



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35**

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Obor: 65-42-M/02 Cestovní ruch  
65-41-L/01 Gastronomie  
68-51-H/01 Kuchař - číšník

Předmět: OV  
Ročník: 1 – 3 K-č  
Téma: Gastronomické a  
odborné prohlubovací kurzy (barman)

Vypracoval: Miroslav Novák  
Materiál: VY\_32\_INOVACE\_368  
Datum: 17. – 18. 10. 2012

Anotace: Nácvik základních  
barmanských dovedností, míchání  
nealkoholických nápojů



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**MOUTO**





# Suroviny

limetky  
třtinový cukr  
máta  
soda  
led – drcený



Pixmec.cz 86935396





Sklo

**silnostěnné  
(0,3 l)**



**snítka máty, (lze posypat moučkovým cukrem)**

**turbo brčko**

**limetka**



# MOLTO

## Varianty

limetkový juice

jablečný juice

citrus mix

Sprite

Tonic

Bitter lemon





# Alkohol

**Bílý rum (Bacardi, Havana, ...)**





## **Příprava:**

Přímo ve skle.

Do sklenice vložíme 3-5 kousků nakrájené limetky,  
1 barovou lžičku třtinového cukru, několik snítek máty.

Madlerem rozdrtíme (uvolní se tak aroma z máty a šťáva z limetky).

Dosypeme drceným ledem a dolijeme sodovkou.

Dekorujeme.





## **Použité zdroje**

**Lektorka kurzu Jana Tomanová**

**Obrázky vlastní + Internet:**

**<http://free-extras.com/images>**

**<http://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Images>**