

# RRS-09 - Rok Rudolfa Slavíka

---

Česká mixologie téměř třicet let opomíjí svého pravděpodobně nejvýznamnějšího představitele, který sice nikdy v Československu patrně nenamíchal ani jeden koktejl, o to větší proslulosti a uznání se mu však dostalo především ve Francii a také ve světě.

Rudolf Slavík se narodil 18. dubna 1900 v Klášteře u Mnichova Hradiště. V roce 1926 odešel do Francie, kde nejprve týden natíral Eiffelovu věž a pak nastoupil svou profesionální dráhu barmana; v letech 1932 – 1970 jako šéfbarmán v jednom z klenotů pařížského hotelnictví, George V.

## Vítězný Leviathan

Sedmého července 1934 se Rudolf Slavík zúčastnil barmanské soutěže na americké zámořské osobní lodi Leviathan. Jak víme ze zprávy *The New York Herald Tribune* o den později, Rudolf v ní zvítězil stejnojmenným koktejlem. Dvaadvacátého prosince minulého roku ho svým hostům připomněl bar La Casa de la Havana Vieja, kde ho pro ně míchala šéfbarmanka Katka Kluchová tak, jak ho kdysi připravil Rudolf na lodi: Do šejkru na led dávkovala 2 cl koňaku Martell, po 1 cl červeného vermutu a pomerančové šťávy a 2 stříky Grand Marnier Cordon Rouge, protřepala, nalila do vymražené koktejlky a flambovala koktejl pomerančovou kůrou. Nápoj měl překvapivý úspěch a inspiroval k myšlence vyhlásit letošní letopočet Rokem Rudolfa Slavíka.

## Česká barmanská asociace se připojila

Na výroční konferenci CBA vyhlásila Rok Rudolfa Slavíka čtveřice, jež zastupovala všechny generace českých barmanů: Antonín Truhlář, Alexander Mikšovic, Václav Vojtř a Kateřina Kluchová. Účastníci konference se usnesli, že se asociace k iniciativě připojí a členové ji budou aktivně podporovat.

## Úvodní kalendář Roku Rudolfa Slavíka

<b>18. 4.</b>	V barech, jež se k iniciativě připojí, si připomeneme Slavíkovy 109. narozeniny
<b>13. 5.</b>	11. Světový den koktejlů; v barech se budou míchat Slavíkovy originální koktejly
<b>6. 7.</b>	Připomeneme si v Klášteře u Mnichova Hradiště, že se tu Rudolf Slavík narodil
<b>22. 12.</b>	Bude tomu třicet let, co Rudi – jak mu říkali jeho hosté – odešel míchat koktejly do <i>nebeského baru</i> . Ten den mu bude věnováno kázání v kostele u Sv. Martina ve zdi.
<b>2009</b>	Všichni, kteří chtějí tento rok památce Rudolfa Slavíka věnovat, mohou zařadit do barového menu kromě koktejlů <i>Leviathan</i> také <i>George V</i> či <i>Midnight Sun</i> . Zájemci získají receptury těchto nápojů i fotografii Rudolfa Slavíka v digitální podobě, pokud se přihlásí na organizačním webu této iniciativy <a href="http://www.casahavana.cz">www.casahavana.cz</a> nebo na webu České barmanské asociace <a href="http://www.cbanet.cz">www.cbanet.cz</a> .

Věříme, že se podaří vrátit tímto způsobem – a dalšími událostmi, které se zrodí v průběhu roku a o nichž v této chvíli ještě ani nevíme - Rudolfa Slavíka do povědomí českých barmanů a jejich hostů. Ačkoliv - jak uvedla Katka Kluchová na konferenci CBA: „*Při pohledu na jeho fotografii, která má u mne v baru trvale své čestné místo, si uvědomuji, že Rudolf vlastně nikdy neodešel.*“

# SIGNATORNÍ KOKTEJLY RUDOLFA SLAVÍKA

## LEVIATHAN

(Vítězná receptura Rudolfa Slavíka ze soutěže barmanů na americké osobní lodi Leviathan dne 7. července 1934.)

2	cl	koňak Martell V.S.
1	cl	červený vermut
1	cl	pomerančový džus
2	stříky	Grand Marnier Cordon Rouge

Do třídílného nebo dvoudílného francouzského šejkru dávkovat na led suroviny, protřepat a nalít přes sítko metodou double-strained do temperované koktejlové sklenky.

Návrh *twistu*: Koktejl flambovat pomerančovou nebo citronovou kůrou \* Použít Martell Cordon Bleu; v tom případě přidat 2 stříky Grand Marnier Cuvée du Centenaire

## CONCORDE

(S recepturou tohoto koktejlu se stal Rudolf Slavík vítězem jediné dosud známé barmanské soutěže na rozhlasových vlnách COCKTAIL PARADE EX PLZEŇ '67 dne 25. 6. 1967.<sup>1)</sup>)

3	cl	Beefeater gin
3	cl	suchý vermut
3	cl	malinový likér

Do míchací sklenice na led dávkovat suroviny, promíchat a přes sítko nalít do temperované<sup>2</sup> koktejlové sklenky.

Návrhy *twistu*: Před dávkováním surovin jemně rozmačkat v míchací sklenici několik zralých malin ➔ v tom případě použít při nalévání metodu double-strained \* Nápoj ozdobit malinou nebo malinovým *špízem* \* Uplatnit zástřík citronovou kůrou nebo vložit *twist of lemon peel* (závitok citronové kůry, který byl zavít nad nápojem \* Použít Beefeater 24; v tom případě zvolit za suchý vermut Noilly Prat nebo Lillet Blanc

## GEORGE V

(*House-cocktail* Slavíkova domovského hotelu; tečka za římskou číslovkou se v originále nepíše! Receptura byla poprvé česky publikována v reportáži Dr. Karla Šmída v týdeníku Student v roce 1965.<sup>3)</sup>)

3	cl	Beefeater gin
1	cl	Apricot brandy (likér)
½ - 1	cl	citronová šťáva
1	střík	grenadina

<sup>1</sup> Ladislava Chateau, Alexander Mikšovic, *Barman rytířem Čestné legie*, Doplněk, Brno 2004

<sup>2</sup> Koktejlová sklenka musí být co nejstudenější. Problém je, že po vyjmutí z mrazicího boxu je tak *namražená*, že nelze ocenit průzračný vzhled nápoje. Hlubokému *vychlazení* se proto dává přednost!

<sup>3</sup> Týdeník Vysokoškolského výboru Socialistického svazu mládeže byl jedním z prvních, jehož redakce byla v noci 20. srpna obsazena okupačními vojsky Varšavské smlouvy.

Do třídílného nebo dvoudílného francouzského (na rozdíl od *bostonu* jsou obě části kovové) šejkru dávkovat suroviny, krátce a silně protřepat a nalít metodou double-strained do temperované koktejlové sklenky.

Přidáním šampaňského přímo do nápoje se koktejl změní v **MIMI**.

Návrh *twistu*: Místo čerstvé citronové šťávy vložit přímo do šejkru několik velmi tenkých plátků zralého neloupaného citronu \* Zdobit segmentem velmi vzhledné kompotované meruňky

### **HABANERA**

(Receptura byla poprvé česky publikována v reportáži Dr. Karla Šmída v týdeníku Student v roce 1965.)

2	cl	Havana Club rum
2	cl	curaçao
1	cl	citronová šťáva

Protřepat všechny přísady v šejkru a nalít přes sítko do vychlazené nebo vymražené koktejlové sklenky. Ozdobit dle vlastní úvahy.

### **CHAMPS FRAISE**

4	cl	jahodový likér
1	střík	koňak
		čerstvé jahody
		šampaňské

V mixéru s přiměřeným množstvím drceného ledu mixovat jahody, likér a koňak. Nalít do poháru a dolít suchým šampaňským. Ozdobit případně jahodou, z níž není odstraněna stopka.

### **MIDNIGHT SUN**

(Oblíbený koktejl Rudolfa Slavíka.<sup>4</sup>)

3	cl	Scotch
1	cl	třešňový likér <sup>5</sup>
1	cl	Apricot brandy (likér)

Do třídílného nebo dvoudílného francouzského šejkru dávkovat na led suroviny, krátce protřepat a nalít metodou double-strained do temperované koktejlové sklenky. Ozdobit např. koktejlovou třešničkou macerovanou v maraskinu.

Návrh *twistu*: Použít Chivas Regal 12 Y.O. \* *Super-twist*: Použít Chivas Regal 25 Y.O.; v tom případě dávkovat třešňový likér Peter Heering

---

<sup>4</sup> L. Chateau, A. Mikšovic, *cit. dilo*

<sup>5</sup> Autor receptury dával přednost značce Peetr Heering

## SMILING JOHN

(Receptura byla poprvé česky publikována v reportáži Dr. Karla Šmída v týdeníku Student v roce 1965.)

4 cl vodka  
2 cl citronová šťáva

Naplnit old-fashioned glass drceným ledem, dávkovat obě přísady a promíchat.

## Možnost získat knihu o Rudolfu Slavíkovi:

### „BARMAN RYTÍŘEM ČESTNÉ LEGIE“

Jediným dostupným zdrojem informací o Rudolfu Slavíkovi je knížka jeho neteře Ladislavy Chateau a někdejšího šéfbarmána Bebop Baru hotelu Radisson SAS Alcron Praha Alexandra Mikšovice *Barman rytířem Čestné legie*.

Poslední výtisky publikace můžete objednat na dobírku na adrese [alex.miksovic@volny.cz](mailto:alex.miksovic@volny.cz) za 200,- Kč (knihkupecká cena knihy 165,- Kč & poštovní poplatky).

*„Je mi velkou ctí, že mohu napomoci  
myšlence propagace tohoto velikána  
české barmanské scény.“*

*Aleš Svajanovský  
prezident CBA*