

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

únor-březen 2016



Milan Zaleš

*Jede s českou vlajkou
na šampionát IBA v Tokiu*

Barmani představují
horké zimní drinky

Václav Vojíř pomáhá rodícímu se centru CBA

Internet je jako alkohol. Skvělý společník, krutý pán

Jakmile se dozvěděl o záměru České barmanské asociace vybudovat Národní vzdělávací centrum, neváhal, a slíbil přiložit ruku k dílu. Majitel vyhlášeného Buggy's baru Václav Vojíř je jedním z těch, kteří půjčili na výstavbu moderního sídla CBA vlastní peníze.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

Naším tématem je vzdělávání v gastronomii. Jak tuto problematiku řešíte v Buggy's?

Vzdělávání týmu Buggy's baru je vedeno ve dvou liniích. Na jedné straně jsou to pravidelné workshopy pro celý tým, které vždy zaměřujeme na konkrétní komoditu či produkt, a na straně druhé intenzivní, velmi komplexní a do několika etap rozdělené vzdělávání nových členů týmu. Za ty dlouhé roky jsme si vypracovali poměrně složitý a náročný proces teoretické i praktické přípravy a vrcholem je statut plnohodnotného a samostatného barmana, což musí na závěr každý obhájit splněním sérií zkoušek. Stvrzení je dokonáno předáním barmanských šlů. Zdánlivě triviální symbolika, ale tak nějak k nám patří a naši hosté tuto praxi vnímají.

Využíváte i externích možností v podobě lektorů či ambasadorů, nebo celé vzdělávací probíhá uvnitř kolektivu?

Velmi rádi využíváme příležitosti obohatit své vědomosti. Často nám je představují i ambasadori značek, u nichž z logiky věci musíme určitou podjatost, nikoli nadšení, pro jejich produkt odfiltrvat a orientovat se na fakta. Zároveň najímáme i odborníky z odvětví, která leží mimo náš obor, přesto s naší prací souvisí.

Tým Buggy's baru je na rozdíl od jiných podniků z hlediska personálního složení vzácně stálý. Díky čemu se vám to daří?

Je pravda, že jde v rámci gastronomie o velkou anomálii, a já si toho nesmírně cením. V místě, kde trávíte více času než v rodinném kruhu, je nezbytné se cítit dobře a být mezi svými. Je to chemie, která je nesmírně důležitá pro celkový odraz atmosféry a nálady v podniku a publikum tu energii cítí. Nikdy jsme tolik nezkoumali u zájemců předchozí zkušenosti či dovednosti, jako charakter a nadšení pro věc. A vždy konzultujeme se všemi kolegy, jaký mají pocit z nového

uchazeče po pár večerech jeho nového angažmá. Není důležité, abych byl tolik spokojen já, nýbrž aby fungovali všichni jako tým a vzájemně si vyhovovali. Každý má svou roli a každý v něčem vyniká. Honza Braniš, který je se mnou již sedmnáctým rokem, na toto má skvělý cit. Je sportovec, hraje tenis i hokej. Myslím, že právě kolektivní sport mu dal skvělý základ, a on poznané principy dokonale zužitkovává.

Proč podporujete myšlenku vybudování Národního vzdělávacího centra CBA?

Emocionálním důvodem je má důvěra v počínání pana prezidenta Svojanovského. Byla to jeho vize, za kterou si od začátku svého působení jde, a líbí se mi, že má ambici vytvořit funkční věc pro nás, lidi působící v gastronomii. Racionálním důvodem pak je možnost přispět vlastní spoluinvesticí k ušetření alespoň malé části prostředků, které by jinak navyšovaly zisk některého z bankovních domů. Nemám je rád, protože našemu oboru nijak nepomůžou. Koneckonců, pragmaticky jsem si zdůvodnil, že asi nebudu jezdit do Brna škrábat omítky, abych přispěl zrodu. A tak, když se naskytlá možnost pomoci touto formou, byl jsem vlastně rád.

Potřebuje česká a slovenská gastro komunita více školicích center? Je současná vzdělávací nabídka dostačující?

Já nevím, zda potřebuje více center. To asi není rozhodující. Důležité je, co se v nich bude odehrávat a zda si to najde posluchače. Upřednostňuji kvalitu produktu před kvantitou. Když po tom bude takový hlad, že jedno centrum nebude zvládat nápor, ať se rodí další. Ale pojďme si to říct na rovinu, to je utopický scénář. Nejen, že mnoho z nás trpí utkvělou představou, že všechno víme, všechno známe a od všeho máme dvoje klíče, ale i ti případně pokornější mají obvykle problém s časovou investicí.



Víte, co je na té práci nejlepší? Když po více než dvaceti letech provozu odcházíte z baru a máte pocit, že to byl fantastický večer s perfektní atmosférou a prima lidmi.





Co byste poradil začínajícím barmanům - na koho se obrátit při profesních začátcích?

Dříve, když chtěl někdo zvládnout řemeslo, šel do učení. Tedy, nejsem tak starý, ale znám to z pohádek. Náš obor je ve vzdělávacím systému zastoupen velmi okrajově, a tak je až s podivem, kolik máme ve srovnání se světem šikovných barmanů. Pokud to někoho zaujme a líbí se mu to, může trávit volný čas po různých barech a učit se z práce druhých. A nemusí za tou zkušeností v počátcích nutně nikam draze cestovat.

Jakým způsobem jste informace a zkušenosti získával v začátcích vy?

Knihy a bary. Když jsem chodil do školy, předchůdce world wide webu byl v plenkách. Měli jsme knihy a hledali zkušenosti. Z obecného hlediska jsme více než dnes zažívali akci, pohyb, hledání, zkoumání, pozorování... Žijeme v době, kdy za méně než jednu generaci obracíme principy naruby. Dnes chodí děti po ulici s obličejí zabořenými v tabletech či telefonech a nevnímají nic kolem sebe. Bojím se apatie. Nezájmu o rodinu, společenství, o planetu. S internetem je to stejné jako s alkoholem. Skvělý společník, ale krutý pán.

Jak jste oslavili loňské kulaté narozeniny Bugsy's?

Žádné velké slavení se nekonalo. Náš bar je malý, žijeme ze stálých hostů. Zkuste udělat oslavu a pozvat je všechny... Vždyť by to vypadalo jako Chléb a hry v dobách úpadku Říma.

My hosty raději rozmazlujeme nenápadně a kontinuálně bez ohledu na to, kolik nám je let.

Nicméně jsme s Honzou Branišem oslovili a pozvali všechny, kteří kdy v Bugsy's za těch 20 let pracovali a vyrazili jsme společně na výšlap. Koho by napadlo, že na začátku září bude na Sněžce sněžit a foukat kolem sta kilometrů v hodině. Ale zdolali jsme ji! O to více chutnal následný večírek.

Co pro vás bylo na uplynulých dvaceti letech to úplně nejlepší?

Víte, co je na té práci nejlepší? Když po více než dvaceti letech provozu odcházíte z baru a máte pocit, že to byl fantastický večer s perfektní atmosférou a prima lidmi. Právě dnes jsem to tak měl! Že se to nezajedlo, že ten pocit nezevšedněl. To je na tom to úplně nejlepší. ●

Plán akcí České barmanské asociace

18. 2. 2016

- Amundsen Vodka Bartenders Junior Cup - Top Gastro & Hotel - JCC
- Junior Beer Competition - Top Gastro & Hotel - JBC

19. 2. 2016

- Coccole Czech Teatenders Cup - Top Gastro & Hotel - JTC
- Junior Mistr Kávy - Top Gastro & Hotel - JMK

20. 2. 2016

- Baileys Professional Mistr Kávy - Top Gastro & Hotel - PMK
- Johnnie Walker - Czech Mixologist Cup - Top Gastro & Hotel - PCC

21. 2. 2016

- Havana Club Flair Cup - Top Gastro & Hotel - JFC, PFC

2. 3. 2016

- Plzeňský šejkr - JCC, JFC, PFC

17. 3. 2016

- O pohár náměstkyně hejtmana MS kraje - JCC

31. 3. 2016

- Amundsen Cup Prostějov - JCC

11. 5. 2016

- Labský pohár - JCC

květen 2016

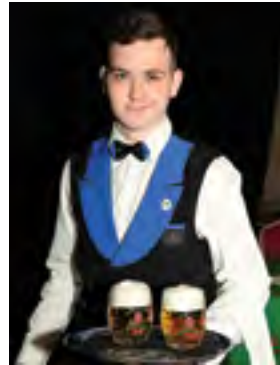
- Konference CBA 2016
- Mattoni Grand Drink 2016 - nomination round
- Grand Prix CBA - PCC
- Profi Mistr kávy CBA 2016 - PMK

Vysvětlivky:

JCC - junior cocktail competition, JFC - junior flair competition, JMK - junior mistr kávy, JTC - junior teatender competition, PCC - professional cocktail competition, PFC - professional flair competition, PMK - profi mistr kávy

CBA prověřila padesát studentů z celého Česka

ŽATECKÝ CUP 2016



Žatecký CUP 2016 je tradiční zahajovací soutěž nového soutěžního roku. Už osmého ročníku se účastnilo padesát studentů ze 16 středních škol z celé České republiky. Soutěžili ve třech kategoriích - v přípravě kávy, alkoholického nápoje ze žateckého piva a letos poprvé také v čepování piva.

TEXT: MILAN BOČKAJ, CBA

Již osmým rokem se 20. ledna konala v Music Clubu Žatecký Lidák soutěž mladých barmanů, pivních specialistů a mistrů kávy Žatecký CUP 2016. Tuto soutěž každoročně vyhlašuje Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD Žatec v čele s ředitelkou Stanislavou Sajdlovou.

Odbornou garanci nad všemi částmi soutěže zajišťuje Česká barmanská asociace zastoupena garanty Milanem Bočkaiem a Tomášem Zahradilem. Zároveň záštitu nad celou soutěží poprvé převzal hejtman Ústeckého kraje pan Oldřich Bubeníček. Ten nejen soutěž podpořil svoji přítomností, ale osobně popřál všem

soutěžícím a přivezl těm nejlepším ceny.

Jak to probíhalo

Soutěže barmanů Junior Cocktail Competition se zúčastnili junioři z celé ČR a sešlo se zde 22 soutěžících, aby porovnali své odborné dovednosti. Soutěžící připravovali míchané nápoje z piva v kategorii Fancy Cocktail, kterými okouzlovali nejen nespočet diváků, ale hlavně odbornou porotu složenou z certifikovaných komisařů CBA pod dohledem hlavního komisaře CBA, Martina Vogeltanze.

Podmínkou účasti byla příprava tří porcí míchaného nápoje v časovém limitu pěti minut. Nápoj musel obsahovat minimálně 6 cl

a max. 10 cl žateckého piva z portfolia společnosti Žatecký pivovar. Soutěžící měli k dispozici sirupy společnosti Monin a z průmyslově vyráběných nealko nápojů nápoje společnosti Coca-Cola.

V soutěži baristů Junior Mistr Kávy se zúčastnilo celkem 12 soutěžících, kteří se museli poprat s přípravou drinků z kávy, seřízením mlýnku a přípravou espressa a volného kreativního nápoje.

V soutěži pivních specialistů Junior Beer Competition soutěžilo celkem 13 mladých žáků, kteří museli předvést svoje teoretické znalosti v testu a praktické dovednosti u výčepního pultu.

„Závěrem mi dovoluji popřát všem vítězům a účastníkům soutěže, mnoho dobrých nápadů a zlepšení svých dovedností pro další ročník, který se bude konat v lednu 2017. Tato příjemná soutěž má své zastoupení v celém konceptu soutěží pod záštitou CBA. Komisařům a organizačnímu týmu nezbyvá vyslovit veliké poděkování za dobře odvedenou práci a v neposlední řadě managementu SOU a SOŠ, SČMSD za přípravu a realizaci této soutěže,“ dodává na závěr Milan Bočkai. ●

Výsledky v jednotlivých kategoriích soutěže

VÝSLEDKY V ČÁSTI JUNIOR BEER COMPETITION:

1. místo: Matěj Brož, Hotelová škola Plzeň

2. místo: Vojtěch Rejholec, Hotelová škola, OA a SPŠ, Teplice

3. místo: Michaela Schleicherová, Střední škola živnostenská a ZŠ, Planá

VÝSLEDKY V ČÁSTI JUNIOR COCKTAIL COMPETITION:

1. místo: Dominik Prouza, SOŠ a SOU Polička

2. místo: Petr Špák, Střední soukromá

škola gastronomie, Svídnická, Praha
3. místo: Eva Drtilová, Hotelová škola Vincenze Priessnitzze Jeseník

VÍTĚZNÁ RECEPTURA:

Název drinku: BEAT OF BEER

Složení:

- 2 cl Bacardi Superior
- 2 cl Bacardi Razz
- 1 cl sirup Monin Rose
- 2 cl Cappy grapefruit
- 20 g limeta
- 20 g maliny
- dolít pivo Žatec Premium

- zástřík grapefruit
- Ozdoba: Rozmarýn, Grep
- Způsob přípravy: Šejkr

VÝSLEDKY V ČÁSTI JUNIOR MISTR KÁVY:

1. místo: Adéla Mondeková, Hotelová škola Vincenze Priessnitzze Jeseník

2. místo: Anna Trčková, Hotelová škola Vincenze Priessnitzze Jeseník

3. místo: Ondřej Vojtěch, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička

Czech Beer Specialist

Sekce Czech Beer Specialist vznikla v rámci České Barmanské Asociace především z potřeb prezentace piva jako českého národního nápoje a prosazování kulturní tradice českého ležáku. Zároveň je otevřena propagaci nových pivních směrů a produktů, výroby kvalitních a zajímavých míšených nápojů na bázi piva a představení všestrannosti skvělého a mnohostranného nápoje. Česká barmanská asociace sdružuje profesionály v nápojové gastronomii a je platformou toku informací nejen směrem k nim, ale také směrem k odborné i laické veřejnosti. Více informací najdete na www.cbanet.cz/cba_czech_beer_specialist.

Czech Mixologist

První publikovanou definici koktejlu najdeme v americkém časopisu Balance and Columbian Repository ze 13. května 1806: Koktejl je stimulovaný likér složený z různých druhů alkoholu, cukru, vody a bitterů, hovorově nazývaný bitter sling. Od té doby bylo napsáno mnoho barmanských knih a uveřejněno nespočet koktejlů. V dnešní době je spíše umění se vyznat v toku informací nejenom o koktejlech jako takových ale o oboru jako celku. Sekce Czech Mixologist vznikla v rámci České Barmanské Asociace především z potřeb profesionálních barmanů, které sdružuje a je tzv. platformou toku informací nejenom pro profesionální barmany a barmanky, ale také odbornou a laickou veřejnost. Více informací najdete na www.cbanet.cz/cba_czech_mixologist.

Mistr kávy

Sekce Mistr Kávy je sekci barmanů-baristů a baristů samotných. Sekce Mistr kávy byla vedena jejími zakladateli Robertem Trevisanem, italsko-českým kávovým guru a Štěpánkou Havřílkovou - dlouholetou koordinátorkou soutěží baristů ČR. Více informací najdete na www.cbanet.cz/cba_mistrkavy.

V následujících dvou letech vám zdarma přineseme skripta barmanského mistra Achima Šipla „Molekulární mixologie – Přímo do ruky – Snadno a rychle“. Tento vzdělávací projekt vychází za podpory CBA v rámci vzdělávání široké veřejnosti jako seriál formou přílohy v magazínu Svět barmanů.

Nenechte si proto ujít následujících 8 čísel. Získáte tak ucelený materiál, který si na závěr poskládáte z jednotlivých dílů. Sbírejte stránky v každém vydání a ukládejte si je do šanonu.

TEXT: SVĚT BARMANŮ

Exkluzivně jen ve Světě barmanů!

Nenechte si ujít bibli molekulární mixologie

Jednou z možností dnešní mixologie je změna textury drinků. Zapojte do vnímání drinků další smysl. Hmat a největší hmatový „orgán“ jazyk hraje velkou úlohu v senzorním hodnocení drinků. Hmat posuzuje texturu drinků, jestli jsou tekuté, pevné, hranaté, kulaté, měkké, pevné, křupavé, gumové a také jestli jsou lehké nebo těžké, ale i teplé nebo studené. Molekulární mixologie jako celek se zabývá změnou textury drinků ale také celým průběhem konzumace drinků, tedy co se to vlastně v ústech děje a jak toho využít pro další lepší zážitek. Zkoumá také chování jednotlivých surovin v určitých momentech a při specifických postupech výroby.

Jsou tu s námi už dlouho

Historie molekulární gastronomie je pomalu stejně stará jako gastronomie samotná. Jsou

zachovány svitky ze starověkého Egypta, kdy se lidé pokoušeli změnit chuť piva nebo vína přidáním různých druhů koření. Zmrzlinu znali již ve starém Řecku, když ji vymysleli Mongolové, kterým nápoje z mléka v horském prostředí často mrzly. Sorbet prý údajně pochází z židovského názvu Sherbet, což prý byl sníh ochucený ovocnými šťávami. Na papyru již ve druhém století před naším letopočtem se dochovalo pojednání, jestli fermentované maso je lehčí než syrové. No a vysoušení masa indiány je dalším příkladem. Pokud se podíváme do nedávné historie, stačí ukázat třeba na šlehačku, která jako pěna je typickým příkladem molekulární mixologie.

Položme si tedy otázku, co je mixologie dvacátého prvního století, kdo jsou dnešní barmani, kdo jsou jejich hosté, jaké již mají znalosti, chutě, rozhled, potřeby... ●



Obsah skript

Úvod do molekulární Mixologie
Hmat - Textura - Mouthfeel
Stabilizátory
TECHNICKÉ PLYNY - mražení, sycení, kouře, bubliny
INFUZE
GELIFIKACE - ŽELÍROVÁNÍ - dorty, bonbóny, pěny, krémy, těstoviny
BARVIVO
PĚNY, ESPUMY, BUBLINY - VZDUCHY
TRESTI
PRACH, KRÝSTALY, VATA
KOŘENÍ A SMĚSI KOŘENÍ
VŮNĚ A ESENCE
UZENÍ, KOUŘENÍ, NAKUŘOVANÍ
SPHERIFIKACE - kaviár, kuličky, ravioly
DALŠÍ POUŽÍVANÉ TECHNIKY, NÁSTROJE A PŘÍSADY



Bc. Achim Šipl

WORLD CHAMPION 2013 of 16th Grand Prix, 3rd IBA
Worldchampionship non-alcoholic Cocktail

Achim Šipl je profesionální barman zabývající se progresivní a molekulární mixologií, za což také získal přezdívku Mr. Molekula. Za barem působí více jak dvacet let a nasbíral celou řadu barmanských ocenění jako například vítězství v The European Friendship Cup v Moskvě 2012. V současné době pořádá barmanské vzdělávací kurzy a přednášky i mimo ČR, připravuje koktejlové koncepce pro bary a restaurace na zakázku, je také členem Czech Bartenders Team a skupiny lektorů CBA. Vystudoval bakalářský obor na ČZU v Praze. Věnuje se též psaní odborných textů a knih. Je autorem knihy Teplé nápoje (Naše vojsko 2003), barových skript a odborných článků. Působí jako Global Brand Ambassador u firmy R. Jelínek, kde má mimo jiné na starosti gastronomickou edukaci.



Milan Zaleš:

Strídám porážky s vítězstvími jako na běžícím pásu

Když ho posloucháte, napadne vás, že je renesančním člověkem. V mládí se věnoval hudbě, za první výplatu si koupil mixážní pult a uspořádal v práci diskotéku. Nebýt zranění, byl by možná extraligovým hokejistou. Hlavně ale vyniká ve své profesi – barmanství. Sedmadvacetiletý šéfbarmán Milan Zaleš z pražského Bugsy's loni zvítězil v seriálu soutěží Barman roku a vysloužil si tak letenku do Tokia, kde bude letos reprezentovat Českou republiku na IBA World Cocktail Championship.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

Titul Barmana roku jste získal těsně, až v posledním soutěžním klání, a druhého Milana Mrigloda jste při stejném bodovém zisku porazil jen o vyšší celkový počet prvních míst...

Ano, kdybych v poslední soutěži v Českém Krumlově skončil druhý a Milan třetí, do Tokia jede on. Urval jsem to detaily, kterými jsem porotu snad trochu překvapil. Prostě jsem do toho dal ještě něco navíc.

Barmani by tedy měli dbát i na ty sebemenší detaily.

Určitě, mé životní motto dokonce zní „Bůh je v detailech – God is in the details“. Vymyslíte super drink, ale pak ho nalijete do skleničky s uštipnutým kouskem hrany, a tím pádem nemůže být dokonalý. Právě přístup k těmto záležitostem je rozhodující.

Jste s Milanem kamarádi, nebo spíš rivalové?

Hecujeme se, jinak ho ale považuji za nejlepšího kamaráda. Pocházím z jihu Čech, začínali jsme spolu za barem. Jak on rád říká, učil mě držet šejkr, zatímco já jsem ho zase naučil uklízet bar. Je mi vlastně líto, že nikam nepojede, protože investoval do celého ročníku hodně energie. Šťěstíčko se však tentokrát přiklonilo na mou stranu.

Která soutěž z loňského seriálu o Barmana roku vám nejvíc sedla?

Opravdu jsem si užil hned tu první, na holešovickém výstavišti. Tam jsem se tak rozpovídal, že už nebylo možné stíhat časový limit. Bez tohoto záváhání bych o pár bodů vyhrál, ale takhle jsem skončil pátý nebo šestý a doháněl to po zbytek roku.

Baví vás, jak je v současnosti nastaven koncept soutěží CBA?

Posunul se dopředu, a to je dobře. Před čtyřmi lety jsem měl sezení s tehdejším viceprezidentem CBA panem Černíkem, bavili jsme se o tom... Po čtyřech letech je rozdíl diametrální. A zúčastňují se i mladí kluci, kteří zároveň dosahují dobrých výsledků třeba v Diageo World Class. To je výborné znamení.

O jakých změnách vlastně hovoříme?

Když jsem začínal soutěžit, připravovali jsme pět porcí drinku na open baru. Ta práce byla úplně jiná. Soutěžící svůj postup nekomentoval, dohlížel na něj technický rozhodčí, body drinku potom přiřazovala chuťová komise, a ze součtu vzešel vítěz. Dnes se už hodnotí tvář v tvář, soutěž více méně kopíruje podmínky barového provozu. Je také dobře, že se soutěže přechází z pódíí do reálných barů.

Cítil jste někdy, že vás rozhodčí v závěrečném hodnocení poškodili?

Naopak, veškeré prohry mě posunuly o krok dál. Jelikož celý život sportuji, porážky se mi střídají s vítězstvími jako na běžícím pásu. Z výhry máte sice dobrý pocit, ale jak říká můj squashový trenér, nikam vás neposune. Navíc věřím v nezávislost hodnotitelů. Nikdy bych se s nimi nehádal, na to nemám ego.

Měl jste prý být hokejistou...

Hrál jsem hokej 11 let a myslel jsem, že v životě nebudu dělat nic jiného. Chtěl jsem hrát tak



Milanovy drinky jsou skvělé, vždyť působil v koktejlovém baru Žlutá ponorka v Českých Budějovicích a v současnosti je osobností týmu baru Buggy's.



„Tvrdím, že v Buggy's je to taková vysoká škola barmanská. Než složíte zkoušky na kšandy, musíte ovládnout veškeré receptury.“

strašně dobře jako Jarda Jágr, možná o trochu líp. V záloze bylo vaření v nějakém hotelu, ale to jsem si nepřipouštěl.

Co se stalo pak?

Samozřejmě to, co se stát nemělo. V 16 letech jsem si utrlh tříslu a navíc dostal mononukleózu. Na rok bylo po hraní. A taky po přestupu z Veselí nad Lužnicí do Kladna, který se kul s panem Kaberlem. Protože jsem měl ve škole dobré známky, absolvoval jsem barmanský kurz a všechno se začalo ubírat jiným směrem.

Je vám to líto?

Bylo utrpení, když jsem půl roku nemohl chodit a hokej viděl jenom z televize. Pak jsem se našel v barmanství. Řekl jsem si, že když nebudu nejlepší hokejista, tak budu nejlepší barman. Sport mi dal cílevědomost, disciplínu, ctizádostivost, jiný pohled na věc. Musel jsem si správně organizovat čas, školu a tréninky. Velkou oporu jsem našel v rodičích. Jeden brácha hrál také hokej, druhý fotbal, takže nebylo jednoduché rozvézt nás na tréninky. Ani nevím, jestli tohle rodičům někdy oplatím. Možná na svých dětech.

Už se těšíte do Tokia?

Moc. Líbí se mi japonská mentalita, jejich přístup k práci, zodpovědnost, preciznost. A člověk se tam samozřejmě běžně jen tak nepodívá. Od Ježíška jsem dostal dvě cestovatelské příručky o Tokiu a Japonsku, připravím se na to.

Zajímavé, většině Středoevropanů je východoasijské smýšlení nebo kultura spíše cizí.

Možná jsem byl v předchozím životě samurajem. (smích) Miluji asijskou kuchyni, thajské kari, sushi. No a narodil jsem se jako panna v panně, což značí šíleného puntičkáře. O tom by kolegové z Buggy's mohli vyprávět. Takže opakuji – Bůh je v detailech.

Máte výhodu, že jste loni jako záskok na poslední chvíli absolvoval světové finále v Sofii. Čím je tento závěrečný podnik v podání Mezinárodní barmanské asociace (IBA) specifický?

Bylo utrpení, když jsem půl roku nemohl chodit a hokej viděl jenom z televize. Pak jsem se našel v barmanství.

Tato soutěž je, bráno našim měřítkem, pozadu, ačkoliv IBA se snaží o aktualizaci a v poslední době k tomu učinila zásadní kroky. Obrovský problém s tím mají účastníci ze Španělska, Mexika nebo Dominikánské republiky, protože představení konceptu a inspirace koktejlu v angličtině rozhodně není jejich doménou.

A co se týká samotného soutěžení?

Záleží na tom, jaké dostanete zadání koktejlu. Akci platí sponzoři, takže musíte používat předem dané destiláty a sirupy. Omezení jsou výraznější než u našich soutěží. U poroty většinou vítězí sladké drinky, takový světový průměr, který jsme v Česku už dávno překonali. Snad se ale vrátím pár let nazpět a najdu nějaký starý drink z Buggy's menu, který tam uspěje.

Negroni to asi nebude.

Fakt ne, to by nepochopili.

Někteří vaši kolegové v Česku se na IBA dívají docela negativně.

Stávají se tam věci, které by vůbec neměly připadat v úvahu. Šílené ozdoby, které už dneska

nikdo nedělá. Nebo jejich přichycení ke sklenici kancelářskou sponkou, to je v našich barech absolutně nemyslitelné a nikdo by to nepovolil. Označil bych to za jakousi návrhářskou soutěž v oboru barmanství. Aby byl drink od sklenice po obsah načančaný, ale v realu se v baru nikdy pít nebude. Věřím, že vytvořím chuťově vyváženější drink než všichni ostatní, a když zapracuji na designu ladícím do vkusu porotců, šanci mám.

V Buggy's pracujete už sedm let. Jak jste tady profesně vyrostl?

Tvrdím, že je to tady taková vysoká škola barmanská. Než složíte zkoušky na kšandy, musíte ovládnout veškeré receptury, historii barmanství i samotných drinků, první pomoc, systém únikových východů...

Co si mám představit pod pojmem zkouška na kšandy?

Nastupujete sem jako bezkšandák – barmanův pomocník. Nekomunikujete s lidmi a učíte se, kam patří která sklenička. Postupně jdete nahoru a po zvládnutí určitého penza znalostí a dovedností si můžete připnout motýlka. Jste napůl barmanem. Následuje další učení završené několikadenní zkouškou. Po její zvládnutí dostanete kšandy a je z vás opravdový barman. Kdo má na šle připnut odznáček z bílého zlata a napísem Buggy's, obdržel jej za pětiletou věrnost podniku.

Povězte mi ještě na závěr, jestli je podle vás CBA důležitou součástí české gastronomické scény.

Určitě má smysl především pro mladé lidi, kteří zde mohou vyrůst, a školy s gastronomickým zaměřením. Líbí se mi také projekt brněnského vzdělávacího centra a faktického sídla asociace. Spousta lidí bude říkat, že jsou tady i jiné soutěže, ale CBA nadále zůstává komunitou, jež se dlouhodobě snaží podporovat gastronomii. Myslím si, že kdo se cítí být barmanem, měl by být jejím členem. Jsme přece čeští barmani, a jaké si to uděláme, takové to budeme mít. ●



Kdo hodnotil



MAREK BABISZ

Přední český enolog. Je hlavním sommelierem Salonu vín ČR. Je absolventem Zahradnické fakulty MZLU v Lednici a disponuje zkušenostmi z výrobní i obchodní praxe.



EVA SVOBODOVÁ

Hlavní sommelierka a nákupčí vína společnosti Tesco. Od roku 2010 rozhoduje o tom, jaká vína budou v nabídce řetězce. Její motto je: Sto lidí, sto chutí.



PETR HOLEČEK

Šéfredaktor magazínu Svět H&G. Na odbornou degustaci mu chybí sommelierské vzdělání, proto vedle vůně a chuti komentuje i historii a politiku vinařství či design etiket.

Svět H&G degustuje

Bariková krása

Vanilka, karamel, káva a kouřové a bylinné aroma. To se objevuje v chuti a buketu vína, které zráló v dubových sudech ošetřených opálením na vnitřní straně. Jak dopadlo šest vzorků, které jsme vybrali ve spolupráci se Svazem vinařů? Pro magazín Svět H&G hodnotí premiérově sommelierka společnosti Tesco Eva Svobodová, renomovaný sommelier Salonu vín ČR Marek Babisz a své poznatky zaznamenal i šéfredaktor Světa H&G Petr Holeček.

Zweigeltrebe barrique pozdní sběr 2011, Ladislav Musil

Marek Babisz

Barva vína je velmi intenzivní, temně granátová. Vůně je příjemná ovocná s tóny přezrálých višní, která je doplněná o barikové tóny jako mléčná čokoláda a vanilka. V chuti se se objevují tóny ostružinového a červeno rybízového džemu, vanilky a čerstvě rozemletých kakaových bobů. Na víně se mi líbí krásná práce s barikovými sudy. I když je víno v chuti lehčí, víno prospělo ležení v sudech a v lahvi. Celkový projev vína mne velmi příjemně překvapil, vřele doporučuji. Doporučuji sýry s velmi výraznou chutí, dále k bažantímu nebo k hovězímu masu.



Eva Svobodová

Víno má tmavě rubínovou barvu s fialovými odlesky. Vůně je příjemná, ovocná s tóny černého bobulového ovoce. V chuti dominují višně v čokoládě s příjemnou kyselinkou a jemnými tóny koření. Doporučiji ke svičkové na smetaně a zrajícím sýrům.



Petr Holeček

Příjemné víno s tmavou rubínovou barvou a vůní višní a hřebíčku. V chuti samozřejmě díky zrání v barikových sudech lesní ovoce, také kakao, možná i káva. Hebká dlouhá kouřová dochuť. Za cenu 235 korun za lahev skvělá volba, víno je skvělé ke zralým sýrům nebo úpravám hovězího masa. Vinařství z Dolních Kounic má i elegantní etiketu.



Frankovka výběr z hroznů 2012, Luděk Botur - Víno Botur

Marek Babisz

Víno má tmavě rubínovou barvu s fialovými odlesky. Vůně je kořenitá s nádechem zavařených ostružin podpořených jemným kouřovým aroma. V chuti je výrazné, kořenité s ovocnými tóny tmavého bobulového ovoce a skořice. Projev vína je ještě mladistvý, s jemnou kyselinkou a decentní barikovou vůní. Víno má dle mého velmi dlouhý potenciál zrání, jehož kvalita bude dlouhé roky stále růst. Doporučuji k pečeným masům, zvěřině, těstovinám a ke kořeněným zeleninovým pokrmům.



Eva Svobodová

Barva vína je temně červená s granátovými odlesky a velkou viskozitou. Vůně i chuť je výrazná s tóny přezrálého ovoce, marmelády a lehkým nádechem papriky. V dochuti se projevují tóny ovoce a koření s jemnou kyselinkou. Doporučovala bych ke steaku nebo zvěřině.



Petr Holeček

Toto je ideální adept k hovězímu steaku nebo jídlům ze zvěřiny. Nebo jen tak, třeba k lahodné paštice! Boturova frankovka má rubínovou barvu, vůni ovocitou, plnou ostružin a chuť taktéž, možná s nádechem paprik. Víno stojí 300 korun za lahev a škoda jen, že vinařství, založené v roce 1989, nemá své vlastní vinice, ale sází na dodavatele hroznů. Etiketa působí mladistvě, design je mile umírněný.



Rulandské modré barrique výběr z hroznů 2012, Štěpán Maňák

Marek Babisz

Víno má tmavší odstín cihlově červené barvy s jemným pomerančovým meniskem. V této Rulandě modré naleznete aroma sušených jahod a švestek v tmavé hořké čokoládě, s decentní vanilkou. V chuti dominuje sušené ovoce, moruše a povidla snoubící se s kakaem, lanýži a smetanově vanilkovým projevem. Velmi citlivá a dobrá práce při dvanáctiměsíčním vyzrávání na středně pálených dubových sudech. Víno lze doporučit k pečeným masům, k jemným úpravám daňčího a jeleního.



Eva Svobodová

Barva vína je cihlově červená. Vůně vína připomíná kompotované ovoce, sušené švestky, s kouřovými tóny. Chuť vína je plná s nádechem koření, zralého ovoce, provázena jemnou kyselinkou. Doporučuji ke steakům a zvěřině.



Petr Holeček

Zrání v barikových sudech má přísné podmínky, stejně jako výroba samotných sudů. Ty se vyrábí z amerických nebo francouzských dubů – Maňákovu rulandské (cca 350 Kč) je z francouzských a zrál v nich nejméně rok. Barva vína je cihlová až světle rubínová. Ve vůni jsou stopy hořkých mandlí. V chuti tóny černých třešní a švestek. Víno je jemné s jemnou tříslovinkou. Vhodné opět ke zvěřině a hovězímu. Etiketa by mohla působit jednodušeji.



Frankovka barrique výběr z hroznů 2011, Pavlovín

Marek Babisz

Víno je syté rubínové barvy s fialovými odlesky. Ve vůni naleznete pestrou a širokou škálu drobného peckového ovoce s dominancí přezrálých černých třešní. Díky několikaměsíčnímu zrání v dubových sudech můžete v chuti nalézt čokoládové a vanilkové tóny s pikantními taniny umocňující celkovou harmonii. Víno se právem zařadilo do expozice nového ročníku Salonu vín mezi 100 nejlepších vín. Doporučuji k tmavým masům, ke guláši ze zvěřiny a k ušlechtilým sýrům typu Camembert nebo Brie.



Eva Svobodová

Barva vína je tmavě červená s cihlovým nádechem a velkou viskozitou. Vůně a chuť je vyzrálá s krásnými tóny papriky, černého pepře, koření a s lehkým nádechem divokých višní. V dochuti se projevuje kyselinka s tříslovinou a jemným nádechem ovoce. Doporučuji k lehčí úpravě zvěřiny.



Petr Holeček

Spolu s Rulandským modrým od Štěpána Maňáka nás toto víno zaujalo nejvíce. Vždyť je také v expozici nového ročníku Salonu vín mezi stovkou nejlepších vín! Poté, co jsem láhev nechal vydýchat, cítil jsem čokoládu, vanilku a přezrálé ovoce, v chuti opět harmonie chuti od peckovitěho ovoce až po kávu. Velmi chutné víno, které se hodí jak k sýrům a zvěřině, tak k popíjení s dobrým doutníkem. Víno získalo řadu ocenění, etiketa je ale medailemi zbytečně přesycená, elegance jí ale nechýbí.



Zweigeltrebe barrique pozdní sběr 2012, Habánské sklepy

Marek Babisz

Víno se vyznačuje intenzivní rubínovou až granátovou barvou. Vůně vína se projevuje typickými tmavými peckovinami jako švestka a višně, s příjemným vanilkovo čokoládovým tónem po barikovém sudu. V chuti je víno hebké a harmonické, dobře strukturované s jemnými tóny po višni v čokoládě. Víno má dobrý potenciál dalšího zrání na několik dalších let a je zařazeno v Salonu vín 2016. Vhodné podávat ke grilovaným masům, k uzeným kachním prsíčkům, ale také k hovězímu se švestkovo skořicovou omáčkou.



Eva Svobodová

Víno má intenzivní rubínovou barvu s granátovými odlesky. Aroma černého bobulového ovoce s tóny čokolády a dřeva. Chuť vína je plná s nádechem sušených švestek a čokolády, s příjemnou kyselinkou s tóny vanilky v závěru. Doporučuji k telecímu a jehněčímu masu.



Petr Holeček

Další ze Salonu vín 2016. Toto víno, s krásnou barvou a vůní čokolády, jakoby dýchalo. Narodil od moderních kovových nerezových tanků totiž barikové sudy propouští vzduch, což má zásadní význam při zrání. Možná proto se do chuti dostala tak velká škála tónů, od vanilky a kakaa až po višně a čokoládu. Milá cena – 250 Kč! A elegantní etiketa. Zkuste k uzeným kachním prsíčkům, ale také k vysoké zvěřině.



Cabernet Sauvignon a Merlot výběr z hroznů 2012, Vinné sklepy Valtice

Marek Babisz

Toto víno vyniká svou nádhernou tmavě rubínovou barvou s lehkým namodralým odleskem. Vůně vína je velmi výrazná, do popředí vystupují tóny tmavého ovoce jako moruše a ostružiny, a dále vanilky s nádechem právě upečeného koláče. Chuť je plná, harmonická s marmeládovými tóny doplněná o vůni lanýžů, tabáku a zvířecí kůže. Cuvée získalo spoustu ocenění jak na domácích, tak i na zahraničních výstavách a je zařazeno do Salonu vín 2016. Víno lze podávat k jemným paštikám, k srnčímu ragú, k jehněčí pečení, či k masům s výraznější a kořenitější omáčkou.



Eva Svobodová

Barva vína je tmavě granátová. Vůně je výrazná s tóny višňového likéru se stopou po čokoládě a lehkým nádechem vanilky. Chuť vína je plná s tóny višni, švestek, marmelády a jeřabin. Doporučuji pečenou kachnu.



Petr Holeček

Třetí nejlepší víno naší degustace. A do třetice i zástupce ve výběru Salonu vín 2016. Právem. Klidně bych ho nechal ještě rok nebo dva ležet. Víno získalo řadu ocenění a to jasně za plnou chuť s příjemnou tříslovinou a vůni po mandlích, peckovitěm ovoci, zejména višních. Na vítěze degustace z Pavlovínu mu ale chybí trochu harmonie. Doporučuji k masitým pokrmům, samozřejmě ke zvěřině a hovězímu masu. Cena je nejvyšší ze všech dnešních vzorků – 400 Kč. Ale zase ty získané medaile...



**Staňte se
kávovými mistry**

1. díl

Teplé nápoje z kávy

Vítáme vás u prvního dílu našeho nového seriálu, který se bude po několik dalších čísel věnovat kávě. V zimních měsících určitě nabízíte hostům teplé nápoje daleko více. Čaj, svařené džusy nebo víno, ale hlavně kávu. Kromě klasických káv, jako je espresso nebo cappuccino, můžete nabízet širokou řadu různých dalších teplých kávových nápojů.

TEXT: **PETRA VESELÁ**

Irská káva

Pravá irská káva vznikla v roce 1942 na irském letišti Shannon. Pro nepříznivé a studené počasí neodletělo několik letadel a cestující si krátili volné chvíle v místním baru a restauraci. Barman Joe Sheridan vymyslel pro cestující neobvyklý drink na zahřátí. Irové často přidávali do čaje whiskey a Joe ji nalil do kávy. Navíc kávu na povrchu ozdobil šlehačkou. Tento recept putoval do celého světa, hlavně do USA. Tam otevřeli nejznámější kavárnu Buena Vista, která spotřebuje největší množství irské whiskey na celém světě a proslavila se právě irskou kávou. Místní barmani připravují desítky irských káv najednou. Denně jich prý naservírují až 2000.

Musím říct, že pro mě je irská káva opravdový zážitek. Správně ji nemíchejte a napijte se pomalu přes smetanu. Na začátku cítíte studenou a hebkou smetanu, pomalu teplou a silnou kávu a nakonec na jazyku sladkou whiskey. Tento nápoj vás zahřeje nejen na jazyku, ale opravdu i na duši.

Na 1 irskou kávu:

- dvojitě espresso nebo filtrovaná káva (50 ml)
- 40 ml irské whiskey
- 2 čajové lžičky třtinového cukru
- šlehačka na ozdobení
- Svařte 0,4 cl irské whiskey se dvěma lžičkami třtinového cukru.
- Nalijte do skleničky na stopce, kterou před tím nahřejete horkou vodou a vysušíte.
- Dále přidejte kávu. Máte na výběr z různých

káv, od dvojitě espresso až po filtrovanou nebo například překapávanou.

- Na kávu přidejte čerstvě ušlehanou šlehačku. Tajemství vynikající irské kávy spočívá v dobře našlehané smetaně. Našlehejte ji jen úplně jemně, aby zůstala tekutá.

Alžírská káva

V Čechách velmi známá a nepostradatelná káva, která se trochu podobá té irské. Obsahuje vaječný likér, který nechybí snad v žádné české domácnosti. V kavárně jsem ji dokonce připravovala častěji než jiné kávy s alkoholem.

Na 1 alžírskou kávu:

- americano nebo filtrovaná káva (50–60ml)
- 40 ml vaječného likéru
- šlehačka na ozdobení
- Do skleničky o objemu 0,2 l nalijte vaječný likér.
- Připravte espresso a prodlužte ho horkou vodou. Můžete použít například i filtrovanou kávu. Kávu nalijte na vaječný likér a ozdobte šlehačkou.
- Vaječný likér také můžete přidat až jako poslední, na šlehačku.





Medvědí caffè latte

Med patří mezi další výborné suroviny, které kávu skvěle doplňují. Obzvláště v kombinaci s mlékem. Zjistila jsem, že med je výborný i s espressem, tato varianta s mlékem je určena zejména pro ty, kdo mají rádi slabší a sladkou kávu.

Na 1 medvědí caffè latte:

- espresso
- 20 ml medu
- studené mléko na šlehání – množství mléka do poloviny malé konvičky
- Do vysoké sklenice o obsahu 0,3 l přidejte trochu medu.
- Ušlehejte mléčnou pěnu, důkladně ji promíchejte, dokud nebude lesklá a krémová. Potom ji nalijte do sklenice na med.
- Připravte si espresso do předehřáté porcelánové konvičky a nalijte doprostřed nápoje.

Námořnické caffè latte

Už samotný název napovídá, že tato káva je s rumem. Pokud se chcete v zimě opravdu zahřát, připravte si právě námořnickou kávu. Já jsem se s ní poprvé setkala už hrozně dávno. V pražských Nuslích jsem často chodila do malinké kavárny. Můj přítel si tam tehdy k snidani dával překvapivě právě tohle Námořnické caffè latte a vždy ho dokonale zahřálo na celý den.

Na 1 námořnické caffè latte:

- espresso
- studené mléko na šlehání- množství mléka do poloviny malé konvičky
- 20 ml rumu
- med na oslazení (nemusí být)
- Nejdříve ušlehejte ze studeného mléka teplou mléčnou pěnu. Mléko s pěnou nalijte do vysoké sklenice o obsahu 0,3 l.
- Doprostřed pomalu přilijte espresso, jako do normálního caffè latte.
- Dále dolijte rum, a pokud rádi sladíte, můžete použít med, který se k rumu a mléku výborně hodí.



O autorce

V kávovém světě se pohybuji přes 11 let. Vše začalo otevřením kavárny U Zlatého korálku v Jilovém u Prahy. Půl roku po otevření kavárny jsem začala soutěžit v přípravě kávy a v roce 2005 a 2007 vyhrála Mistrovství republiky.

Nyní už nesoutěžím, ale zasedám jako certifikovaná porotkyně nejen na Mistrovství světa baristů.

Velký zlom přišel v roce 2010, kdy vyšla má kniha *O kávě*.

V červnu 2013 jsem po devíti letech prodala svou kavárnu. Přišel čas se posunout dál a nyní se plně věnuji školením a porotcování.

Přes osm let pořádám kávové kurzy ve školicím centru v Jilovém u Prahy. Školení jsou určena pro všechny, kdo mají rádi kávu. Pro běžné uživatele, aby věděli, jak si správnou kávu připravit doma. Nebo také pro profesionály, kteří v oboru pracují. Všichni v mých kurzech získají veškeré potřebné informace.

Základní kurz je určený pro začátečníky. Naučíte se základy okolo mlýnku, kávovaru a samotné přípravy. Pokud už máte nějaké zkušenosti a chcete se zdokonalit ve své práci, přijďte na kurz Latte art. Ukážu vám různé techniky malování do cappuccina nebo také přípravu dalších speciálních nápojů. Více informací najdete na www.kavovekurzy.cz.



Tři barmanské špičky a ambasadoři prozrazují svá horká tajemství

Horká hlava, dobrá hlava

Nic nezačíná grogem a nekončí Aperol Spritzem. Vyvalte před podnik stůl a židle a míchejte lahodné horké drinky přímo na ulici. Je jich celá řada. Zeptali jsme se věhlasného barmana z Hemingway baru Aleše Půty, ambasadora značky Rudolf Jelínek Achima Šipla i mistra baru Davida Neumanna, co na zahřátí nejraději míchají v zimě oni.

TEXT: LIBOR HRUŠKA



Hot Honey Achima Šipla

Když se v roce 2000 guru molekulární mixologie Achim Šipl účastnil soutěže Horký pohár, zjistil, že u nás neexistuje žádná kniha mapující území horkých míchaných nápojů. A tak napsal a vydal knihu vlastní. Byla by dnes jiná než před třinácti lety? Změnily se chutě hostů? „Nyní po 13 letech bych na celkové kostře nic neměnil, přidal bych pár nových poznatků a zkušeností, určitě současné drinky a pojetí. Chutě se ani tak moc nemění, sice se objevují módní vlny, ale pořád je to o vyvážené kombinaci. Co se ale změnilo, je určité množství dostupných surovin a technologií. Přišly nové techniky a barmani i hosté jsou daleko vzdělanější,“ těší Šipla.

Šiplovou parketou je dnes hlavně molekulární mixologie. Někjaký tip na přípravu horkého koktejlu? „Molekulární mixologie je o hmatových vjemech, což teplota rozhodně je. Do teplých nápojů se používají různé pěny a vzduchy, může se používat kaviár z alginátu, těstoviny

z gelanu a podobně. Určitý problém je nízká teplota odpařování alkoholu. Proto opatrně, ať se všechno neodpaří. Dalším problémem je alkohol podávaný teplý, což v případě čisté pálenky může být velmi nepříjemné. Je tedy potřeba připravovat drinky s otázkou, co se bude dít v hostových ústech.“

Horké nápoje Achim Šipl vymýšlí i pro likérku Rudolf Jelínek. Hodně oblíbený je podle něj Hot honey, neboli mix 4 cl Bohemia Honey a 15 cl jablečného džusu s 1 lžičkou medu nebo cukru, sušenými jablky a skořicí. A samozřejmě klasická Slivovice na horách, tedy slivovice s černým čajem, sušenými švestkami a medem. Na co rád zajde sám Šipl, když se ocitne na horách? „Grog je klasika. A momentálně jede Jagertee, což je grog z rakouského rumu. Před Vánocemi nevynechám svařák, no a v Brně určitě **Turbomošt**.“ Proč právě Jagertee? „Chutná mi to jako Espresso čaj, co se prodával v umělohmotných lahvích za minulého režimu, taková chuť mládí,“ směje se Šipl.

Aha!

„Svařili jsme skořici, hřebíček a badyán, přidali stoprocentní jablečný mošt z Bílých Karpat a doplnili pravou jablkovicí,“ říká jeden ze zakladatelů projektu Turbomošt Jan Vlachynský. Původně studentská aktivita - prodávat na trzích v Brně pořádné horké pití - už jede šest let a vydělává velké peníze. Jen minulý Vánoce se prodalo 20 tisíc litrů Turbomoštu.



Horká Becherovka Aleše Půty

Horké alkoholické drinky nemá pražský Hemingway bar ve stálé nabídce, přesto ani tady hosty v zimě zmrznout nenechají. „V chladném období máme připravené vždy nějaké horké speciality,“ říká barman Aleš Půta. Který drink je v jeho koktejlovém baru, jenž se nachází na Starém Městě kousek od Karlova mostu, nejoblíbenější? „Často připravujeme horký punč v různých variantách.“ Jedním z oblíbených je punč z 2 cl jamajského rumu Appleton, 2 cl jablečného likéru Cartron, skořicového sirupu, citrónové šťávy, jablečné šťávy, skořice, badyánu a citrónové kůry.

Osobním Půtovým favoritem je ale horká Becherovka. Ideální poměr vody a alkoholu i výběr dalších ingrediencí jsou samozřejmě modifikovatelné, Aleš Půta ale doporučuje zalít horkou vodou 4cl Becherovky, osladit medem, přidat citrón a celou skořici. Hemingway bar je kvůli své poloze v centru Prahy místem, kde se potkávají chutě místních a cizinců. Co říkají turisté na českou klasiku? „Horká Becherovka je super, kdykoli jsme jí někomu nabídli, vždy jsme měli velice kladnou odezvu,“ vypráví Půta. O něco méně by asi cizinci byli nadšeni třeba z klasického českého grogu z tuzemáku.

Jak už bylo řečeno, nemá Půtův podnik horké drinky ve stálé nabídce. Nelze proto přesně určit ty nejoblíbenější zimní nápoje a detailně rozebrat trendy posledních let. Dá se říct, že dobře se v Hemingway baru prodávají varianty svařáků a horkých punčů, hosté si v poslední době také nebojí objednat horkou whisky a to i z velice dobrých značek. Při přípravě horkých alkoholických nápojů lze tedy experimentovat snad s každým druhem alkoholu. Samozřejmě kromě toho nekvalitního. „Někteří lidé jsou pořád schopni popíjet šílené věci. Důkazy bohužel známe všichni,“ uzavírá barman Aleš Půta.



Horký Mai Tai Davida Neumanna

V plážovém baru, který má otevřeno i během zimy, se experimentům s horkými nápoji můžete jen těžko vyhnout. Proto jsme o tipy nemohli nepožádat Davida Neumanna, který připravuje drinky v koktejlu baru Windy point na břehu Lipenské přehrady.

Podle něj prakticky neexistuje alkohol, který by byl pro míchané nápoje tabu. Třeba na tuzemák ale u něj nenarazíte. Grog, který není z pravého rumu, barman neuznává a hlavně, Windy point je přece plážový bar. „Já českou klasiku nenabízím, jelikož máme plážový (letní či zimní) koktejlový bar, snažíme se namíchat něco trochu jiného a z kvalitnějších surovin,“ vypráví David Neumann. Pro rumáře se podává třeba oblíbený drink z 4 cl tmavého rumu, 1,5 cl slanečného karamelového sirupu, 1cl citrónové šťávy, 10 cl hroznového džusu a 5 cl vody.

Barman má dnes při sestavování nabídky naprostou volnost. „Myslím si, že je to pouze na barmanovi, co namíchá, jelikož teplé míchané nápoje nejsou tak běžné, řekl bych, že hostům chutná téměř jakýkoliv klasický studený drink, který se ohřeje,“ myslí si Neumann s tím, že za posledních 10 let v Česku přibýlo tolik druhů surovin, že barman má neskutečné možnosti kombinací.

Nějaké tipy ze Šumavy? Třeba Horký Mai Tai, tedy 3 cl světlého rumu, 3 cl tmavého rumu, 2 cl apricot brandy, 1cl mandlového sirupu, 10 cl ananasového džusu a 5 cl vody. Nebo Horká Becherovka ze 4 cl Becherovky, 10 cl vody, 10 cl jablečného džusu, 1cl citrónové šťávy, hřebíčku a skořice. A do třetice Svařák z Cinzana z 10 cl Cinzano Rosso (Bianco), 10 cl vody, 5 cl brusinkového nebo jablečného džusu a koření. ●



Představujeme legendární značky alkoholu

Luxusní jehličí ze Schwarzwaldu

Ingredience z Černého lesa, nádech exotické Indie, ale i britské tradice. To vše v sobě slučuje luxusní gin Monkey 47. Základ jeho receptury vytvořil v první polovině 20. století podplukovník Royal Airforce a gentleman Montgomery Collins.

TEXT: SVĚT BARMANŮ

Narodil se v Britské Indii, podstatnou část života ale zasvětil přípravě regionálního ginu v Německu. „Monkey 47 se připravuje z jalovce a bylin, které jsou typické pro Schwarzwald. Tamní pramenitá voda, exotické koření z dálné Indie a ruční proces přípravy patří mezi důvody, proč se jedná o exkluzivní druh ginu,“ vysvětluje Samer Selbak, brand ambassador společnosti Premier Wines & Spirits, která Monkey 47 dováží do České republiky.

Bylinky z Černého lesa

Na letitou recepturu navazuje přední produkt Monkey 47, unikátní Schwarzwald Dry Gin. Tvoří ho 47 schwarzwaldských bylinek a obsahuje 47 % alkoholu, což z něj dělá unikát mezi ostatními giny. „Jde o prémiový gin, který reprezentuje místo svého vzniku jako málokterý jiný nápoj. Je velmi aromatický a má výrazně dlouhou dochuť, navíc se dá výborně kombinovat s kvalitním tonikem,“ popisuje Selbak.

Vedle jemného suchého ginu nabízí Monkey 47 také netradiční trnkový Sloe Gin. Vyrábí se macerací schwarzwaldských trnek a destiluje se pouze jednou ročně v malých várkách. Přesnou recepturu, jejíž základ byl nalezen na půdě domu Montgomeryho Collinse, znají dnes pouze majitel společnosti Alex Stein a mistr palírník Christoph Keller. Stejně tak je tomu i v případě druhého produktu, tedy Sloe Ginu.

S opičkou? Ano

Životní příběh Montgomeryho Collinse navíc Monkey 47 nereflkuje pouze v receptuře, ale také v designu produktů. Prodávají se totiž výhradně v půllitrových nevšedních lahvích s etiketami s opičkou. Jejich náčrt byl nakreslen ručně a připomínají razítko z viktoriánského období. „Říká se, že Collins po druhé světové válce adoptoval opici jménem Max, po které pojmenoval svůj hotel, a následně i gin. Na tuto legendu navazují i současní pokračovatelé Alex Stein a Christoph Keller. Proto název Monkey 47,“ dodává

Aha!

Diuretikum je léčivo nebo rostlinná droga navozující zvýšenou diurézu (vylučování) vody a elektrolytů v moči. A to jsou zase ionty s elektrickou vodivostí.

Samer Selbak z Premier Wines & Spirits. Monkey 47 se dováží do více než 40 zemí po celém světě, mezi nimiž vedle České republiky nechybí Japonsko, Mexiko, Francie, Norsko a USA.

Lék na ledviny

Gin pochází z Nizozemska, kde byl poprvé objeven r. 1650. Podle Wikipedie jej vynalezl Fanciscus de La Boie známý spíše pod jménem Dr. Sylvius, profesor medicíny na univerzitě v Leidenu. Stejně jako mnoho jiných destilátů

bylo použití zamýšleno jako lék. Sylvius chtěl nalézt levné **diuretikum**, které by použil jako lék na ledvinové potíže. Smíchal tedy dvě močopudné suroviny: olej z jalovcových bobulí a obilný destilát. Takto vzniklou směs nazval genever (fr. genévrier = jalovec). Angličtí vojáci nazvali tento nápoj holandská kuráž a přivezli jej do Anglie, kde natolik zachutnal, že býval považován za národní drink. Druhý typ ginu, který vyvinuli londýňští lihovarníci, se nazývá dry gin, někdy také s přídomkem London, což naznačuje místo, kde byl poprvé vyroben. Tento typ se od toho holandského liší nejen výrobou ale i chutí. Vznikl roku 1831 a vyrábí se destilací z obilí a přidáním všemožných bylin jako třeba kardamom, pomerančová kůra nebo jalovčinky a spousta dalších přísad, které jsou vlastním tajným receptem každé palírny. Gin se přidává do různých koktejlů, třeba gimlet, gin-fizz, Martini nebo gin s tonikem. Tento nápoj má i své muzeum, a to v Hasseltu v severovýchodní Belgii. ●

Novinka na trhu**Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin**

Luxusní gin, který se vyrábí z bobulí a kořenů rostoucích ve Schwarzwaldském pohorí a koření pocházejícího z dálné Indie. Vedle tradičního jalovce v chuti poznáte kubébu, kasii, jasmín, levanduli, angeliku nebo pomelo. Recept obsahuje celkem 47 bylin, koření, květů a plodů což z něj dělá naprostý unikát mezi všemi dostupnými giny. Cena: 1 065 Kč.

**Monkey 47, Schwarzwald Sloe Gin**

Netradiční sloe gin je pikantní a komplexní, vyrobený macerací ručně sbíraných schwarzwaldských trnek. Spojuje čirost Černého lesa s tradicemi Velké Británie. V aroma jsou patrné švestky a jalovec s lehkým náznakem mandlí v závěru. Sloe Gin je Monkey 47 se vším všudy, a přesto zcela originální. Cena: 999 Kč.

**Jak se gin vyrábí****GENEVER**

Tradiční výroba ginu je spojena především s oblastí Holandska a je velmi podobná třeba výrobě whisky. Jako první se destiluje fermentovaný obilný (nejčastěji ječný) slad. Takto získaný destilát je znovu destilován, ale tentokrát již se směsí oleje z jalovce a dalších bylin a koření. Výsledkem je gin s poměrně nízkou koncentrací alkoholu. Proto se přistupuje k další destilaci (tzv. redestilaci) opět s olejem z jalovce a dalšími bylinami. Takto dvakrát destilovaný gin se někdy nazývá double gin. Kromě ječného sladu je podobnost s whisky také v tom, že takto vyrobený gin dále zraje v dubových sudech, čímž je dosaženo plnější chuti. Obecně bývají giny typu genever ostřejší než dry giny, což je možná důvodem širší oblíbenosti druhého typu ginu.

DRY GIN

Jiným, novějším způsobem, je vyráběn dry gin. Nejprve se vyrobí destilát a to nejčastěji rovněž z obilí, jako u holandského ginu, ale u levnějších ginů se používá i dalších surovin zemědělského původu (brambory, cukrová řepa, kukuřice, ...). Výsledný neutrální a velice čistý destilát je poté znovu destilován, přičemž nad destilovanou kapalinou je zavěšen prodyšný vak naplněný jalovcem a dalšími bylinkami a kořením. Horké páry projdou touto směsí, kondenzují navrchu kotle a opět odkapávají zpět. Výsledný suchý gin je lehčí než tradiční genever, neboť na rozdíl od něj nezraje v sudech.



Premier Wines & Spirits distribuuje vodku Stolichnaya

Legendární Stolichnaya vodka mění distributora pro Českou republiku. Stala se jím společnost Premier Wines & Spirits (PWS), se kterou chce ruská firma především zvýšit povědomí o značce ve Střední Evropě. „Velice nás těší, že se nám podařilo získat tak ikonickou značku, jakou Stolichnaya je. Celý náš je tímto spojením nadšen,“ míní marketingový ředitel Alexander Suja. PWS produkty Stolichnaya v České republice distribuuje od 1. ledna tohoto roku.

Stolichnaya se vyrábí více než 65 let a dnes je synonymem pro vysoce kvalitní, jemnou a tradiční vodku. Za dobu své existence získala řadu ocenění, mezi nimiž nechybí zlaté medaile ze soutěží a veletrhů Beverage Testing Institute Awards, San Francisco World Spirits Competition nebo Leipziger Messe. Jako vůbec první na světě začala produkovat ochucené ovocné vodky. „Trh v České republice je momentálně nakloněn kvalitním a prémiovým destilátům, jakým Stolichnaya bezesporu je. Jsem přesvědčen, že naše spolupráce povede ku prospěchu obou stran,“ vysvětluje Suja.

Coby noví distributoři chtějí Premier Wines & Spirits posílit povědomí o věhlasné ruské vodce v on-trade i off-trade oblasti. V následujících letech bude společnost usilovat o výrazné posílení značky Stolichnaya nejen v České republice, ale v celé Střední Evropě.

„Jsme připraveni poskytnout 100 % úsilí ve všech ohledech. To znamená rychlé dodání všem klientům, kvalitní servis, ale také maximální marketingovou podporu značky,“ dodává marketingový ředitel PWS. Kromě České republiky změnila Stolichnaya svého distributora také v Maďarsku, konkrétně jde o firmu Panna Cocktail.



Salon vín opět otevře své brány

Na přelomu ledna a února 2016 budou otevřeny brány letošního Salonu vín ČR, který představuje největší a zároveň nejvyšší soutěžní vinařské klání v České republice a zároveň lákavou turistickou destinaci v podobě degustační expozice stovky nejlepších moravských a českých vín. Tato vína prošla několikakolovým výběrem odborných komisí z letošních 1423 uchazečů o prestižní titul.

Sto nejlepších moravských a českých vín prezentovaných v degustační expozici bude k vidění a hlavně k ochutnání od soboty 30. ledna 2016 v prostorách zrekonstruovaného podzemí státního zámku ve Valticích. Vítězná vína zde bude možné po celý rok

ochutnávat ve volných nebo profesionálním sommelierem řízených degustacích. Samozřejmě je pak i možnost vybraná vína nakoupit.

Součástí Salonu vín je také naučná expozice věnovaná vinařství a prodejna dárkových předmětů, vinařské literatury, degustátorských skleniček či sommelierských potřeb.

Vína uložená v degustační expozici Salonu vín ČR jsou určena ke vzdělávání návštěvníků o víně a propagaci a podpoře našeho vinařství. Široká veřejnost, včetně zahraničních návštěvníků, má možnost naše ochutnat oceněná vína a zároveň se dozvědět zajímavé informace o jednotlivých vinech i vinařích, jejichž vína jsou v Salonu vín zastoupena.

Zubr vaří velikonoční speciál

Loňský výstav přerovského pivovaru se vyšplhal na 255 tisíc hektolitrů, což je podle zástupců společnosti při klesající spotřebě čepovaného piva v restauračních zařízeních skvělý výsledek.

„Daří se nám nejen v exportu, ale nárůst zaznamenáváme i na tuzemském trhu. Jsme tedy s minulým rokem velmi spokojeni,“ uvedl ředitel pivovaru Tomáš Pluháček.

Zubr loni premiérově zamířil například na trhy v Izraeli, Dominikánské republice či Kapverdských ostrovech. Nejúspěšnějším pivem Zubru je světlý ležák Grand, jenž tvoří zhruba polovinu z jeho celkové produkce. Kromě stálíc se však v Přerově zabývají i vařením speciálů. Těch loni zařadili do nabídky celkem šest, z toho dva zcela nové – Zubr Grand z prvního chmele a Svatomartin-



ský speciál. „Oba zaznamenaly kladné ohlasy. Konzumenti stále častěji zkouší silnější a speciální piva, proto i letos chystáme v tomto segmentu novinky,“ vysvětlil Tomáš Pluháček.

První novinka uvařená dle originální receptury sládkové Nataši Rouskové bude k dostání již na Velikonoce. Pivovar prozatím prozradil jen to, že pivo bude zrát v ležáckých tancích 60 dní. V létě pak Zubr představí nové pivní lahve, přepravky a také spustí fanclub, jehož členové budou moci čerpat slevy a výhody.

Dublinské mosty ozdobily Jamesona

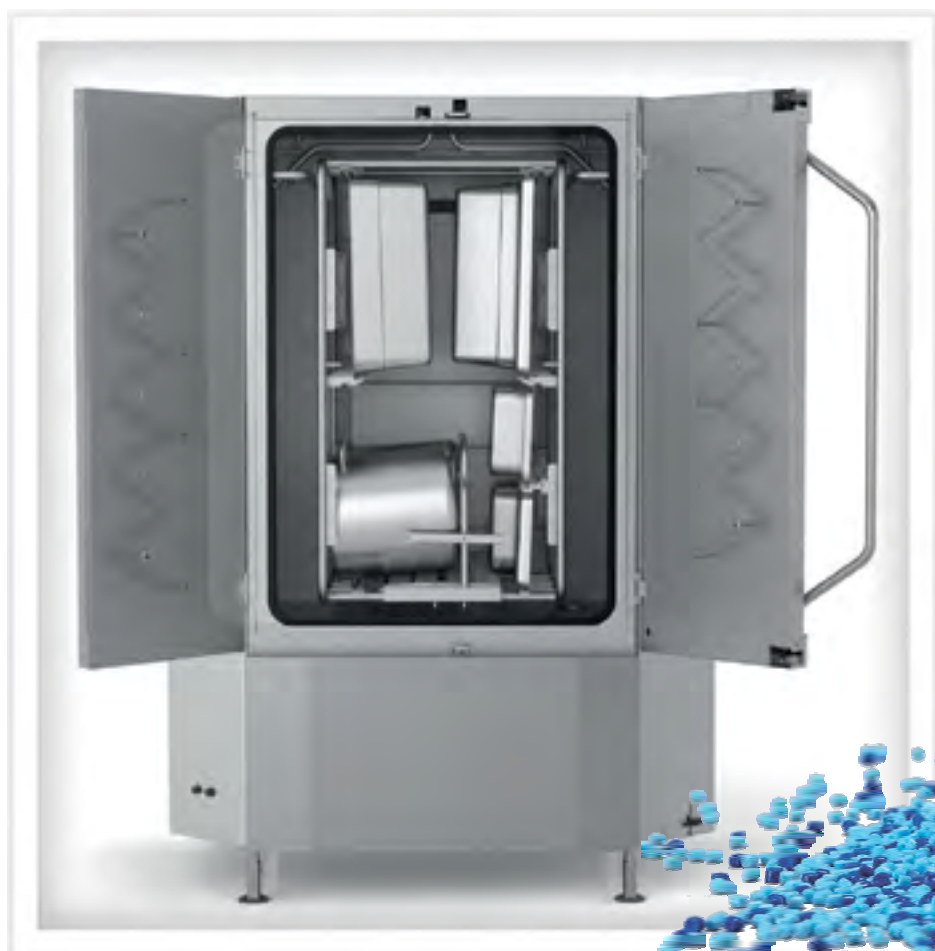
Na 17. března, Den sv. Patrika, nejdůležitější irský svátek, se už pátým rokem těší nejen všichni vlastenečtí Irové, ale také sběratelé a fanoušci whiskey Jameson – jak už se stalo zvykem, vychází totiž každý rok touto dobou nová limitovaná edice lahví Jameson whiskey original, která potěší doslova všechny smysly. Její etiketa je skutečným uměleckým zážitkem. Značka Jameson totiž dobře vybírá autora, který musí splňovat speciální podmínku – musí to být umělec tělem i duší spjatý s Dublinem, tak aby mohl celému světu na malé etiketě lahve ukázat, jaké je rodné město nejprodávanější irské whiskey současnosti.

Vytvoření letošní speciální etikety se ujal streetartový umělec James Early, jehož velkoplošná díla můžete vidět na těch nejznámějších místech Dublinu. Několik generací jeho předků se zabývalo barvením skla, on se ale rozhodl jít svou vlastní uměleckou cestou. S etiketou lahve Jameson si mladý umělec poradil s nápaditostí sobě vlastní. Inspiroval se těmi nejkrásnějšími dublinskými mosty a některé jejich detaily přenesl na etiketu limitované edice, která pro rok 2016 nese název „Spojení“. Dominantou etikety jsou bezesporu vzepjatí koně stojící proti sobě, nápadně podobní těm, kteří zdobí lucernu na mostu Grattan bridge, lampa, která je mezi koňmi na etiketě je ale ve skutečnosti už z jiného mostu – turisticky jednoho z nejznámějších – Ha'penny bridge, který se obloukovitě klene přes řeku Liffey. Pokud budete pozorní, najdete jen na hlavní etiketě detaily dalších dvou mostů: Sean O'Casey bridge a Samuel Beckett bridge, na malé etiketě kolem hrdla lahve jsou pak hlavy soch dominujících dalším dvěma známým dublinským mostům. ●

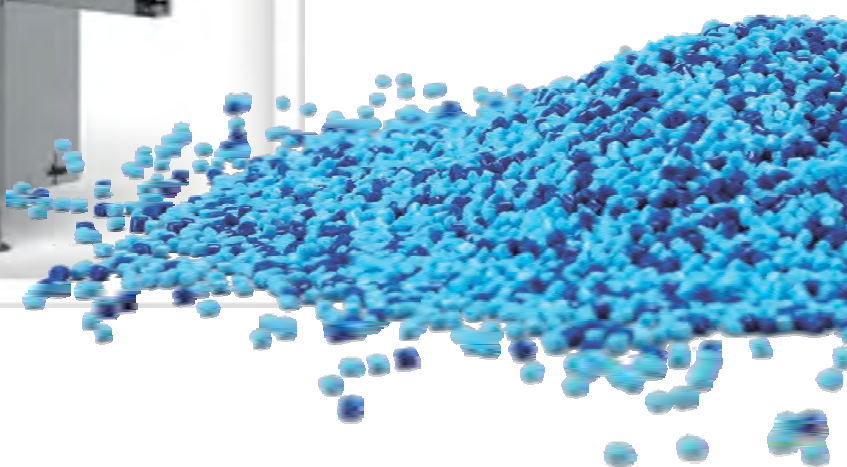




Granulové myčky provozního nádobí



- **žádné předmytí**
- **žádné odmaččení**
- **čisté za
pouhé 3 minuty**



Výhody:

- Nádobí umyté za pouhé 3 minuty, bez předmytí
- PowerGranules® a velmi intenzivní vodní program dodávají pískovací efekt, podobný ručnímu drhnutí hrnců
- Nižší spotřeba energie, vody a chemie
- Recyklace tepla šetří energií
- Lepší pracovní podmínky
- Vzpřímená ergonomická pracovní poloha
- V nabídce 6 typů myček pro různé druhy provozů
- Odborně zaškolený servis u výrobce

GRANULDISK®

Přímý dovozce:

MAVA spol. s r.o.

Sovova 1291/5

703 00 Ostrava-Vítkovice

Tel/FAX: 596 783 360

www.mava-t.cz, mava@mava-t.cz

Hledáte nové obchodní příležitosti?



Využijte **opakovanou inzerci**
v titulech Svět H&G a Svět HORECA

Pro koho je inzerce vhodná?

- pro **společnosti**, které svými produkty zásobují trh **horeca** (hotely, restaurace, kavárny, bary, školní jídelny)
- pro **dodavatele služeb a technologií** určených pro **výrobní závody**
- pro **firmy zásobující kanceláře**
- pro **zaměstnavatele**, kteří hledají **nové pracovní síly**
- pro **majitele nemovitostí, výrobních hal, skladů** jenž nabízejí své volné kapacity k prodeji či pronájmu
- pro **oborové organizace a školství** nabízející vzdělávání v oboru