nejaký miešaný nápoj?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:





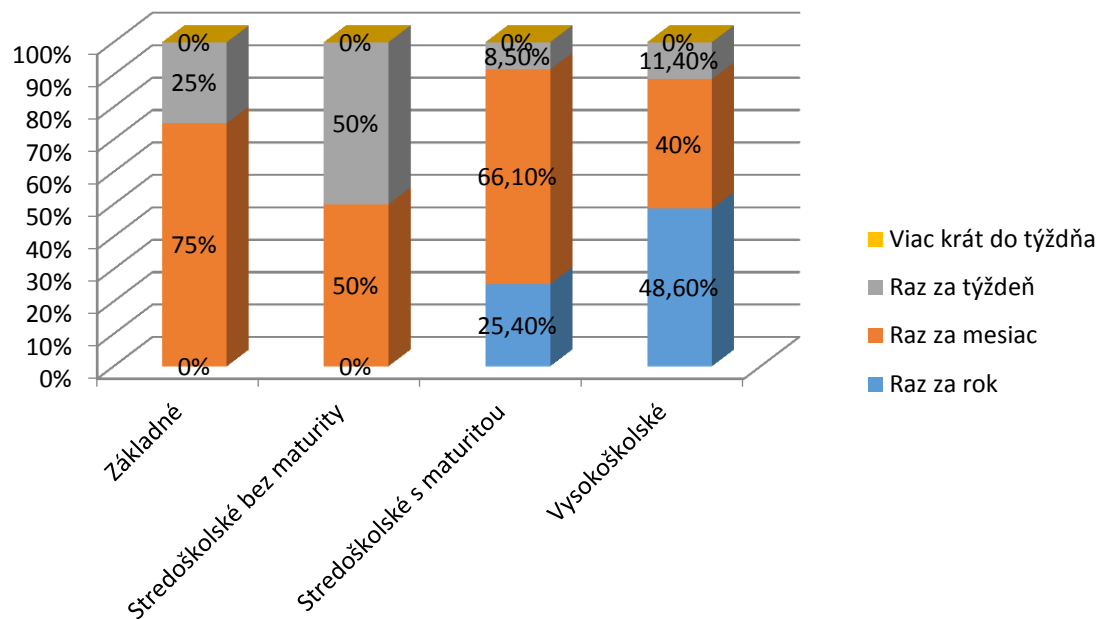
Z grafu č.14 vyplýva, že mladší respondenti konzumujú miešané nápoje častejšie ako starší respondenti. Najväčšie zastúpenie má konzumácia miešaných nápojov raz za mesiac. Možnosť konzumácie miešaných nápojov viac krát do týždňa nebola uvedená ani raz.

Graf č.15: Odpoveď na otázku: „Ako často si doprajete nejaký miešaný nápoj?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:



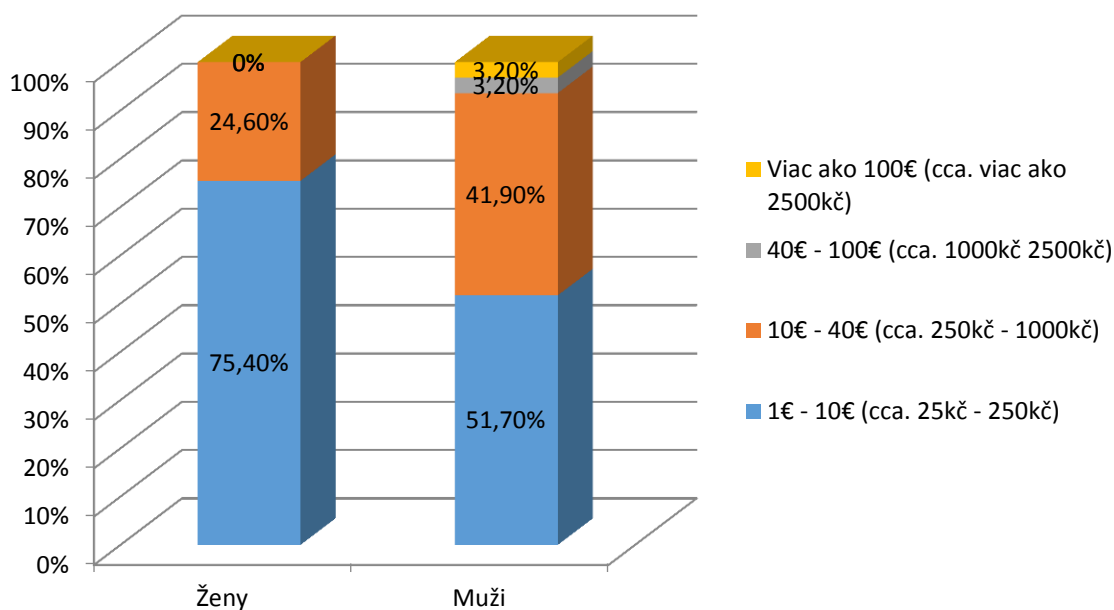
Z grafu č.15 vyplýva, že respondenti konzumujú miešané nápoje bez rozdielu miesta trvalého bydliska zhruba rovnako často. Najväčšie zastúpenie má konzumácia miešaných nápojov raz za mesiac. Rovnaké percentuálne zastúpenie majú aj kategórie konzumácia miešaných nápojov raz za rok a konzumácia miešaných nápojov raz za týždeň. Opäť nebola ani raz uvedená možnosť konzumácia miešaných nápojov viac krát do týždňa.

Graf č.16: Odpoveď na otázku: „Ako často si doprajete nejaký miešaný nápoj?“ Rozdelenie podľa najvyššieho ukončeného vzdelania respondentov:



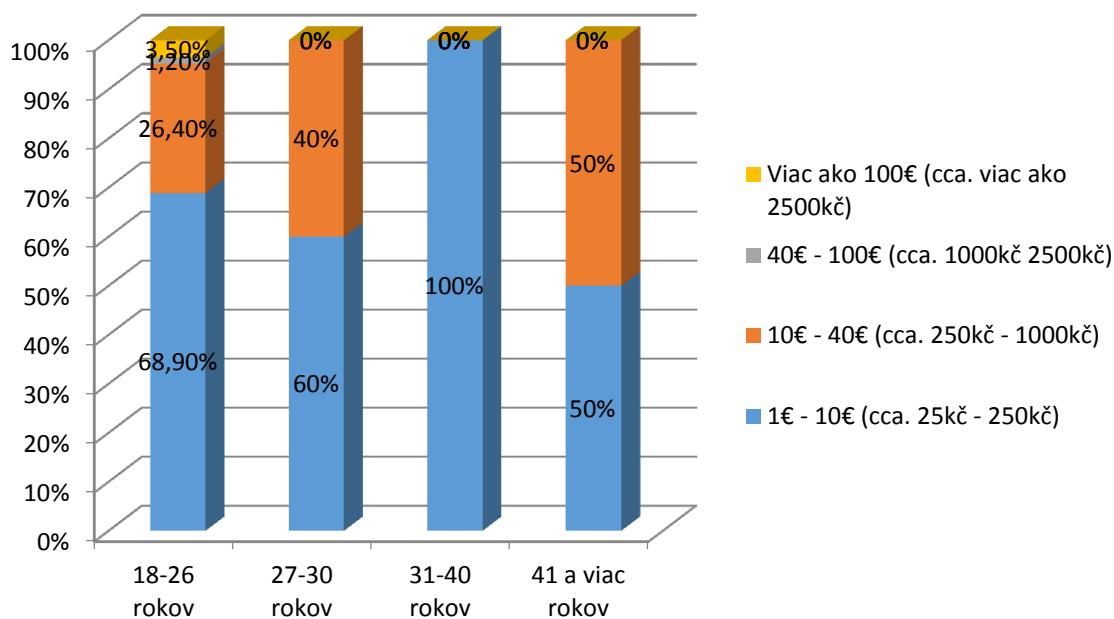
Z grafu č.16 vyplýva, že najčastejšie konzumujú miešané nápoje respondenti so stredoškolským vzdelaním s maturitou.

Graf č.17: Odpoveď na otázku: „Koľko ste schopní utrátiť za miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:



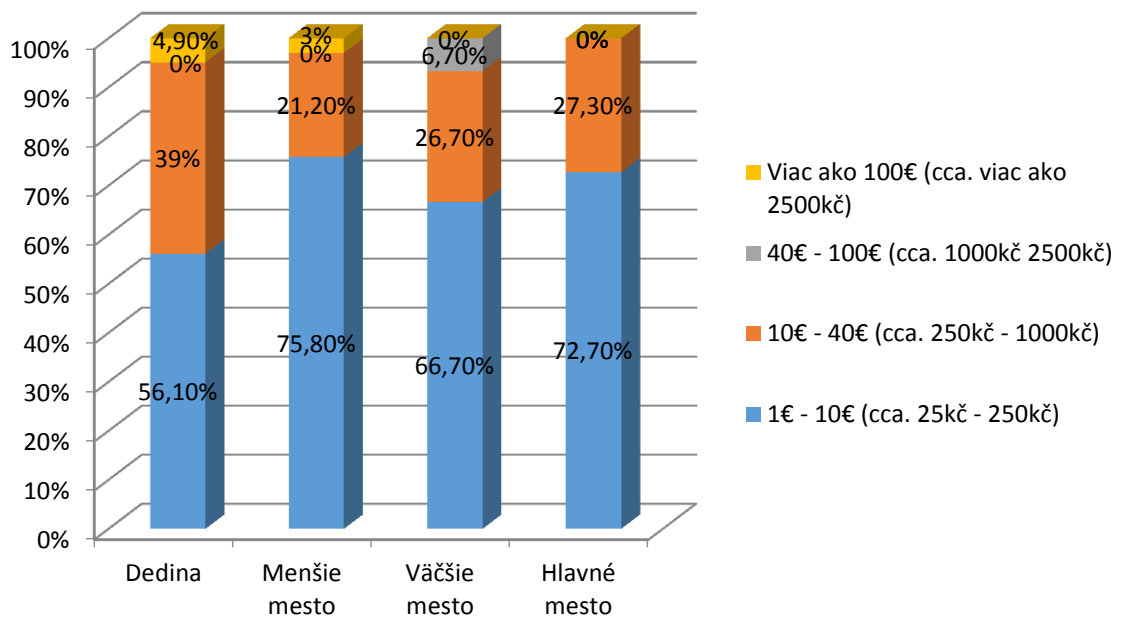
Z grafu č.17 vyplýva, že respondenti mužského pohlavia sú schopní utrátiť za miešané nápoje viacej ako ženy.

Graf č.18: Odpoveď na otázku: „Koľko ste schopní utrátiť za miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:



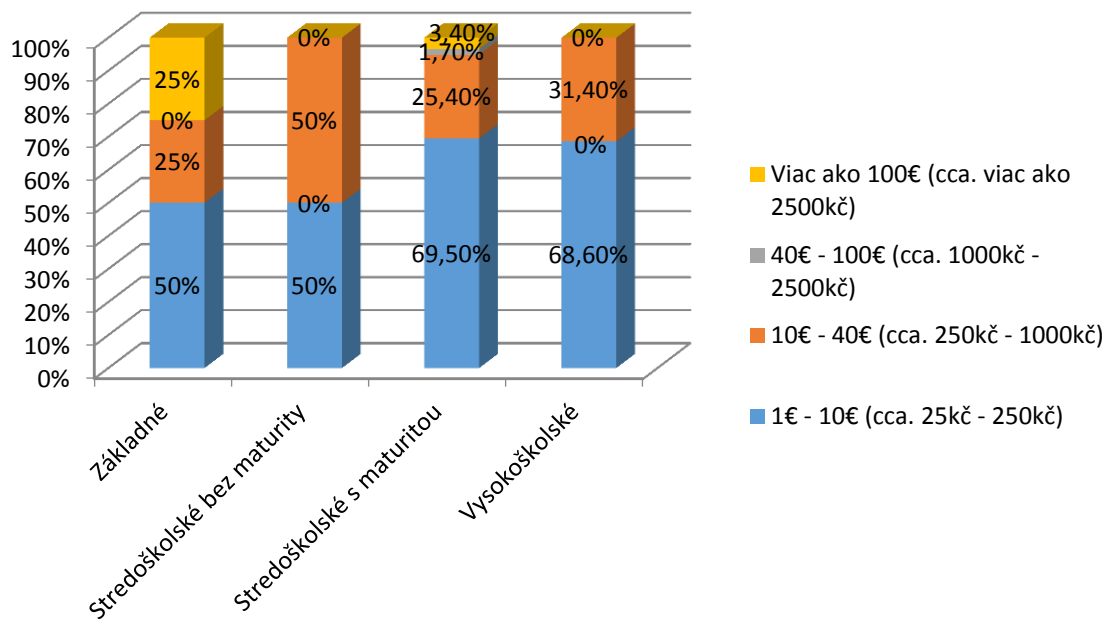
Z grafu č.18 vyplýva, že najväčšie sumy sú ochotní zaplatiť za miešané nápoje mladší respondenti a to hlavne vo veku 18-26 rokov. Starší respondenti sú ochotní za miešané nápoje zaplatiť maximálne 40 euro (cca. 1000kč).

Graf č.19: Odpoveď na otázku: „Koľko ste ochotní utrátiť za miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:



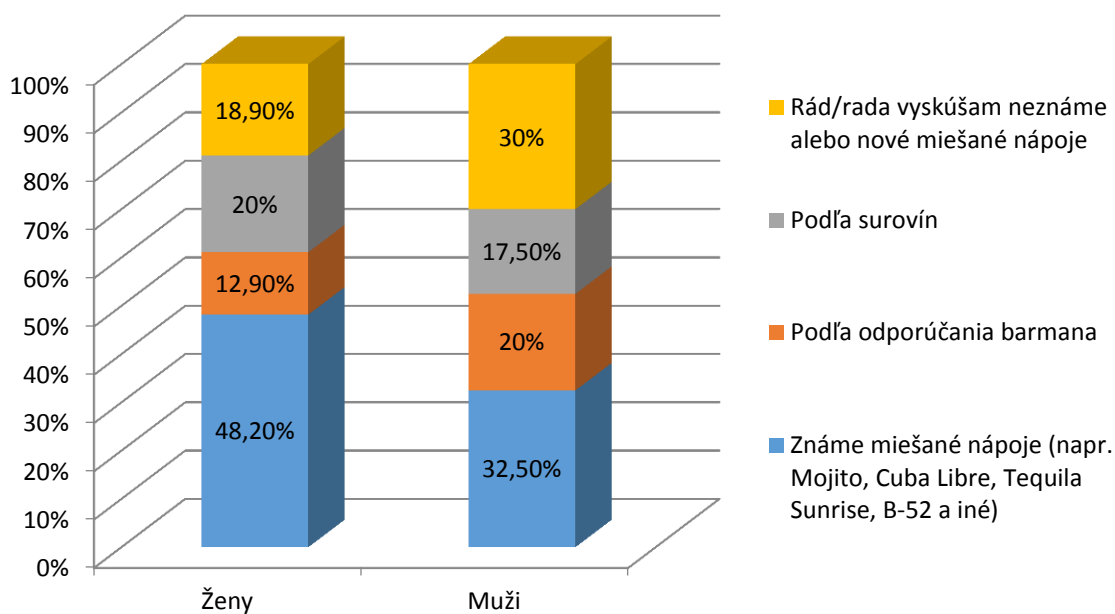
Z grafu č.19 vyplynulo, že respondenti z dedín a väčších miest sú schopní za miešané nápoje utrátiť najviac. Respondenti z dedín sú schopní v niektorých prípadoch utrátiť za miešané nápoje dokonca viacej ako 100€ (cca. 2500kč).

Graf č.20: Odpoveď na otázku: „Koľko ste schopní utrátiť za miešané nápoje? Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov:



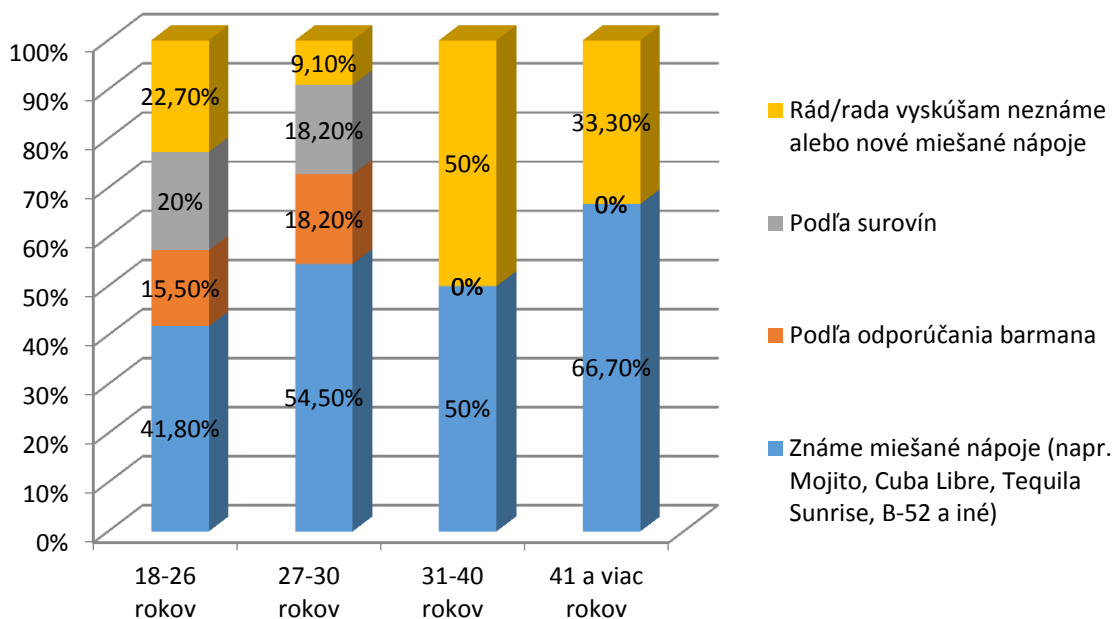
Z grafu č.20 vyplýva, že respondenti so stredoškolským vzdelaním s maturitou sú ochotní utrátiť za miešané nápoje najviac finančných prostriedkov. Najväčšie zastúpenie má kategória 1€-10€ (cca. 25kč-250kč). Respondenti s vysokoškolským vzdelaním sú ochotní utrátiť za miešané nápoje maximálne 40 euro (cca. 1000kč).

Graf č.21: Odpoveď na otázku: „Aké miešané nápoje preferujete obecné?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:



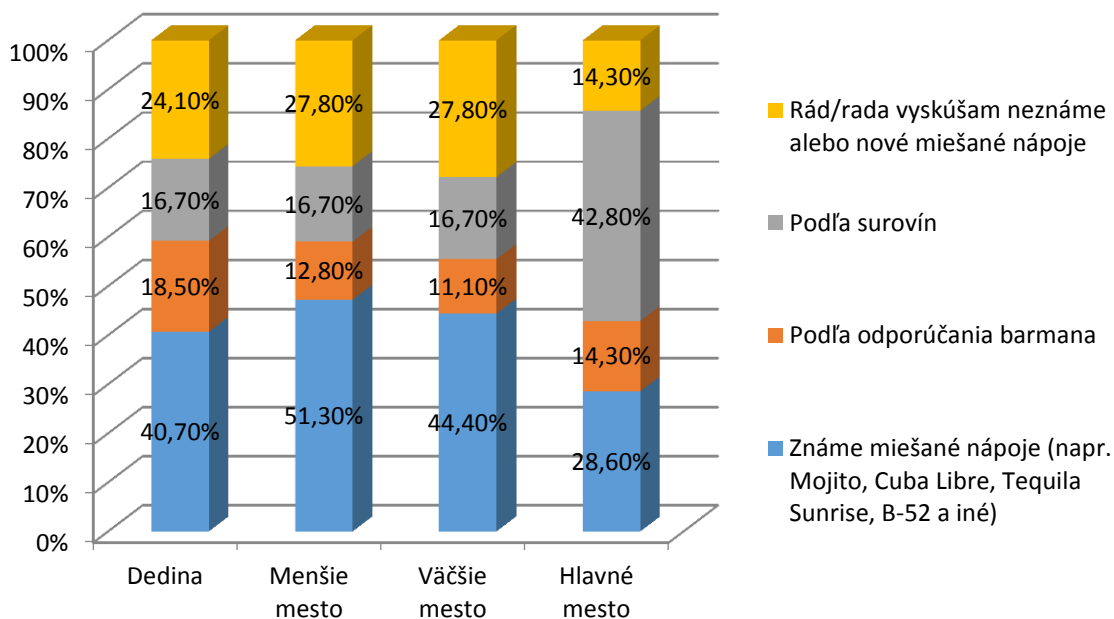
Z grafu č.21 vyplýva, že väčšina žien dáva prednosť známym miešaným nápojom. Muži radi vyskúšajú nejaké nové alebo si nechajú poradiť od barmanov. Niektorí respondenti, či už ženského alebo mužského pohlavia si vyberajú miešané nápoje podľa surovín.

Graf č.22: Odpoveď na otázku: „Aké miešané nápoje preferujete obecné?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:



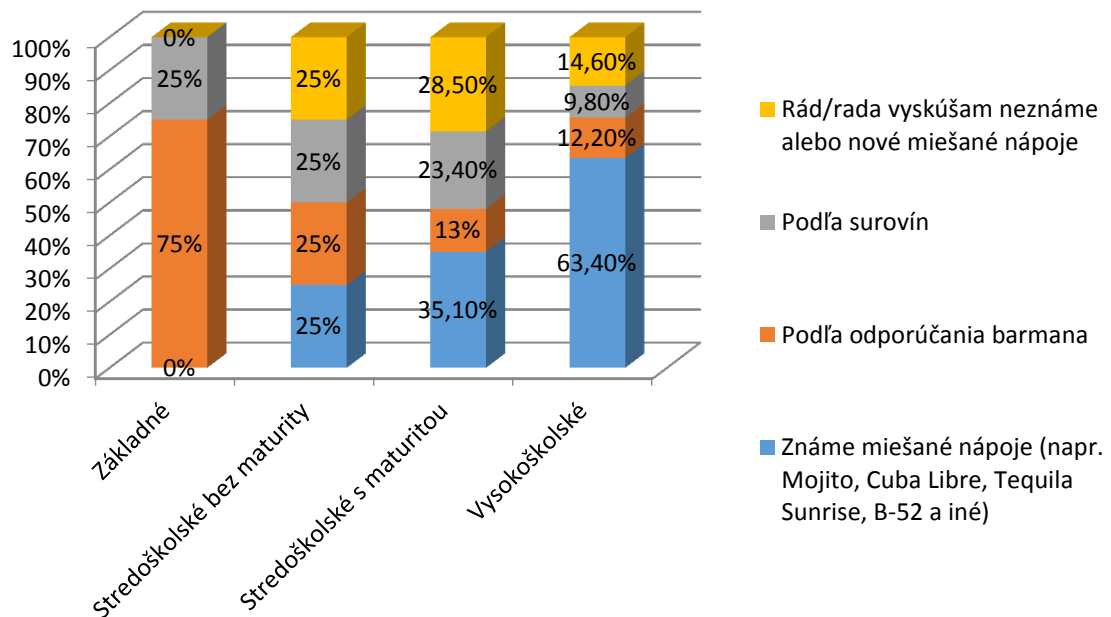
Z grafu č.22 vyplýva, že veľa respondentov všetkých vekových kategórií dáva prednosť známym miešaným nápojom, ale respondenti radi vyskúšajú aj neznáme miešané nápoje.

Graf č.23: Odpoveď na otázku: „Aké miešané nápoje preferujete obecné?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:



Z grafu č.23 vyplýva, že najväčšie zastúpenie má kategória známych miešaných nápojov. Najviac respondentov z menších i väčších miest radi vyskúšajú nejaké nové, neznáme miešané nápoje. Respondenti z hlavných miest si vyberajú miešané nápoje najčastejšie podľa surovín.

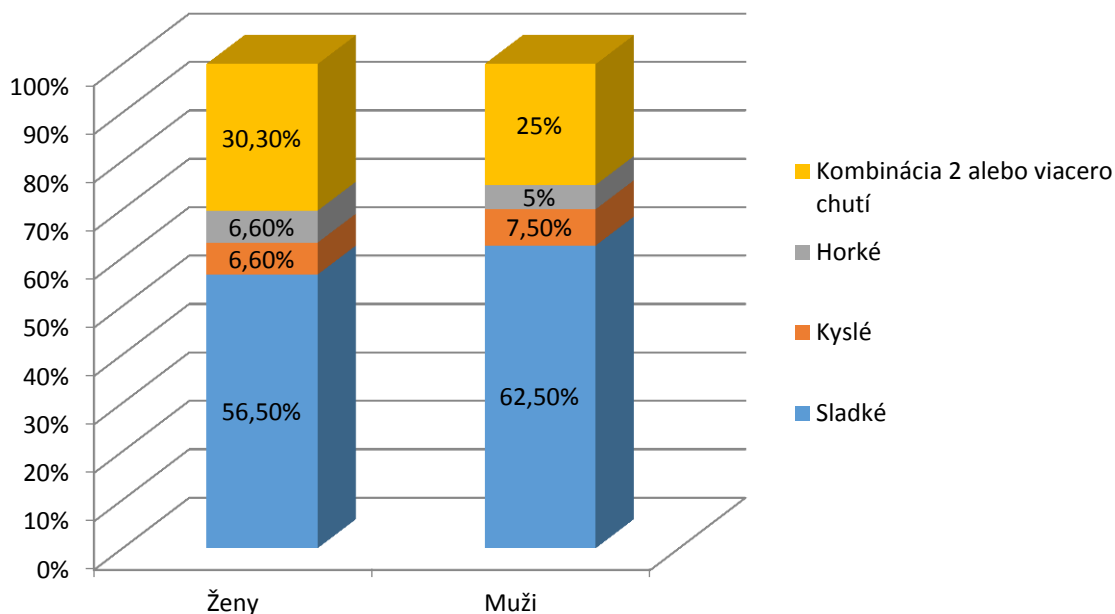
Graf č.24: Odpoveď na otázku: „Aké miešané nápoje preferujete obecné?“ Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov:



Z grafu č.24 vyplýva, že väčšina respondentov so základným vzdelaním si nechá odporučiť miešané nápoje od barmana. Respondenti s vysokoškolským vzdelaním dávajú radšej prednosť známym miešaným nápojom a respondenti so stredoškolským vzdelaním s maturitou radi vyskúšajú aj nové alebo neznáme miešané nápoje.

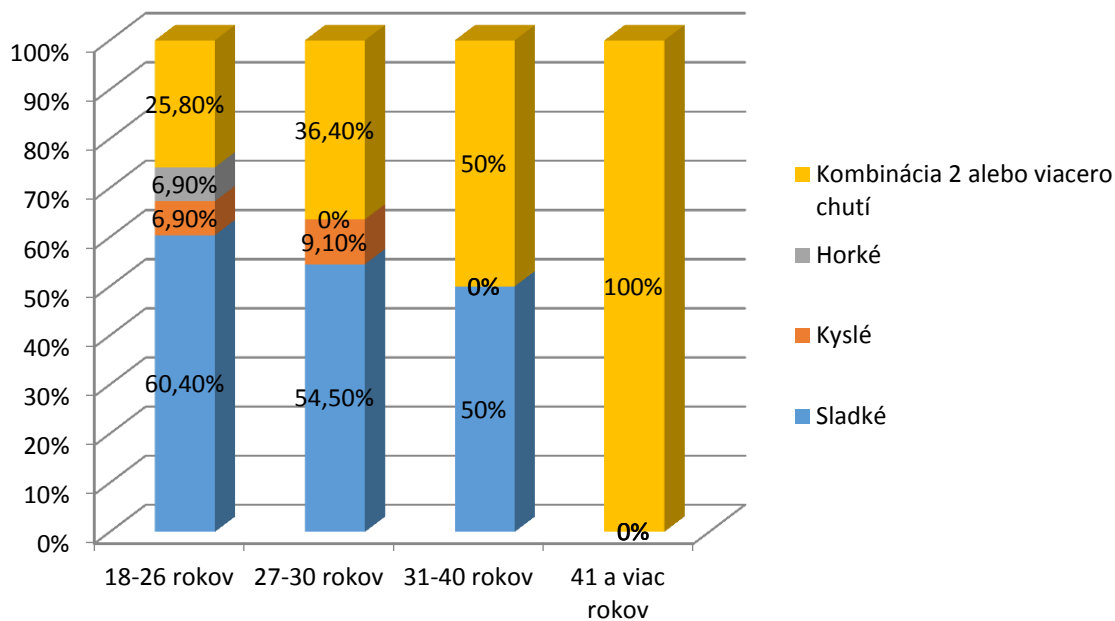


Graf č.25: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa chuti?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:



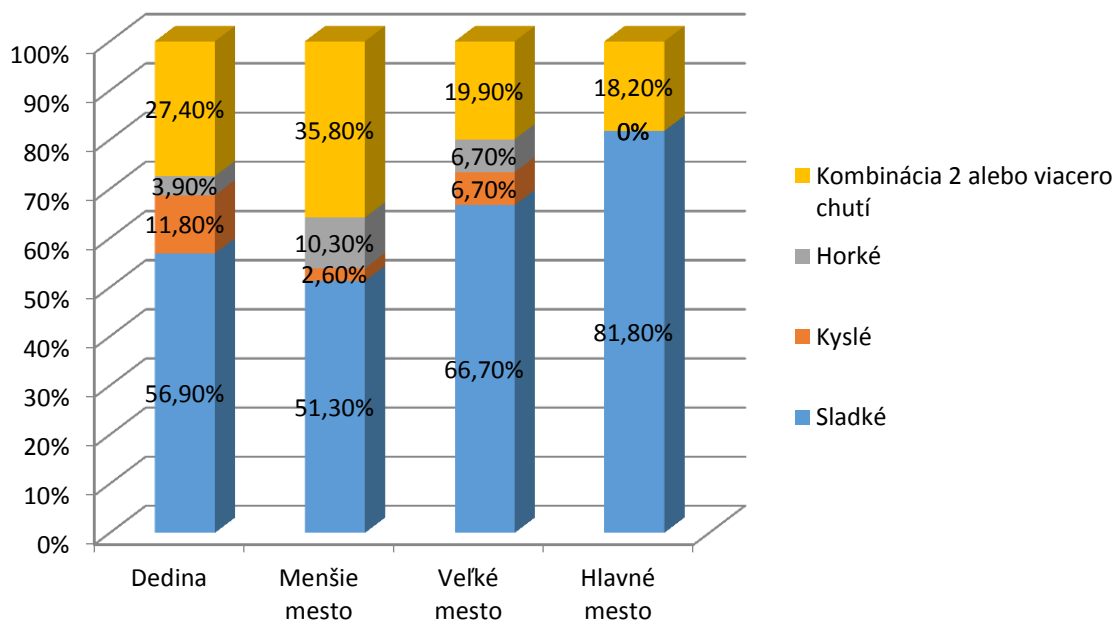
Z grafu č.25 vyplýva, že rovnaký počet respondentov ženského i mužského pohlavia obľubujú sladké miešané nápoje. Kyslé a horké sú medzi respondentmi najmenej obľúbené.

Graf č.26: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa chuti?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:



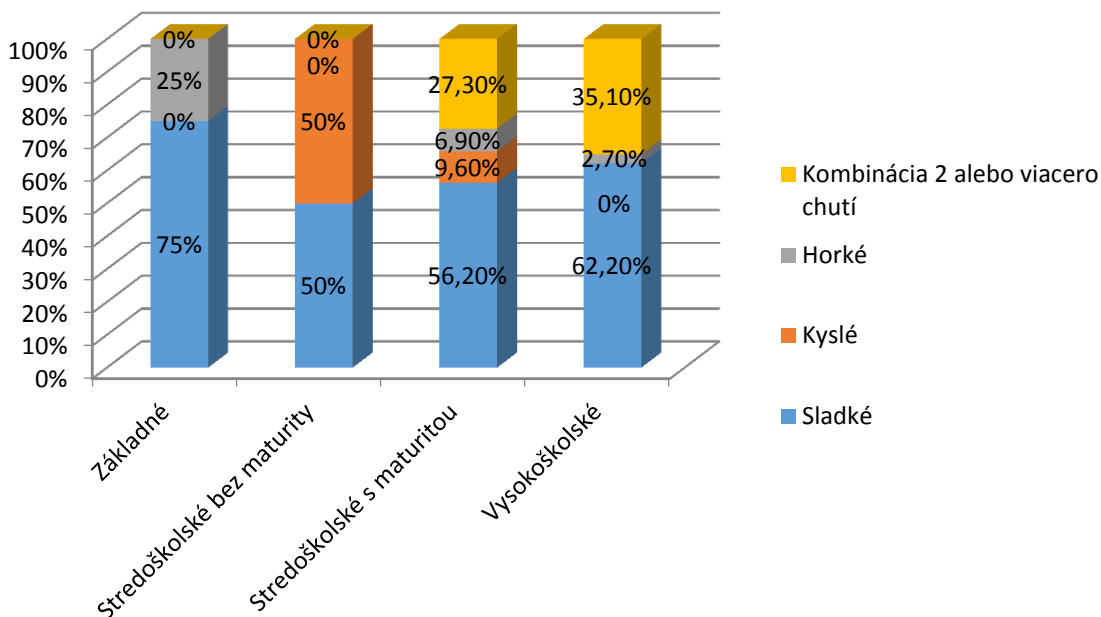
Z grafu č.26 vyplýva, že väčšina mladších respondentov obľubuje sladké miešané nápoje. Starší respondenti dávajú prednosť miešaným nápojom s kombináciou 2 alebo viaceru chutí. Chuťovo horké miešané nápoje patria k najmenej obľúbeným a obľubujú ich len respondenti vo veku 18-26 rokov.

Graf č.27: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa chuti?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:



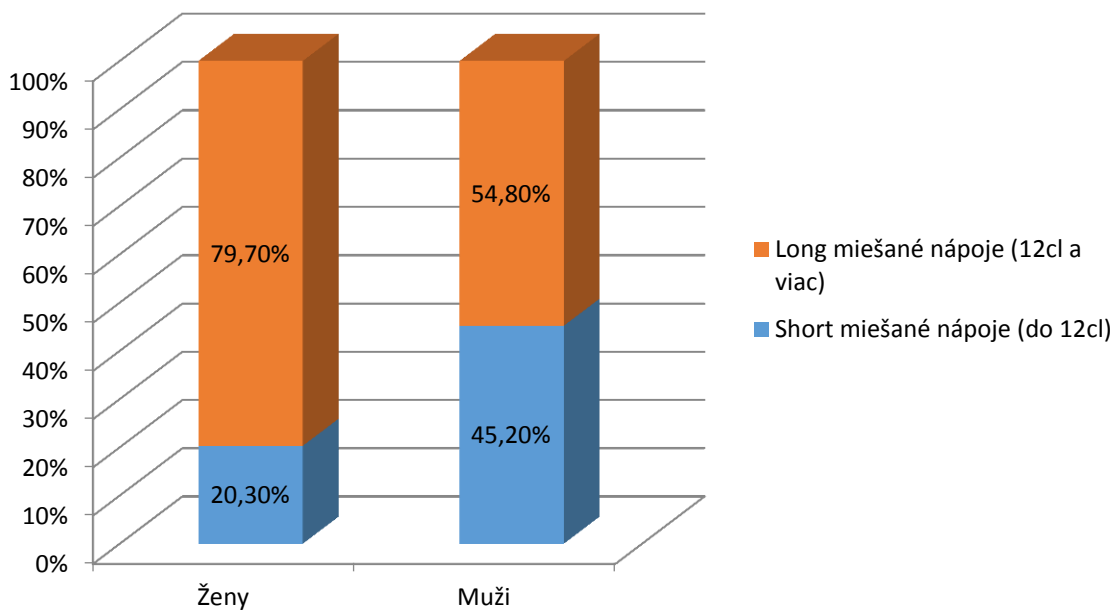
Z grafu č.27 vyplýva, že väčšina respondentov dáva prednosť sladkým miešaným nápojom. Respondenti z hlavného mesta vôbec neobľubujú horké a kyslé miešané nápoje. Veľké zastúpenie má aj kategória miešaných nápojov, ktoré kombinujú 2 alebo viaceru chutí.

Graf č.28: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa chuti?“ Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov:



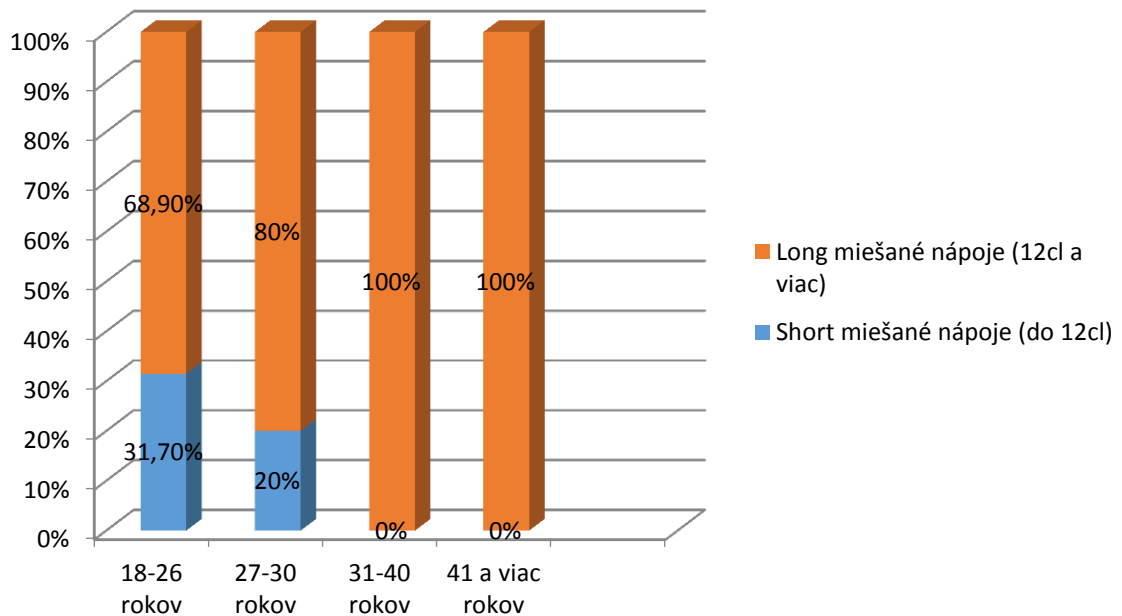
Z grafu č.28 vyplýva, že respondenti najviac obľubujú miešané nápoje sladkej chuti. Horké a kyslé miešané nápoje sú najmenej obľúbené.

Graf č.29: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa objemu?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:



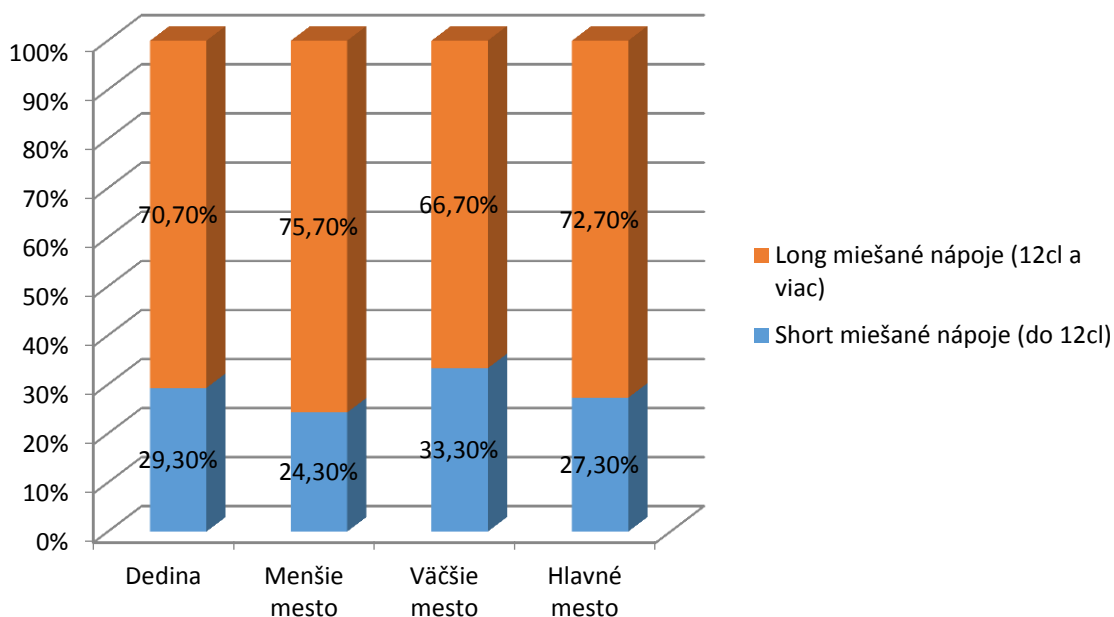
Z grafu č.29 vyplýva, že väčšina respondentov ženského pohlavia obľubuje long miešané nápoje. Muži dávajú prednosť short i long miešaným nápojom v zhruba rovnakom počte.

Graf č.30: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa objemu?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:



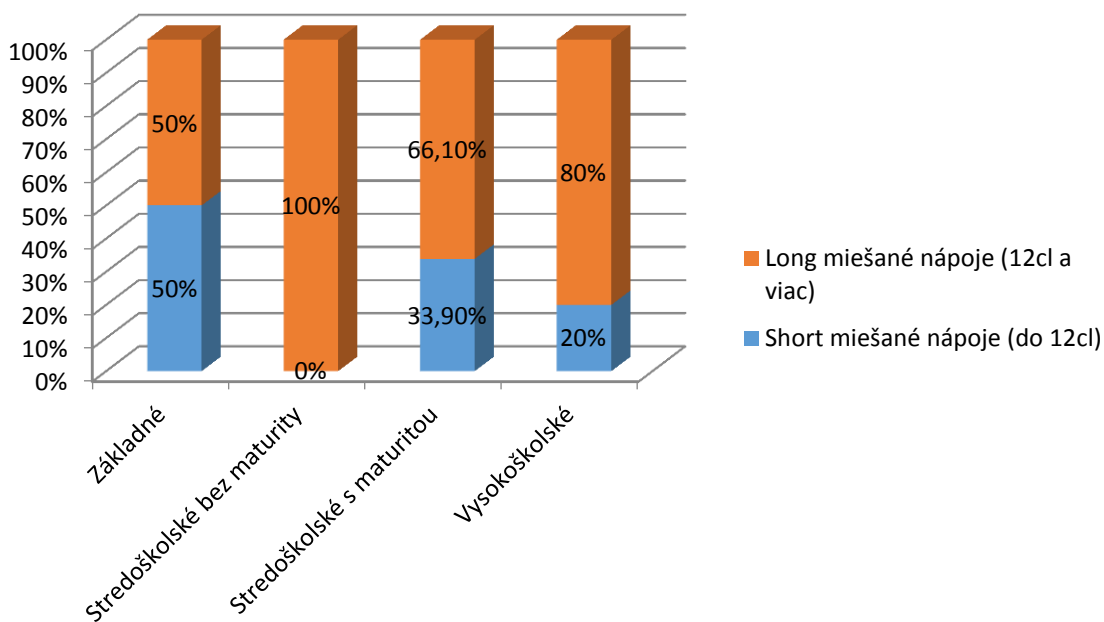
Z grafu č.30 vyplýva, že valná väčšina respondentov dáva prednosť long miešaným nápojom. Short miešané nápoje sú obľúbene hlavne medzi mladšími respondentmi a to maximálne 31,7%.

Graf č.31: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa objemu?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:



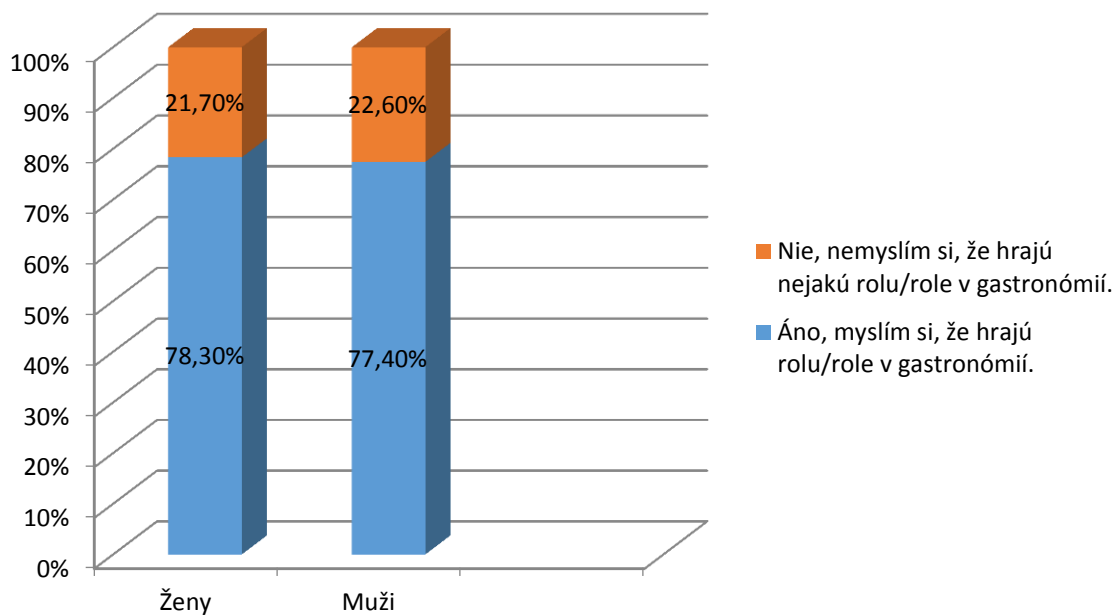
Z grafu č.31 vyplýva, že väčšina respondentov dáva prednosť long miešaným nápojom. Short miešané nápoje obľubujú najviac respondenti z väčších miest.

Graf č.32: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa objemu?“ Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov:



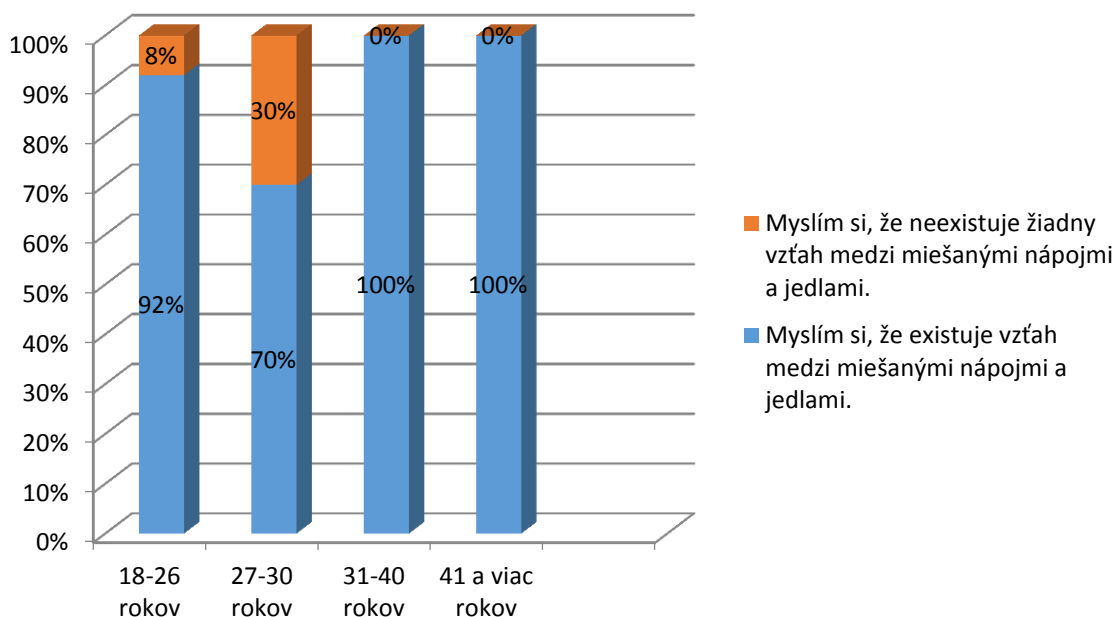
Z grafu č.32 vyplýva, že respondenti s vysokoškolským vzdelaním obľubujú hlavne long miešané nápoje. Long miešané nápoje sú aj najobľúbenejšie pre kategóriu respondentov so stredoškolským vzdelaním s maturitou. Respondenti so stredoškolským vzdelaním bez maturity vôbec nemajú v obľube short miešané nápoje a respondenti so základným vzdelaním obľubujú long i short miešané nápoje v rovnakom pomere.

Graf č.33: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu/role v gastronómii?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:



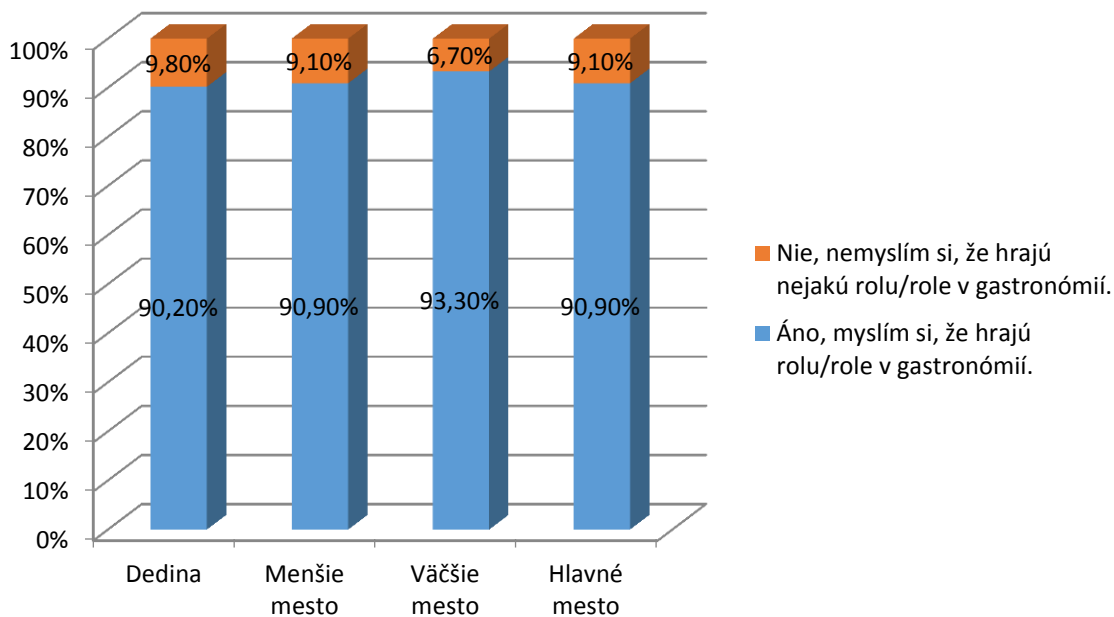
Z grafu č.33 vyplýva, že respondenti ženského i mužského pohlavia si myslia, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu v gastronómii v zhruba rovnakom počte.

Graf č.34: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu/role v gastronómii?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:



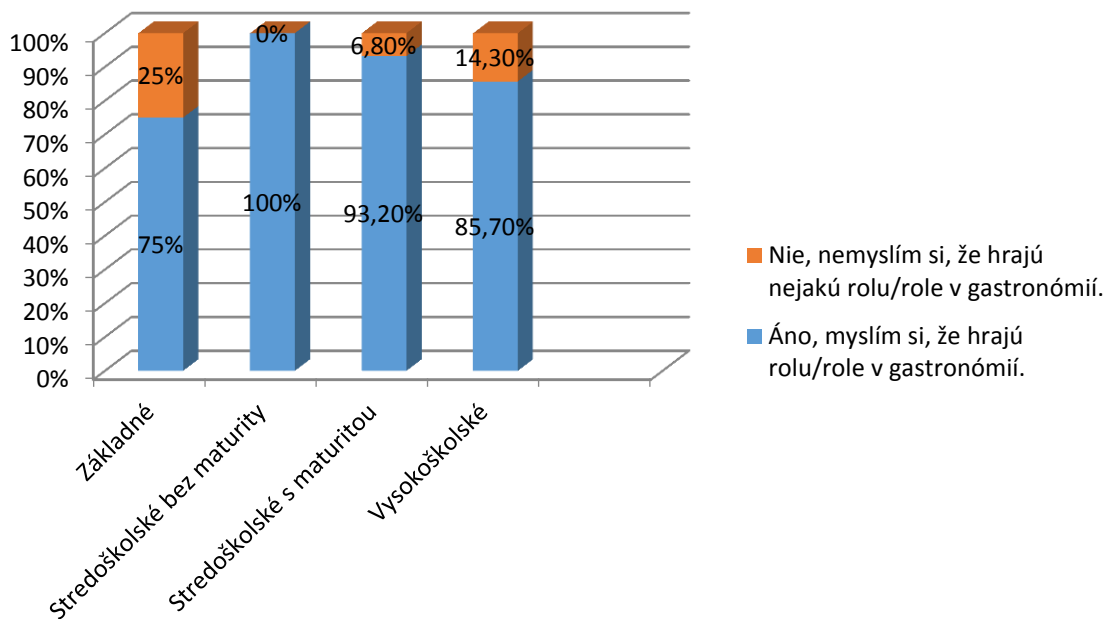
Z grafu č.34 vyplýva, že iba 8% respondentov vo veku 18-26 rokov a 30% respondentov vo veku 27-30 rokov si myslia, že miešané nápoje nehrajú žiadnu rolu v gastronómii.

Graf č.35: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu/role v gastronómii?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:



Z grafu č.35 vyplýva, že väčšina respondentov si myslí, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu v gastronómii. Najviac z respondentov, ktorí si myslia, že miešané nápoje nehrajú žiadnu rolu v gastronómii, majú trvalé bydlisko v dedinách a naopak, najmenej respondentov, ktorí si myslia že miešané nápoje nehrajú žiadnu rolu v gastronómii, majú trvalé bydlisko vo väčších mestách.

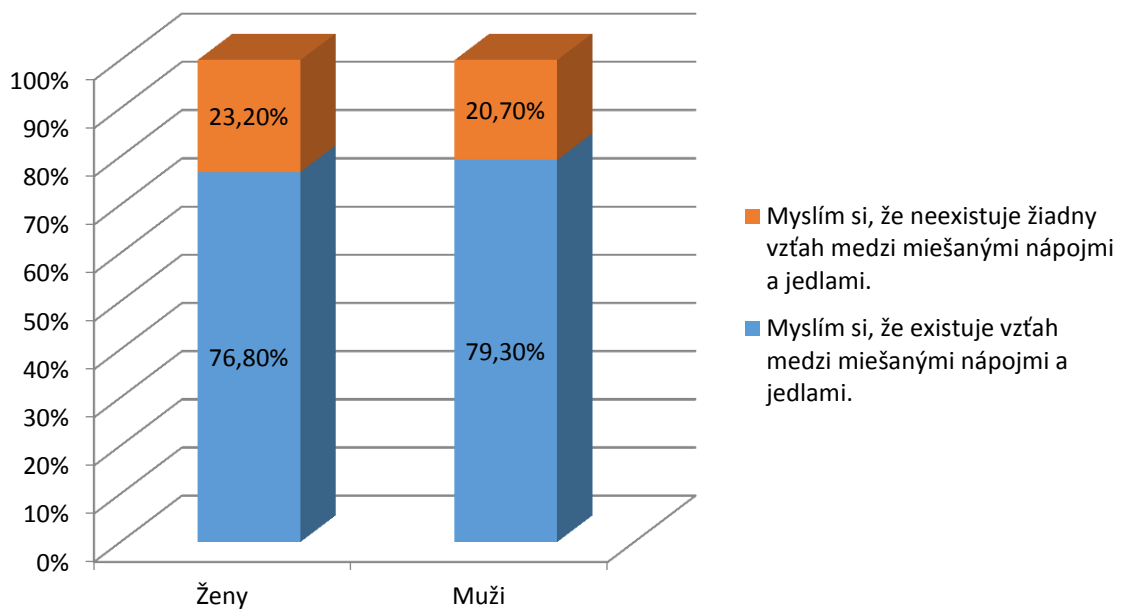
Graf č.36: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu/role v gastronómii?“ Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov:



Z grafu č.36 vyplýva, že najviac respondentov, ktorí si myslia, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu v gastronómii má dosiahnuté stredoškolské vzdelanie, či už bez maturity alebo s maturitou.

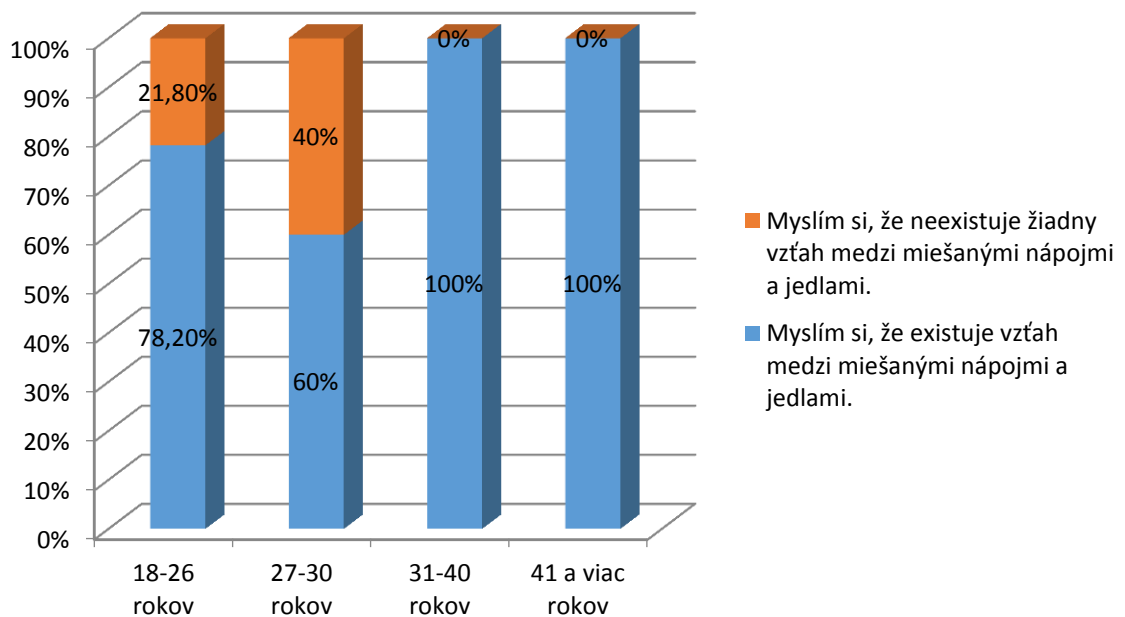


Graf č.37 Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že existuje nejaký vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:



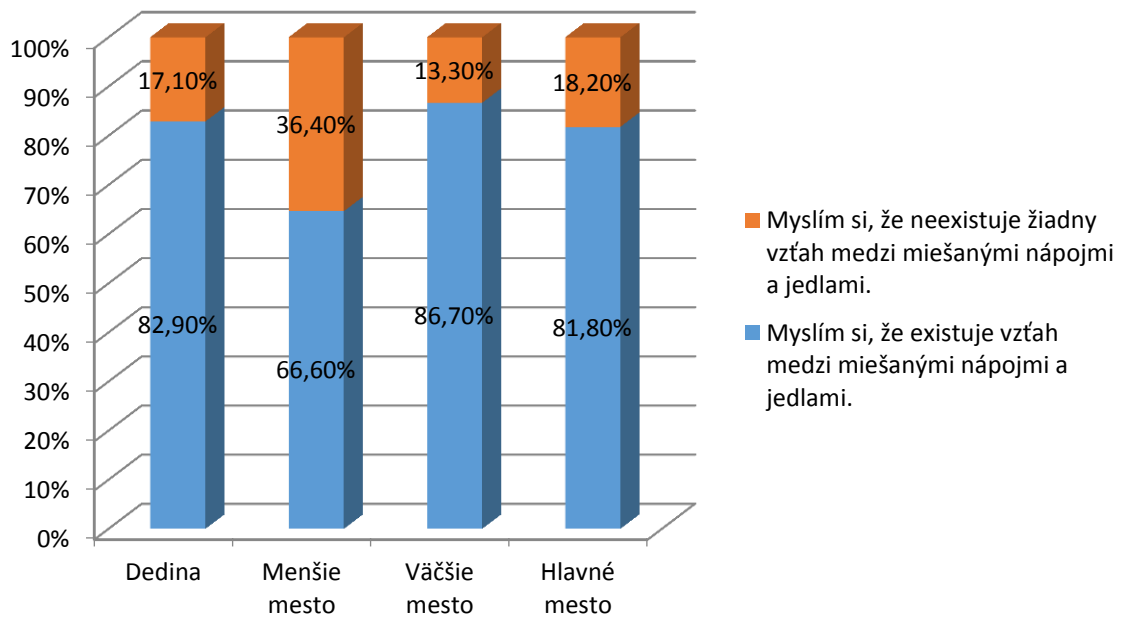
Z grafu č.37 vyplýva, že respondenti ženského i mužského pohlavia si myslia, že existuje vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami v rovnakom pomere.

Graf č.38: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že existuje nejaký vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:



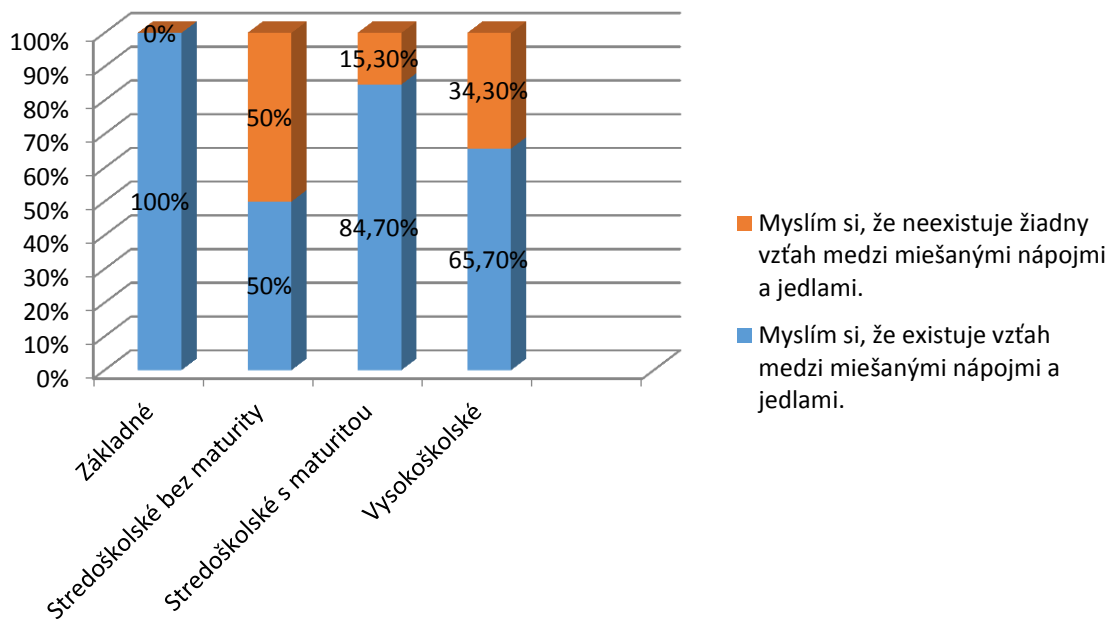
Z grafu č.38 vyplýva, že až 21,8% respondentov vo veku 18-26 rokov si myslí, že neexistuje žiadny vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami a až 40% respondentov vo veku 27-30 rokov má rovnaký názor. Všetci respondenti vo veku od 31 rokov si myslia, že vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami existuje.

Graf č.39: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že existuje nejaký vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:



Z grafu č.39 vyplýva, že väčšina respondentov si myslí, že existuje nejaký vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami. Najviac respondentov, ktorí si myslia, že neexistuje žiadny vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami, má trvalé bydlisko v menšom meste.

Graf č.40: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že existuje nejaký vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami?“ Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov:



Z grafu č.40 vyplýva, že až 50% respondentov so stredoškolským vzdelaním bez maturity si myslí, že neexistuje žiadny vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami. Najviac respondentov, ktorí si myslia, že existuje nejaký vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami má ukončené stredoškolské vzdelanie s maturitou.

## 7.2 Vyhodnotenie stanovených hypotéz

**Hypotéza č.1: Ľudia z väčších miest alebo z hlavného mesta sú ochotní utrátiť za miešané nápoje viacej peňazí ako ľudia z dedín alebo menších miest.**

Táto hypotéza bola potvrdená len čiastočne, pretože zhruba rovnaká časť respondentov uviedla, že sú ochotní utrátiť za miešané nápoje do 10€ (cca.250kč) a niektorí respondenti z dedín a menších miest uviedli, že sú ochotní utrátiť za miešané nápoje dokonca viac ako 100€ (cca. 2500kč).

**Hypotéza č.2: Väčšina respondentov a to hlavne žien má v obľube sladké miešané nápoje.**

Táto hypotéza bola potvrdená, pretože až 56,5 % respondentov ženského pohlavia a až 62,5 % respondentov mužského pohlavia má v obľube sladké miešané nápoje. Okrem sladkých miešaných nápojov respondenti najčastejšie uvádzali možnosť miešaných nápojov, ktoré kombinujú 2 alebo viacero chutí.

**Hypotéza č.3: Mladší respondenti (t.j. do 30 rokov) konzumujú miešané nápoje častejšie ako starší respondenti (t.j. nad 30 rokov).**

Z grafu č.14 vyplynulo, že niektorí mladší respondenti (t.j. do 30 rokov) dokážu konzumovať miešané nápoje dokonca až raz za týždeň. Avšak väčšina respondentov uviedla možnosť konzumácie miešaných nápojov raz za rok. Hypotéza č.3 bola teda potvrdená.

**Hypotéza č.4: Väčšina respondentov dáva prednosť známym miešaným nápojom (napr. Mojito, Cuba Libre, Tequila Sunrise, B-52).**

Táto hypotéza bola vyhodnotená len čiastočne, pretože aj keď väčšina respondentov dáva prednosť známym miešaným nápojom, tak sa v dotazníkovom šetrení objavilo veľa odpovedí, že respondenti radi skúšajú aj nové alebo neznáme miešané nápoje.

**Hypotéza č.5: Väčšina mladších respondentov (t.j. do 30 rokov) má nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov.**

Z grafu č.6 vyplynulo, že až 48,3 % respondentov vo veku 18-26 rokov má nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov doma, okrem toho 16,1 % respondentov v tom istom veku má aj skúsenosti s prípravou miešaných nápojov v profesionálnych prevádzkach. Ďalej 60 % respondentov vo veku 27-30 rokov má nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov doma a 10 % respondentov v rovnakom veku má skúsenosti z profesionálnych prevádzok. Hypotéza č.5 bola teda potvrdená.

**Hypotéza č.6: Väčšina respondentov dáva prednosť long miešaným nápojom.**

Táto hypotéza bola potvrdená, pretože až 79,7 % respondentov ženského pohlavia a až 54,8 % respondentov mužského pohlavia preferujú long miešané nápoje.

**Hypotéza č.7: Väčšina respondentov nekonzumuje miešané nápoje častejšie ako raz za rok.**

Táto hypotéza bola vyvrátená, pretože iba 31,8 % respondentov ženského pohlavia a 32,3 % respondentov mužského pohlavia si dopraje nejaký miešaný nápoj raz za rok. Respondenti najčastejšie uvádzali možnosť konzumácie miešaných nápojov raz za mesiac. Táto skutočnosť vyplynula z grafu č.13.

**Hypotéza č.8: Väčšina respondentov si myslí alebo si dokáže predstaviť spojenie miešaných nápojov s pokrmami.**

Táto hypotéza bola potvrdená, pretože až 76,8 % respondentov ženského pohlavia a až 79,3 % mužského pohlavia si myslia alebo si dokážu predstaviť nejaký vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami. Táto skutočnosť vyplynula z grafu č.37 a preto je hypotéza potvrdená.

### 7.3 Diskusia

Dotazníkového šetrenia bakalárskej práce sa zúčastnili anonymní respondenti, ktorí vyplňali webové dotazníky umiestnené na serveroch Survio.com a Google Documents. Ďalej sa dotazníkového šetrenia zúčastnilo aj pár náhodne vybraných respondentov formou rozhovoru a následného vyplnenia. Spolu bolo použitých 100 dotazníkov, z toho 69 vyplnili ženy a 31 muži. Z dotazníkového šetrenia vyplynuli dôležité informácie, ktoré informujú o preferenciách konzumentov pri výbere miešaných nápojov.

Z dotazníka vyplynulo, že väčšina respondentov má nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov, a niektorí respondenti majú dokonca aj skúsenosti z profesionálnych prevádzok. Respondenti najčastejšie konzumujú miešané nápoje v baroch alebo reštauráciách a na dovolenkách, a to najčastejšie raz za mesiac.

Rozdelenie konzumentov podľa veku ukázalo na to, že mladší respondenti sú ochotní minúť za miešané nápoje najviac finančných prostriedkov, pár respondentov vo veku 18-26 rokov dokonca uviedlo, že sú ochotní utrátiť za miešané nápoje viacej ako 100€ za večer. Obecne sú ochotnejší muži minúť za miešané nápoje viacej peňazí ako ženy. Z dotazníka vyplynul i fakt, že respondenti z dedín a menších miest sú ochotní utrátiť za miešané nápoje rovnaké množstvo finančných prostriedkov ako respondenti z väčších a hlavných miest, v niektorých prípadoch dokonca i viacej. Čo sa týka vzdelania respondentov, najviac peňazí za miešané nápoje dokážu minúť respondenti so stredoškolským vzdelaním s maturitou.

Pre prax je veľmi použiteľný fakt, že konzumenti preferujú long miešané nápoje pred short miešanými nápojmi a hlavne miešané nápoje sladkej chuti. Ďalej respondenti uvádzali, že okrem miešaných nápojov sladkej chuti preferujú aj kombinácie viacero chutí. Ďalší, pre prax použiteľný fakt je, že respondenti najčastejšie konzumujú známe miešané nápoje, ale radi si nechajú aj odporučiť od barmanov alebo vyskúšajú aj nejaké nové, neznáme miešané nápoje.

Výsledky dotazníkového šetrenia môžu byť použiteľné pri rozhodovaní o skladbe nápojových lístkov v prevádzkach. Čiastočne udávajú smer, akým konzumenti premýšľajú a čo preferujú. Prieskum môžu využiť barmani pri odporúčaní miešaných nápojov alebo pri skladbe nápojových lístkov v prevádzkach.

## ZÁVER

V súčasnej dobe sa na Slovensku a v Českej republike začínajú používať nové, moderné techniky prípravy a servisu nápojov, ktoré sa k nám dostávajú zo zahraničia. Niektorí barmani z oboch krajín sa dokonca snažia takéto moderné trendy vymýšľať a vytvárať. K dosiahnutiu čo najlepšej pripravenosti v odbore mixológie sa chodia vzdelávať ku svojim zahraničným kolegom z brandže a takisto sa snažia chodiť po rôznych národných alebo medzinárodných súťažiach. Všetko čo sa naučia sa potom odzrkadlí na kvalitnejšom zložení miešaných nápojov, ich servise a prezentácií. Barmani a predovšetkým majitelia barov sa tak snažia ponúknuť svojim zákazníkom niečo nové a moderné.

Väčšina konzumentov miešaných nápojov si veľmi nevšima nové a moderné trendy, a počas návštevy barov konzumujú skorej im už známe miešané nápoje. Na druhú stranu existujú aj určité skupiny zákazníkov, ktorým to čo už poznajú nestačí, a preto sa snažia vyhľadávať bary, v ktorých prevláda kvalita, profesionalita a modernosť, a ktorá si chce zážitok z posedenia v bare spríjemniť niečím novým, moderným a výnimočným. Preto toto sa čoraz viacej barov snaží zákazníkom okrem bežných služieb, poskytnúť aj nejakú pridanú hodnotu, ktorú nikde inde nenájdu. No stále v oboch krajinách existuje veľmi veľké množstvo barov, ktoré sa stále držia tradičných trendov a na trhu tak medzi ostatnými podobnými barmi bojujú o zákazníkov.

Teoretická časť bakalárskej práce popisuje ako v histórii vznikali liehoviny a destilačné procesy, aké destilačné procesy existujú a ako destiláty zrejú. Ďalej obsahuje základné zložky miešaných nápojov a ako sa miešané nápoje delia podľa rôznych kritérií. V práci sú aj zmienené najnovšie a najmodernejšie trendy v mixológii, ktoré umožňujú barmanom naplno ukázať svoju kreativitu, a ktoré sú schopné prilákať nových zákazníkov do barov.

Praktická časť tejto práce sa venovala dotazníkovému šetreniu respondentov. Respondenti boli v dotazníku spytovaní na rôzne kritéria, podľa ktorých si vyberajú miešané nápoje. Respondenti nám aj predstavili svoj názor o tom, či si myslia, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu v gastronómii alebo či si vedia predstaviť aj spojenie miešaných nápojov a jedál. Z výsledkov bolo zistené, že väčšina respondentov obľubuje hlavne long miešané nápoje s objemom viac ako 1,2 dl a väčšina respondentov uviedla, že majú radi sladké miešané nápoje. Informácie, ktoré vyplynuli z dotazníkového šetrenia by mali barmanom pomôcť

lepšie pochopiť ako konzumenti miešaných nápojov uvažujú a takisto je to pre nich menšia pomôcka, podľa ktorej dokážu zhotoviť nápojový lístok s takými miešanými nápojmi, aby si dokázalo čo najviac zákazníkov vybrať taký, ktorý majú radi ale aby aj mohli vyskúšať niečo nové. Jedným z cieľov praktickej časti bolo porovnanie získaných výsledkov s predchádzajúcimi šetreniami. Tento cieľ nebol naplnený z dôvodu nedostatku dostupných informácií.



## POUŽITÉ ZDROJE

- [1] GASNIER, Vincent. *Drinks: [Enjoying, choosing, storing, serving & appreciating wines, beers, cocktails, spirits, aperitifs, liqueur & ciders]*. Published by: DK ADULT; 1st edition (September 19, 2005). ISBN-10: 075661323X. ISBN-13: 978-0756613235
- [2] BURNS, Walter. *Encyklopedie koktejlů z celého světa: nepostradatelný průvodce vzrušujícím světem míchaných nápojů*. Vydání první. Praha: Ikar, 2015. 320 stran. ISBN 978-80-249-2855-5.
- [3] MIKŠOVIC, Alexander. *Bar: mixologie, historie, manažment*. Praha: Consoff, 2009. ISBN 978-80-254-3983-8.
- [4] DRAHOŠOVÁ, Naděžda. *Míchané nápoje*. České Budějovice: Dona, 2000. ISBN 80-86136-79-5.
- [5] ROP, Otakar a HRABĚ, Jan. *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009. 129 s. ISBN 978-80-7318-748-4.
- [6] POLINSKY, Simon. *Encyklopedie koktejlů*. 1. vyd. Dobřeovice: Rebo Productions, 2002. 328 s. ISBN 80-7234-217-7.
- [7] STÁVEK, Jan. *Zrání ovocných destilátů*. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. 2007, roč. 3, č. 21, s. 32. ISSN 1802-2316.
- [8] BUŠINA, Radek. *Barmanem od A do Z*. Vydal: Brno: nakladatelství Littera, 2011. 111 s. ISBN 978-80-85763-62-1
- [9] PETRIKOVIČ, Maroš. *Barmanský kurz (Basic bartender's Course)*. Vydal: Dream Cocktail Academy & Catering, 2014
- [10] RIAHI, Khaled a PEHLE, Tobias. *Koktejly: lexikon: recepty a postupy: alkoholické & nealkoholické koktejly*. 1. vyd. Čestlice: Rebo, 2007. 295 s. ISBN 978-80-7234-707-0.
- [11] RENSE, Sarah. *The 5 Best Cocktail Trends for 2018*. *ESQUIRE.COM* [online] 2018. [cit. 2018-11-17]. Dostupné z: <https://www.esquire.com/food-drink/drinks/a16638981/cocktails-2018/>
- [12] *CBD Cocktails: What They Are and Why They're Taking Over Bar Menus Everywhere*. *FOODANDWINE.COM*. [online] 2018. [cit. 2018-11-17]. Dostupné z: <https://www.foodandwine.com/cocktails-spirits/cbd-cocktails>

- [13] 5 UNUSUAL COCKTAIL TRENDS COMING TO A BAR NEAR YOU. European Bartender's School. [online] 2018. [cit. 2018-11-17]. Dostupné z: <https://www.barschool.net/ebs-news/2018-cocktail-trends/>
- [14] Ones to Watch in 2018: Trends in Cocktails and Other Drinks. BARMAGAZINE.CO.UK. [online] 2018. [cit. 2018-11-17]. Dostupné z: <https://barmagazine.co.uk/ones-watch-2018-trends-drinks-year-ahead/>
- [15] Barová akademie: Tři metody infuzování. ATBARS.COM. [online] 2018. [cit. 2018-11-17]. Dostupné z: <https://www.atbars.com/2018/03/22/barova-akademie-tri-metody-infuzovani/>
- [16] CONIGLIARO, Tony. Rotavapor: A přece se točí. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. Praha: Martin Kraut - Linkman Media, 2016, roč. 13, č. 73, s. 62-64. ISSN 1802-2316.

## ZOZNAM OBRÁZKOV, GRAFOV A TABULIEK

Graf č.1: Rozdelenie respondentov podľa pohlavia .....	39
Graf č.2: Rozdelenie respondentov podľa veku .....	40
Graf č.3: Rozdelenie respondentov podľa miesta trvalého bydliska .....	40
Graf č.4: Rozdelenie respondentov podľa najvyššieho ukončeného vzdelania.....	41
Graf č.5: Odpoveď na otázku: „Máte nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov: .....	42
Graf č.6: Odpoveď na otázku: „Máte nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov?“ Rozdelenie podľa veku respondentov: .....	43
Graf č.7: Odpoveď na otázku: „Máte nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:.....	43
Graf č.8: Odpoveď na otázku: „Máte nejaké skúsenosti s prípravou miešaných nápojov?“ Rozdelenie podľa najvyššieho ukončeného vzdelania respondentov: .....	44
Graf č.9: Odpoveď na otázku: „Kde najčastejšie konzumujete miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:.....	45
Graf č.10: Odpoveď na otázku: „Kde najčastejšie konzumujete miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:.....	45
Graf č.11: Odpoveď na otázku: „Kde najčastejšie konzumujete miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov: .....	46
Graf č.12: Odpoveď na otázku: „Kde najčastejšie konzumujete miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa najvyššie dosiahnutého vzdelania respondentov: .....	47
Graf č.13: Odpoveď na otázku: „Ako často si doprajete nejaký miešaný nápoj?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:.....	48
Graf č.14: Odpoveď na otázku: „Ako často si doprajete nejaký miešaný nápoj?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:.....	48
Graf č.15: Odpoveď na otázku: „Ako často si doprajete nejaký miešaný nápoj?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov: .....	49
Graf č.16: Odpoveď na otázku: „Ako často si doprajete nejaký miešaný nápoj?“ Rozdelenie podľa najvyššieho ukončeného vzdelania respondentov: .....	50
Graf č.17: Odpoveď na otázku: „Koľko ste schopní utrátiť za miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov:.....	51

Graf č.18: Odpoveď na otázku: „Koľko ste schopní utrátiť za miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa veku respondentov:.....	51
Graf č.19: Odpoveď na otázku: „Koľko ste ochotní utrátiť za miešané nápoje?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov: .....	52
Graf č.20: Odpoveď na otázku: „Koľko ste schopní utrátiť za miešané nápoje? Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov: .....	53
Graf č.21: Odpoveď na otázku: „Aké miešané nápoje preferujete obecne?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov: .....	54
Graf č.22: Odpoveď na otázku: „Aké miešané nápoje preferujete obecne?“ Rozdelenie podľa veku respondentov: .....	55
Graf č.23: Odpoveď na otázku: „Aké miešané nápoje preferujete obecne?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:.....	55
Graf č.24: Odpoveď na otázku: „Aké miešané nápoje preferujete obecne?“ Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov: .....	56
Graf č.25: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa chuti?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov: .....	57
Graf č.26: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa chuti?“ Rozdelenie podľa veku respondentov: .....	57
Graf č.27: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa chuti?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:.....	58
Graf č.28: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa chuti?“ Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov: .....	59
Graf č.29: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa objemu?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov: .....	59
Graf č.30: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa objemu?“ Rozdelenie podľa veku respondentov: .....	60
Graf č.31: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa objemu?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:.....	61
Graf č.32: Odpoveď na otázku: „Aké máte obľúbené miešané nápoje podľa objemu?“ Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov: .....	61
Graf č.33: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu/role v gastronómii?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov: .....	62

Graf č.34: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu/role v gastronómii?“ Rozdelenie podľa veku respondentov: .....	63
Graf č.35: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu/role v gastronómii?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:.....	63
Graf č.36: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že miešané nápoje hrajú nejakú rolu/role v gastronómii?“ Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov: .....	64
Graf č.37 Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že existuje nejaký vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami?“ Rozdelenie podľa pohlavia respondentov: .....	65
Graf č.38: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že existuje nejaký vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami?“ Rozdelenie podľa veku respondentov: .....	65
Graf č.39: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že existuje nejaký vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami?“ Rozdelenie podľa miesta trvalého bydliska respondentov:.....	66
Graf č.40: Odpoveď na otázku: „Myslíte si, že existuje nejaký vzťah medzi miešanými nápojmi a jedlami?“ Rozdelenie podľa najvyššieho dosiahnutého vzdelania respondentov: ..	67