Je libo rum nebo tuzemák?



Tuzemák není rum

Jen málokterý alkoholický nápoj je spojený s tolika legendami jako rum. Stal se symbolem pirátů na mořích, v soudku na krku bernardýna symbolem záchrany zbloudilých horských turistů.
Šlo o **pravý rum, který je vyrobený z cukrové třtiny a zraje v dubových sudech**

Ten, který teď podle přání Evropské unie nazýváme **tuzemák, se rodí z bramborového lihu, vody a tresti z kyseliny mravenčí**. Podle některých verzí se objevil ve střední Evropě v době napoleonských válek, podle jiných za 1. světové války, kdy námořní blokády znemožnily dovoz třtinového cukru do Rakousko-Uherska.

Jak vznikl grog?

Rum byl dlouho oficiálním nápojem britských námořníků. Zachoval se dokument britského námořnictva, který nařizoval vydávat půl pinty rumu všem mužům posádky včetně dětí na každý den. **Námořníci posilnění rumem se často pouštěli do šarvátek, a tak v roce 1740 vydal admirál Vernon příkaz, že vydávaný rum musí být smíchán s vodou. Ředit rum byl ovšem v očích mořských vlků velký hřích a novému nápoji posměšně říkali grog – podle pláště, který admirál Vernon nosil a kterému se říkalo grogram.**

Námořníků v Čechách moc nenajdete, ale grog namíchaný z tuzemáku s horkou vodou nebo čajem se tu stoprocentně zabydlel, zvláště pak v chladných podzimních a zimních dnech, o Vánocích už vůbec nemluvě!

Grog

Na jednu porci: 1 kolečko citronu, 2 hřebíčky, špetka skořice, 2 kostky cukru, 100 ml tuzemáku, 150 – 200 ml černého čaje

Citron důkladně omyjeme a nakrájíme na kolečka. Do každého kolečka zabodneme dva hřebíčky, vhodíme do silnostěnné sklenice a posypeme skořicí. Zalijeme tuzemákem a přidáme 2 kostky cukru. Uvaříme silný černý čaj a dolijeme jím sklenici.

Rozinkový punč

50 g rozinek, 100 ml tuzemáku, 250 ml červeného vína, 250 ml silného černého čaje, 3 lžíce cukru, 4 kolečka citronu, 1 celá skořice

Rozinky propláchnuté teplou vodou nasypeme do uzavíratelné skleničky, zalijeme tuzemákem, uzavřeme, protřepeme a necháme několik hodin nabobtnat. Do hrnce nalijeme víno a čaj, přidáme cukr, kolečka citronu, skořici a pomalu zahříváme k bodu varu (nevaříme). Do sklenic rozdělíme rozinky s rumem a dolijeme horkým nápojem.

Něco extra: Opilá krůta

4 krůtí řízky, 50 ml tuzemáku, 2 lžíce oleje, 1 lžíce worchestru, 1 lžíce sójové omáčky, 150 cl smetany ke šlehání, 1 hermelín nakrájený na plátky

Naklepané krůtí řízky vložíme do připravené marinády z tuzemáku, oleje, worchesterové a sójové omáčky a necháme nejméně 2-3 hodiny (nejlépe přes noc) uležet. Na pánvi řízky zprudka po obou stranách osmažíme, do zbylé marinády v míse přidáme šlehačku, zamícháme a přidáme k masu. Krátce povaříme, přidáme plátky hermelínu, a když se rozpustí, podáváme. Vhodná příloha – rýže.

Není rum jako rum

- **Španělsky mluvící národy vyrábějí světlé rumy s čistou chutí** (Kuba, Puerto Rico, Kolumbie, Venezuela).
- **Anglicky hovořícím oblastem je tradiční rum tmavý**, jenž má plnější chuť a aroma melasy (Bermudy, Belize, Saint Kitts, Jamaica).
- **Bývalé francouzské kolonie vyrábějí rum z cukrového sirupu.** Tento rum má silnější příchuť cukrové třtiny (Haiti, Guadeloupe, Marie-Galoute. Martinik).
- Existují i **speciální druhy rumu** jako brazilská Cachaca, panamský Seco, indonezský Arak.