

**SVĚT**

# BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

listopad-prosinec 2017



**Jak teatendeři  
dobyli Čínu**

Sedmý díl skript  
Achima Šipla  
**Molekulární  
mixologie  
přímo do ruky**

**Tomáš  
Kubiček**  
*Od graffiti  
k drinku*

  
**IWCC**  
INT. WÖRTHERSEE COCKTAIL CONGRESS

## CBA stage na veletrhu For Gastro & Hotel Pampero Cup ovládl s kovbojským drinkem Tomáš Nyári

V hlavní roli sedm barmanů a rum Pampero. To byl program sobotního odpoledne na CBA stage veletrhu For Gastro & Hotel Praha, kde se 7. října uskutečnil Pampero Cup – další díl letošního seriálu soutěží CBA Barman roku.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Vítězem rumového klání se stal Tomáš Nyári z pražského hotelu Four Seasons. Druhý skončil lídr průběžného pořadí Barmana roku Martin Vogelanz a třetí příčku obsadil mladý a talentovaný Petr Špák.

Porota ve složení Jan Kuchař, Milan Zaleš a Milan Mriglod ocenila skvělou komunikaci Tomáše Nyářiho s publikem i nápaditost drinku Cowboy tohoto třicetiletého barmana. Ten se skládal z rumu Pampero Aniversario, domácího tonka bean cordialu, domácích meruňkovo-pomerančových bitters, kapky absintu a zástříku z pomerančové kůry.

„Logo Pampera tvoří silueta kovboje, proto jsem se svůj koktejl snažil designovat do tohoto tématu,“ poznamenal Tomáš Nyári nedlouho po vyhlášení výsledků.



### COWBOY

- 6 cl Pampero Aniversario
- 1,5 cl home made tonka bean cordial
- 2 stříky home made orange bitters
- splash absintu
- pomerančový peel

Drink míchal naběračkou v měděném kotlí s podomácku vysekaným velkým kvádrem ledu uvnitř. Servíroval jej do keramických misek na hromádky vyspaného písku. „Kovbojové často žili takový prašný, kočovný život, proto ten písek. V běžném provozu bych ale asi neměl odvahu ho použít, paní uklízečky by mi určitě nepoděkovaly,“ dodal s úsměvem Tomáš Nyári, který zcela jednoznačně na pódiu udělal největší show ze všech účinkujících.

Skláněl se s kotlem k první řadě hlediště a ukazoval publiku svůj ledový kvádr. Po naservování povinných porcí drinku pak zbytek slil do skleněné nádoby ve tvaru pušky a poslal mezi diváky k ochutnání, aby pracně vytvořené dílo nepřišlo zbytečně nazmar.

„Tomáš je velmi zkušený barman oplývající dary, které jsou pro toto řemeslo klíčové – bezprostředností, přirozeností, citem pro detail i chuť, komunikačními schopnostmi. Lidé přece do baru chodí nejen za skvělým drinkem, ale také za barmanem, jenž často plní roli jakéhosi osobního psychologa,“ ocenil porotce Jan Kuchař ze společnosti Stock komplexnost vítězného soutěžícího.

Toho zaujalo, že čeští barmani jsou stále schopni přicházet s něčím novým. A že častý kámen úrazu, zbožňáctví, bylo v Pampero Cupu tentokrát na vysoké úrovni. „Kluci by neměli zapomínat především na dvě věci. Že v jednoduchosti je krása a že dábel se ukrývá v detailu. Dodržování těchto pravidel odlišuje úžasné a trendy bary od těch průměrných,“ dodal Jan Kuchař s tím, že velké ocenění si za své vystoupení zaslouží Petr Špák, který se jako student nástavbového studia na střední gastronomické škole nebojí postavit po bok tak ostřílených boreců jakým je například Martin Vogelanz.

Právě Martin Vogelanz si stříbrným umístěním z Pampero Cupu upevnil vedoucí postavení v Barmanovi roku a před poslední soutěží sezony má na svého pronásledovatele Jana Lukase náskok tří bodů.

## Martin Vogelanz v Praze potvrdil své flairové prvenství

Na veletrhu For Gastro & Hotel v Praze se uskutečnil také Havana Club Especial Flair Cup, soutěž započítávaná do celoročního seriálu CBA o flairového Barmana roku. V profesionální kategorii se na start postavila pětice barmanů včetně lídra aktuálního flairo-

vého pořadí Martina Vogelanza. „Přihlásilo se relativně málo účastníků, jejich úroveň však byla velice dobrá. Jelikož jsou hodnotící tabulky postaveny náročně, nikdy není do poslední chvíle jasné, kdo zvítězí. Mezi prvním a druhým místem byl nakonec jen těsný bodový roze-

stup,“ uvedl k soutěži vedoucí pořadajícího Czech Flair Teamu David Neumann.

Po komplexním vystoupení se vším, co k němu patří, tedy originalitou, obtížností, interakcí s publikem i hudbou, dobrým drinkem a celkově dobrým dojmem z předvedené show, se z vítězství

radoval Martin Vogelanz, jenž se tak ve flairové kategorii stal Barmanem roku.

„Martin je komplexním barmanem, který zvládá práci za barem i show a umí se na soutěž připravit. To ho dělá momentálně nejlepším,“ dodal David Neumann.

## Z baristů se na For Gastru nejlépe vedlo Adamu Troubilovi



Celoroční seriál baristických soutěží České barmanské asociace, Mistr kávy, pokračoval v sobotu na pražském veletrhu For Hotel & Gastro třetím dějstvím. Klání Baileys Professional Mistr kávy se zúčastnili dva baristé a dvě baristky, jejichž úkolem bylo připravit cappuccino a volný nápoj obsahující irský likér Baileys. Nejlepší soutěžní formu prokázal brněnský barista Adam Troubil, kterého na stupních vítězů následovali Adéla Mondeková s Kamilem Hégrem. Vítěz v receptuře svého bezejmenné-

ho mícháního nápoje kromě povinného Baileys použil ještě hořký likér Amaro Montenegro, tonka bean sirup a vaječný žloutek. „Všechny moje drinky jsou no name. To aby příjemce při degustaci nebyl dopředu ovlivněn a sám si po napití řekl, jak mu nápoj chutná,“ dodal Adam Troubil ke své filozofii.

Ten vede aktuální celoroční pořadí Mistra kávy. K tomu, aby získal titul Baristy roku, však ještě bude muset v půlce listopadu posbírat nějaké body na posledním letošním podniknutí Džezva/Ibrik Cup.

FOTO: CBA

# Po 21 letech má ČR koktejlového mistra světa

Se zlatou medailí a mistrem světa na palubě letadla se ve čtvrtek 19. října z Dánska vrátila výprava členů České barmanské asociace, kteří se zúčastnili kongresu a koktejlového mistrovství světa Mezinárodní barmanské asociace IBA v Kodani.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Nejcennější kov a titul mistra světa získal Jan Teska, jemuž se v mezinárodní konkurenci podařilo zvítězit v přidělené kategorii Sparkling. „Je to životní úspěch. Mistrem světa se nestáváte každý den. Časem chci zamířit na zkušenou do zahraničí, takže tahle zlatá medaile jistě bude ozdobou mého CV,“ neskrýval head bartender rozvadovského podniku King's Casino po přeletu domů dobrou náladou.

Vydvíhnuhl, že mu vedení České barmanské asociace jako domácímu Barmanovi roku pomáhalo s přípravou na světové finále. „Mistrovství IBA je zcela odlišné od brandových soutěží, na které jsem zvyklý. Proto jsem musel pochopit jeho specifická pravidla, v čemž mi obrovsky pomohl především pan Černík a také účast na přípravných soutěžích ve Slovinsku a Švýcarsku. Můj drink byl chuťově vyhovující poměrům IBA, takže jsem na pódium nastupoval s pocitem sebedůvěry a s recepturou, za níž jsem si stál,“ uvedl Jan Teska.

Jeho koktejl nazvaný Copenhagen Beauty obsahuje gin, bezinkový likér, malinový sirup, limetovou šťávu, bílek a sekt. „Samozřejmě jde o obrovský úspěch. Zlatou medaili z mistrovství do



Česka naposled přivezl z Japonska Jaroslav Krátký v roce 1996. Honzův koktejl byl vybalancovaný a chuťově harmonický,“ konstatoval prezident CBA Aleš Svojanovský.

Ten předsedal chuťové komisi celé soutěže, a navíc pro komisaře organizoval vzdělávací seminář. „Je to další krok směrem k modernizaci hodnocení soutěže,“ dodal Aleš Svojanovský.

V kategorii Flair reprezentoval Českou republiku Martin Vogelanz, tomu se však umístil na medailových pozicích nepodařilo. Koktejlového mistrovství se v kategoriích Flair, Sparkling, Pre-dinner, After dinner, Bartender's choice a Long drink zúčastnilo 130 barmanů z 65 zemí.

Valná hromada zástupců IBA si letos zvolila jejího nového prezidenta. Stal se jím Španěl Pepe Dion, který stávajícího prezidenta Rona Busmana porazil o čtyři hlasy. Novým sekretářem je Derric Lee, jenž obdržel o 19 hlasů více než Nico Kager. Viceprezidentem pro Evropu je Djordje Matic ze Srbska.

Více informací o konferenci IBA v Kodani připravujeme do příštího vydání Světa barmanů.

### Největší úspěchy reprezentantů CBA na mistrovstvích světa

Classic:	Flair:
1995 Markéta Klementová	2011 Václav Abrahám
1996 Jaroslav Krátký	2013 Václav Abrahám
1997 Karel Mayer	2014 Václav Abrahám
2009 Šárka Janová	2015 Václav Abrahám
2013 Martin Vogelanz	
2017 Jan Teska	
Toronto 3. místo	Peking 3. místo
Tokio 1. místo	Praha 2. místo
Karlovy Vary 2. místo	Kapské Město 3. místo
Berlín 3. místo	Sofie 3. místo
Praha 3. místo	
Kodaň 1. místo	

Tomáš Kubiček

# Od graffiti k drinku s destilovanou kávou

Mimořádného úspěchu dosáhl letošního 5. září na International Wörthersee Cocktail Cup (IWCC) barman a lektor České barmanské asociace Tomáš Kubiček. Zvítězil nejen ve své kategorii, ale také v celkovém hodnocení soutěže, a od třetího největšího rakouského jezera si tak odvezl dvě 24karátové sošky.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

IWCC je přitom jednou z nejvyhlášenějších barmanských soutěží v Evropě, kterou již v roce 1990 založil přední rakouský barman Peter Weissnegger. O dvacet let později otěže organizace převzal jeho neméně slavný žák Mario Hofferer a učinil z ní událost světové úrovně. Také díky Mariovým mezinárodním zkušenostem se zde pravidelně utkává padesátka skvělých barmanů z více než třiceti zemí a několika kontinentů.

„Je to skvěle připravená akce, na níž přední špičky oboru jako například Marian Beke pořádají tematické semináře a pozvedávají tak úroveň téhle evropské barmanské konference ještě výš,“ vykládá Tomáš Kubiček o soutěži konané pod záštitou ÖBU – Rakouské barmanské unie.

Padesátku soutěžících pořadatelé rozdělili do pěti skupin dle sponzorských značek. Povinnou ingrediencí českého reprezentanta se tak stala káva Cremesso v minimálním množství dvou centilitrů. Dalšími brandy byly Bacardi, Hennessy, Stolichnaya a Top Spirit. V desetiminutovém časovém limitu bylo potřeba namíchat čtyři porce koktejlu. „Trénoval jsem od začátku srpna a podřídil tomu veškerý volný čas, kterého mám velmi málo. Partnerská firma Cremesso mi dokonce dva týdny před soutěží poslala do Prahy kávovar, který mi už zůstal,“ pootevírá Tomáš Kubiček dvířka od zákulisních příprav.

## Newyorská inspirace

Příběh svého drinku postavil na klukovském snu, který si splnil letos v květnu. Konečně poprvé v životě navštívil New York, aby se seznámil s jeho barovou a uměleckou scénou. A naprosto ho tam uchvátila jednoduchost drinků.

„Z padesáti ochutnaných jsem měl pouze v jednom ozdobu. Takže mým záměrem bylo



## NYC Subway

- 2 cl destilované Cremesso Café
- 3 cl Bacardi Gran Reserva
- 1,5 cl likér Bols Crème de Cacao
- 1,5 cl likér Monin Triple Sec Curacao
- 1 barová lžička pomerančovo-kardamomového gastrique (ovoce, koření, cukr, ocet)
- 2 kapky domácího mandlového oleje obarveného červenou řepou

**Ozdoba:** párování s dezertem připraveným na ruku porotcům pod světlem lampičky, jako v tetovacím studiu.

**Metoda přípravy:** Throwing

**Sklenice:** Old Fashioned

vytvořit umělecky laděný koktejl, velmi jednoduchý co se vzhledu a chuti týče, ale zároveň servísem, příběhem a vším okolo absolutně surově šilný,“ vysvětluje pražský barman.

Málokdo o něm ví, že se do sedmnácti let věnoval folkloru městských ulic – graffiti. Kromě zdí bylo jeho denním lákadlem metro, kde trávil velkou spoustu volného času. Už tehdy mu velkou inspirací bylo New York City Subway. „Kvůli rostoucím problémům s policií jsem musel změnit koníček, jímž je tedy až do dnešních dnů barmanství. A proto byl pro mě tento drink opravdu důležitý, něco jako návrat ke kořenům,“ přiznává Tomáš Kubiček.

## Mikrofon sebral moderátorovi

Jelikož součástí drinku muselo být dle pravidel soutěžní skupiny espresso, bál se, že bude ome-

zený jeho barvou. Protože si přál mít koktejl na pohled naprosto čistý, stejně jako malířské plátno před započítím umělcovy tvorby, napadlo ho Cremesso vydestilovat. Sice nějakou dobu trvalo, než byl výsledek více než uspokojivý, ale nakonec se to povedlo.

Aby zachoval čistotu výtvaru, použil na jeho výrobu pouze čiré suroviny. Rum Bacardi filtrovaný dřevěným uhlím. Chuť kávy podporující bílé kakao. Svěží ovocné tóny poskytující likér Triple Sec Curacao. Vyvažující kyselou složku, za níž si zvolil poměrně neznámý domácí kardamomový gastrique.

„Nechtěl jsem nic citrusového, raději něco octového. Kromě shrubu na téhle bázi existuje právě gastrique, jímž se v 18. století konzervovalo zralé ovoce rychle podléhající zkáze. Ve stručnosti dohromady povaříte citronovou šťávu, cukr, vodu, vinný ocet, kardamom, pomerančový džus a vodku,“ podělil se Tomáš Kubiček o recept na netradiční ingredienci.

Drink ve sklenici na Old Fashioned s velkou kostkou ledu postavil na plato orámané vlastnoručně vyrobenou dlažkou posprejovanou speciální stříbrnou barvou vláků newyorské podzemky, pocákané různými barvami a zdobené surově špinavým rámečkem. Do dlaždic umístil LED svítelný na dálkový spínač a drink přiklopil glošem z posprejované lékárnické lahve. Ten měl evokovat reflektory vlaku příjezdějího na peron stanice. Tehdy právě přichází odhalení díla, které sprejer přes noc vytvoří v depu.

Do gloše navíc před servírováním nakapal obarvený olej, svolal porotce, rozdál jim gumové rukavice a přes nános nastříkaných cukrářských barev ve spreji servíroval kombinaci dopředu vyrobených molekulárních textur, společně s kousky ovoce a jedlých květů.

„Byla to show, jako jediný jsem vzbudil velký zájem poroty, publika i kolegů. Jelikož bylo potřeba vysvětlit příběh drinku, na což tam běžně nebývá prostor, vzal jsem po značném úsilí moderátorovi mikrofon a strnul na sebe pozornost. Jinak by nikdo nepochopil, proč připravuji takový drink, oblečený ve špinavém rondonu s posprejovanou rapperskou kšiltovkou na hlavě,“ popisuje své soutěžní vystoupení.

## Příprava stojí majlant

Význam Tomášova absolutního vítězství umocňuje síla konkurence, kterou v Rakousku porazil. „Každý do puntíku připravený servis, který stál majlant, a jeho výroba jistě zabrala spoustu času. V přípravě se mi chtělo brečet při pohledu na nádhru, kterou kolegové tvořili. Byli tam skvělí barmani, mistři světa, já byl vážně za outsidera,“ zdůrazňuje Tomáš Kubiček.

Ten účast na Wörthersee označuje za jeden z životních zážitků. Na soutěžící totiž čekaly pětihvězdičkový hotel, michelinská restaurace, lanýžové a šampaňské hody, rozvozy limuzínami s řidiči, projížďky na motorovém člunu po jezeře, společenský program a v neposlední řadě semináře vedené profesionály v oboru.

„Příprava na soutěž mě stála podobnou sumu jako týdenní dovolená u moře. Je to určitě hodně, ale každý má možnost volby. A mě tohle posouvá v profesním životě dál,“ uzavírá své povídání čerstvý držitel titulu IWCC 2017 Champion.

# Ve Vizovicích se nejlépe vedlo Martinu Vogeltanzovi



Nový formát soutěže, stará dobrá porce zábavy. Takový byl 17. ročník International Rudolf Jelínek Cupu, který se uskutečnil v sobotu 9. září v areálu vizovické likérky Rudolf Jelínek.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Vítězem barmanského klání, které patří do celoročního seriálu CBA Professional Cocktail Competition o Barmana roku, se stal Martin Vogeltanz s drinkem Irena. Druhá skončila Ivana Kurillová ze Slovenska a na třetí místo se probjoval Zdeněk Javorský. Celkem se k účasti odhodlalo 15 barmanů nejen z Česka nebo Slovenska, ale také Polska, Maďarska, Kypru a Islandu.

Vůbec poprvé v historii CBA ustanovovala pravidla soutěže roli mystery boxu, tedy krabice s tajnými surovinami, které bude potřeba použít. Jedinou povinnou ingrediencí byly minimálně dva centilitry R. Jelínek Slivovice kosher a dvě polozky z mystery boxu. V černé krabici se ukrýval například meruňkový džem, švestkový čaj, vanilkový cukr, energetický nápoj, slanina či jehličí. Zbytek surovin byl k dispozici v soutěžním marketu, anebo z vlastních zásob.

Druhou velkou novinkou v pravidlech soutěže byl postup pěti nejlépe hodnocených barmanů do superfinále, v němž hlasovali přítomní hosté prostřednictvím desítky přidělených žetonů. „Při inovaci pravidel jsme se inspirovali globálními trendy spjícími k méně striktnímu a tím pádem kreativnímu přístupu k barmanství,“ prohlásil Miroslav Motyčka, ředitel soutěže a obchodně-marketingový ředitel společnosti Rudolf Jelínek.

Právě díky návštěvníckému hlasování zvítězil s velkým bodovým rozdílem Martin Vogeltanz. Jeho koktejl Irena je inspirován osobností manželky Rudolfa Jelínka. „Za každým úspěšným mužem totiž stojí žena. Drink jsem serviroval na jejich společné fotografii a s panákem slivovice v perfect servisu,“ uvedl Martin Vogeltanz. Kromě zlaté kosher slivovice použil malinové pyré, domácí malinový likér, švestkový čaj, limetový fresh a ibiškovou pěnu.

Některé soutěžní drinky v sobotu ochutnala i viceprezidentka České barmanské asociace Monika Mecová. „Mixologicky pracovat se slivovicí není jednoduché, jde o dominantní bázi. Přesto se barmanům dařilo tvořit dobře vybalancované drinky, v nichž žádná z ingrediencí vyloženě nevyčnívala,“ zhodnotila Monika Mecová předvedené výkony účastníků.

Souhlasil s ní i vítěz vizovického večera. „Dal jsem do drinku pouze dva centilitry slivovice a i tak mu hodně dominovala. Snažil jsem se ji zkrátit ostatními ingrediencemi, ale popravdě, povedlo se to jen díky jejímu minimálnímu množství,“ přiznal Martin Vogeltanz.

Vůbec první soutěž v roli porotce zažil Jiří Koňářik, výrobní ředitel Rudolfa Jelínka. „Nejvíc mě překvapil pan Javorský, který dohromady smíchal borovičku, slivovici a meruňkovici. Nemyslel bych si, že je něco takového možné, ale podal to skvěle a navíc předvedl show s flambováním slaniny,“ dodal Koňářik. ●

FOTO: CBA

Podobně se „staří“ většina uslechlých destilátů na světě, např. Cognac, Whisky. Před servísem drinku se může Shrub natědit, ale určitě se musí DOLHIVAT na potřebnou sílu k prodeji.

- Starení – stárání je výsledkem působení několika vitů na výsledný drink. První a nejdůležitější je oxidace, tedy působení vzduchu na drink. Druhým faktorem je nádob, ve které se stárá. Je jasné, že stejné jako u vína tak u shrubů v uzavřené ve skleněné láhvi k oxidaci nedochází. Dřevěné soudky přendají drinku jak taniny v sobě obsažené, tak i umožní stabilní přísun vzduchu – oxidaci. Dalšími faktory je samozřejmě teplota, vlhkost a další podmínky prostředí.
- Dolhivání – dolhivání se používá pro zvětšení podílu alkoholu, který se v průběhu zrání může vypařovat. Protože u Shrubů se používá oxidace jako hlavní proces přeměny chuti drinku. Dá se také říci, že dolhivání slouží k desinfekci drinku, kdy vyšší koncentrace alkoholu drink zbaví eventuelních bakteriálních nečistot. Omývání alkoholem se již používá dříve, k desinfikování a konzervaci potravin, dolhivání má tedy i tuto vlastnost.
- Oxidace – je to proces přenosu elektronů z oxidující látky (drinku) na reagující látku, v našem případě vzduch. Existují jednodušší procesy, jako například hoření, ale také složitější jako je oxidace cukru v lidském těle a také oxidace záměrně. Typickým příkladem je oxidace čajových lístků. Když záparou například je oxidace čajových lístků. Když záparou a působením vzdušných vitů dochází k tmavnutí čaje a uvolnění taninů z listů. Na oxidaci obecně má vliv vlhkost a teplota.
- Macerace – vylihování anebo taky extrakce, je technika získávání látek z pevných surovin. Získat takto lze barvu, tuk, alkaloidy, éterické oleje anebo jiné chutové nebo vonné látky. Maceraci pomáhá teplo. Například louhování čaje, pak o ni mluvíme jako o Digesti. Pokud macerujeme tvrdší částí, jako například kořeny, je vhodné zvětšit plochu styku se surovinou, například strouháním.

V progresivní mixologii se Shrub používá dnes stále častěji. Nabízí další rozměr výroby drinků a oxidací prvek se ukázal jako velké pole dalších variací chuti. Dále je především hostům zviditelněn a prodan celý

rituál výroby. Host může být od začátku do konce svědkem výroby drinku, který se pro něho stává zážitkem. A určitě do baru musí minimálně dvakrát, při výrobě a při konzumaci. Jsou bary, kde mají hosté svůj vlastní soudek. V dnešní době lze sehnat soudky už od litrového objemu. Je samozřejmě možné mít uložen v sudu i samotný destilát, ale většinou se jeho chuť zhorší. Pokud host chce mít svou oblíbenou whisky vystavenou a na něj čekající, je lépe doporučit původní skleněnou láhev.

#### Recept: RUM SHRUB

- 15cl sugar cane sirup Monin
- 1litr pomerančového džusu
- 6 pomerančů
- 0,5 litru vody
- 1litr Saint-James Paille

Pomeranče rozmačkáme včetně kůry a dáme do džbánku. Přidáme litr vody, litr džusu a za občasného míchání necháme tři dny uležet. Následně sceďdíme, přidáme cukr a rum a dobře promícháme a servírujeme.

#### SLIVOVICE



Slivovice je nejznámější český ovocný destilát, který pro vás ve Vizovicích připravuje RUDOLF JELÍNEK z toho nejlepšího švestkového kvasu již od 19. století. Kvasičky destilát ze švestek je dočasně vyloukovou lodi společenosti, vyrábí se trojstupňovou destilací vyzrálého švestkového kvasu. Pecky zůstávají celou dobu přítomny v kvasu, aby vzniklému nápoji dodaly specifickou chuť slivoviny. Právě pecky v kvasu spolu s třetími zraním dodávají slivovici jemnou, zaoblenou chuť ovocnou, zaoblenou chuť ovocnou a příjemným podtónem uleželého destilátu.

Pod odbornou garancí



SAINT JAMES  
Coca-Cola

Partneri projektu



MONIN



#### CULINARY COCKTAILS

Dnes úplně nejnovější kategorie, která dává prostor ke spojení jídla a koktejlu.

Jedná se o spojení na základě určitých předpokladů. Tak jak je již běžné používáno spojení jídla a vína, je také možné vlastně podobným principem

spojení jídla a koktejlu. Vždy ovšem záleží na chuti koktejlu nebo jídla zvlášť. Mluvíme o tomto spojení jako o PÁROVÁNÍ. Tato technika ale paradoxně nevychází ze spojení jídla s vínem, ale z nové gastronomické kategorie FOOD PAIRING. Tedy párování jídla.

Pod odbornou garancí



SAINT JAMES  
Coca-Cola

Partneri projektu



MONIN

## Míchané nápoje

# Sirupy jsou základ, nápoj pozvednou nebo naopak shodí

Sirupy jsou nezbytnou ingrediencí pro přípravu míchaných nealkoholických i alkoholických nápojů a koktejlů. Jaké sirupy dnes využít – ty od osvědčených výrobců, nebo se pustit, jak trendy v mnoha oblastech velí, do vlastní výroby?

TEXT: KAMILA ONDRÁČKOVÁ

Dodají ten správný šmrnc, chuť i barvu, nebo bohužel naopak. Jejich volbu tedy není radno podceňovat. Sirupy pro přípravu drinků. „S jejich výběrem je to jako se vším. Na prvním místě jde o kvalitu. Proto je lépe vybírat z ověřených značek produktů, které jsou schopny garantovat dlouhodobě vysokou kvalitu. Kvalita má samozřejmě svoji cenu. Některé značky sirupů, například Monin, vkládají do vývoje obrovské prostředky a jsou na špici, co se týče sortimentu příchutí pro barmany, baristy, ale také pro kuchaře a cukráře,“ uvádí Aleš Svojanovský, prezident České barmanské asociace, a zároveň dodává: V současnosti je také celá řada menších výrobců a to mnohdy také velmi kvalitních, ale s podstatně menším sortimentem.

Podle známého barmana Achima Šipla z Crazy Daisy bar Prague (na snímku) se kvalitní sirup pozná podle obsahu ovoce, konzervačních látek, délkou spotřeby, důležitý je následně i způsob skladování. Je také dobré sáhnout po zavedených a prověřených značkách.

Co je pak podle něj častým pochybením? „Myslím, že poslední dobou je největší chybou hoteliérů přílišné soustředění na home made sirupy. Vyrobit takový sirup není úplně jednoduché a udržet ho ve správné kvalitě a použitelnosti pro provoz bývá někdy problém. Tedy dát si limonádu z home made sirupu může být někdy sázka do loterie,“ míní Achim Šipl.

### Na některé trendy pozor

Každý provozovatel by si měl podle něj dobře promyslet, jestli je Home made sirup pro jeho provoz to pravé. „Za mě by měl hlavně

kopírovat sezónní nabídku, tedy nebyť ve stálé nabídce. Home made jahodový sirup, má smysl hlavně v sezóně jahod, v lednu bych do toho úplně nešel... Domácí limonády prostě nemusí být v každé pivnici,“ říká Šipl.

Aleš Svojanovský přidává své poznatky: „Vlastnoručně vyrobené sirupy mohou být také velmi kvalitní, ale mohou být také zdrojem problémů, způsobených nedostatečnou stabilizací výsledného produktu. Profesionální sirupy jsou naproti tomu speciálně připravené pro další mixologické využití. Mám bohužel nejednu osobní zkušenost se zkaženou Home made limonádou, po které mi nebylo úplně dobře. Takže tady trochu pozor.“

### Vede kokos a limeta, moderní je rakytník

A jakými příchutěmi, resp. jakými míchanými nápoji vlastně českého zákazníka nadchnete?

Stále se drží na špici tradiční příchutě, jako kokos, citrón/limeta a jahoda. Momentálně je velmi trendy rakytník. „Samozřejmě ale jde o chuťové preference jednotlivců, dále jsou velmi oblíbené příchutě bezinkové, passion fruit, okurka a asi nejnovější příchutí, která se velmi rychle rozšířila je yuzu, vyrobený ze stejnojmenného velmi aromatického ovoce velikosti mandarinky, které roste divoce v Korei již tisíce let,“ informuje Svojanovský.

Podle něj se navíc mladá generace vůbec nebojí vůbec experimentovat, a to je dobře. Barmanská populace se navíc postupně kultivuje, což souvisí s kupní silou návštěvníků, kteří se budou postupně ve světě koktejlů vzdělávat, a vytříbí si svoje preference více, než je mají dnes.



„Nyní se ale dá stále říci, že to mají barmani se zákazníky víceméně jednoduché, protože jejich přesvědčovací schopnosti a znalosti jsou mnohdy na daleko větší úrovni než znalosti hostů. To mnohdy vede k rezignaci zákazníka, jenž mnohdy nakonec vypije v podstatě cokoli,“ uvádí Aleš Svojanovský.

Ve vyspělých evropských státech s daleko delší barovou kulturou jsou zákazníci mnohem více konkrétnější ve svých objednávkách i chuťových preferencích. Mnozí mají oblíbené typy koktejlů, z nichž pak vybírají, nebo v nich experimentují.

### Barová kultura přesto stoupá

Achim Šipl však namítá, že ve srovnání s okolními státy jsme na tom poměrně dobře. „Češi jsou již informovaní a vědí, co chtějí pít. V devadesátých letech tady byl boom koktejlů a pili je takřka všichni, nyní je potřeba zákazníkům přinášet kvalitu a někdy i zážitek. Základní drinky se již přenesly na domácí párty a tak Cuba Libre už dneska umí namíchat takřka každý,“ říká a ještě doplňuje, že zaznamenává větší růst kategorie nealkoholických koktejlů, v kterých se speciální sirupy také velmi dobře uplatní.

V top barech se pak můžete setkat s přípravou speciálních vlastních sirupů, přímo na míru pro konkrétní koktejly. „V masivním využití to není reálné, a s kvalitou současné pracovní síly v nápojové gastronomii, máme jiné starosti než vyrábět sirup. Tam je daleko jistější a smysluplnější se spolehnout na renomovanou značku,“ míní Aleš Svojanovský.

### Objevují se i sirupy s alternativním složením

Z hlediska zdravého životního stylu se pak objevují sirupy bez cukru, s náhradním sladidlem či sirupy bio, kde se dbá na bio kvalitu použitých surovin. Zajímavé jsou také sirupy z netradičních surovin, které jsou zdravé a někdy označované za superpotraviny. Tedy například sirup ze zmíněného rakytníku, Matcha čaje nebo třeba z aronie.

„Samozřejmě asi každý host pak preferuje koktejl z čerstvých produktů a kvalitních surovin s omezeným množstvím cukru. Takový koktejl ale má také svoji cenu. Rozhodně se ale nedá říct, že několik málo centilitrů sirupu, které dodají koktejlů tu správnou vyváženost, někomu může – miněno v té podobě klasického složení – ublížit,“ uzavírá Aleš Svojanovský. ●



**FOOD PAIRING** - tuto techniku nejvíce zpopularoval Heston Blumenthal, známý kuchař z Anglie. Vlastní restauraci The Fat Duck, uvedl několik televizních pořadů a show na téma molekulární kuchyně. Ve food pairingu jde o zkombinování dvou na první pohled neslučitelných surovin a to na základě jejich společných aromatických látek. Celá věc vychází z celého procesu vnímání chuti potraviny. Proces je rozdělen do několika skupin, lépe řečeno fází. A patří do senzorního hodnocení potraviny.

- Znak – první část hodnocení se zaměřuje na barvu, tvar, lesk, zrnitost apod.
- Ústní barvy můžou přifrazovat potravinařům chuť, čerstvost, zralost. Tvar zase buď estetický dojem, ale také může napovědět o poškození nebo o textuře.
- Vůně – velký indikátor potraviny. Bez vůně není trénovaný člověk schopný rozeznat od sebe běžné chutí jen 5, tak vůně je mnohonásobně víc. Vůni vnímáme chichotnými buňkami, které má člověk kolem dvou centimetrů tloušťky. Je známo, že buňky se rychle unavují a proto je potřeba při čichání jít do ti drinku čichat krátko tak maximálně třikrát a vysoko do nosu, protože tam čichové buňky sídlí.
- Hmat – velký hmatovým orgánem je jazyk, hmatem nám pomáhá vnímat hlavně texturu potraviny.

Vlhkost, tvrdost, pórovitost apod. Hlavní parametry v molekulární gastronomii.

- Chuť – opět jazyk v hlavní roli poznávání chuti. Dnes rozeznáváme pět základních chutí. Slanost, sladkost, kyselost, hořkost, umami.
- Aroma – aroma má jisté mnoho společného s vůní, ale v kontextu vnímání jídla je na posledním místě co se týče pořadí projevů, ale ukázalo se jako jedno z nejdůležitějších. Aroma vzniká až po rozemlnutí anebo spolknutí potraviny-tekutiny, kdy jde vlastně o ohřívání na teplotu lidského těla a rozvinutí všech aromat a vůní. Nejlépe aroma poznáme, když po spolknutí potraviny-tekutiny okamžitě pomalu vydechujeme nosen.

Na základě tohoto rozdělení lze přistoupit k párování jídel na základě stejných vůní nebo stejného aroma. Vůni z potraviny můžeme extrahovat buď fyzikálně, na základě spektrometru anebo pomocí čichových sad, používaných k hodnocení vůně vína, destilátů, či parfému. Společné aromatické vlastnosti tak daly vzniknout neobvyklým kombinacím, jako bílá čokoláda a kavár a také kombinaci zeleného hrášku a jahod.

**CULINARY COCKTAIL** – Food Pairing nabízí cestu, kdy na základě společných čichových a aromatických vlastností můžeme párovat jídlo s koktejlem. Jako například jablčný džus a med, nebo moškové plody a gin.

### Receptura:

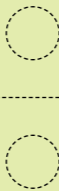
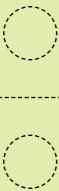
**Drink:** gin, Copenhed, citronová šťáva, fenyklový čaj, med, soda

**Food:** marinovaná chobotnička v olivovém oleji, grep, riccola, ledový salát, celet.

**NEPRÁVĚ PÁROVÁNÍ** -tato technika vychází z podobného předpokladu jako food pairing, ale zaměřuje se na stejné nebo podobné suroviny jak v jídle, tak v drinku. Každá surovina by jednotlivě měla být v jiné formě, například v jídle čerstvé třešně a v drinku třešňový sirup, anebo jasmínový čaj v drinku a jasmínové květy v jídle.

Celý princip jak pravého tak nepravého párování drinku končí společným souzněním sousta jídla, zapítého spávaným koktejlem a významem ve společné aromatické explozi v nose a ústech.

**Tip: Zkusíte navštívit [www.foodpairing.com](http://www.foodpairing.com)**



### SHRUBS-OXIDACE

Tyto poměrně staré drinky se opět vrací na výsluní. Jedná se o drinky, které se připravují někdy i několik dní dopředu. Drinky se většinou ukládají v dřevěných nebo kamenných soudcích – ve džbánech k dalšímu zrání. Na drink po dobu zrání působí

vůň teploty, sudu a vzduchu, kdy drink na povrchu anebo skrz sud reaguje na vzduch přeměnou svých vlastností, tzv. OXIDUJE. Dále ke zrání pomáhají různé vložené bylinky nebo koření. Zde probíhá klasická MACERACE. Pokud pro užožen použijeme dřevěný sud, můžeme vlastně mluvit o STÁŘENÍ DRINKU.



SAINT JAMES  
Coca-Cola

MONIN

R. JELÍNEK



SAINT JAMES  
Coca-Cola

MONIN

R. JELÍNEK

**Dvě česká zlata mezi čajovými plantážemi**

# Jak teatenderi dobyli Čínu

Špičaté kopce, jeden vedle druhého, kam jen oko dohlédne. Plující oblaka, bambusové háje a čajové zahrady vyplňující téměř každé údolíčko. Nemůže být pochyb, že jsme konečně v Číně. Vždyť výjevy kmitající za oknem rychlovlaku jsou jako vystřižené z filmu „Tygr a Drak“.

TEXT: JIŘÍ BOHÁČ, CBA



Pro většinu českého reprezentačního týmu je zářijová výprava do Enshi v čínské provincii Hubei vůbec první návštěvou Asie. Nadšení se mísí s lehkým napětím a vzrušením z blížícího se světového mistrovství TEA MASTERS CUP 2017. Čekají nás tři intenzivní dny soutěžního klání mezi teatendery z 16 zemí světa a už teď je jasné, že to bude velká podívaná.

K obrovským dřevěným vratům starobyle vyhlížejícího hotelu přijíždí jedna výprava za druhou a uvítací sál se plní veselými tvářemi, smíchem a vzduchem se nese směsice nejrůznějších jazyků. Učiněný babylon utichá jen u šálku červeného čaje, který nám hlásí WELCOME, a vše může začít.

První soutěžní den je slavnostně zahájen a na pódium vystupuje 13 soutěžících se lžičkami a degustačními formuláři v rukou. Vážnost ve tváři prozrazuje jejich hlubokou koncentraci a přidává na celkovém profesionálním výrazu jednotlivců. Za hlasitého srkání a upřených pohledů do prázdna zapisují své dojmy z 10 degustovaných vzorků. Jakub Ryšavý, naše želízko

v ohni, vypadá jako oštělý degustátor čajové burzy v Hamburku.

Degustaci plynule střídá druhá kategorie v přípravě a servírování čaje. Soutěžní aréna se pod rukama teatenderů mění z vietnamské čajové chýše na turecký piknik, který vzápětí nahrazuje baristicky sofistikovaná několikanásobná extrakce čaje v luhovací koloně sestavené ze tří baněk dripperu společnosti Hario ukrajinského soutěžícího. Naš Libor Andla staví svou prezentaci na osobní zkušenosti z cest po Gruzii a šestičlenné porotě připravuje gruzínský čaj RAMIZ z malé zahrady stejnojmenného pěstitele. Vystoupení prokládá fotkami a poutavým příběhem.

Den končí a my směřujeme již najisto do malé čínské restaurace, kde si jen posunky a vrozenou pantomimou objednáme stůl plný jídla. Vlhký subtropický vzduch je prosycen vůněmi a naší blaženosti přibývá za rytmického švitoření čínských hůlek plnicích naše hladová břicha.

Druhý soutěžní den patří také jídlu, a to v estetických kompozicích kombinovaných s porcí čaje. Při pohledu na ty laskominy tiše závidíme porotcům. Každá z 11 lákavě vypadajících pre-

zentací umocňuje celkový náboj této kategorie, která práci s čajem otevírá nové možnosti. S vystoupením Karla Veverky se vyčerpal mužský potenciál reprezentačního týmu a všichni jsme se těšíme na poslední soutěžní den a Kateřinu Vymazalovou, která uzavře naši dosud bezchybnou krasojízdu.

Poslední disciplína a zároveň novinka světové soutěže v podobě čajové mixologie může začít. Kačka dává signál zvukaři a v sále se ozývají první tóny swingové skladby. Sklenice se plní ledem a dlouhá barmanská lžička se několikrát otočí ve vzduchu jako tyč v rukou mažoretky. V tichém sále se ozve společný výdech všech přítomných. Všichni skrytě fandí naší mladé hvězdě a dýchají pro ni. Dlouhé ticho doprovázející odměřování posledních centilitrů ingrediencí přerušila cinknutí uzavírajícího se shakeru a pobídka naší soutěžící: „Let's shake it!“

Za bouřlivého potlesku dokončuje prezentaci a možná jen usedlost přítomných brání ve standing ovation.

Uklízíme věci a chystáme se na gala večeri, která uzavře sedmý ročník ITF (mezinárodního

**Ipit alit lut incil iurerciduis euisl irit, volobore velit alit lum zrrit delenim adipsummod modipit**

**Ipit alit lut incil iurerciduis euisl irit, volobore velit alit lum zrrit delenim adipsummod modipit**

**Ipit alit lut incil iurerciduis euisl irit, volobore velit alit lum zrrit delenim adipsummod modipit**

**Ipit alit lut incil iurerciduis euisl irit, volobore velit alit lum zrrit delenim adipsummod modipit**

čajového fóra), ale především odhalí vítěze třetího světového mistrovství v přípravě, párování, degustaci a mixologii čaje. Po mnoha plamenných projevech čínských hodnostářů z organizačního týmu mezinárodního fóra přichází okamžik pravdy. Všichni soutěžící jsou shromážděni na schodišti, které ústí v dlouhé molo vedoucí na hlavní pódium. Dokonalá cesta slávy připomíná předávání Oscarů.

Vyhlašuje se od třetího místa postupně ve všech kategoriích. Hlavní pódium se plní medailisty, ale jména našich reprezentantů ani jednou nezazněla. Zbývá vyhlásit už jen poslední dvě nejvyšší trofeje posledních dvou kategorií.

A je tu veliké překvapení. Jakub Ryšavý si jde pro zlato za degustací a krátce po něm i Kateřina Vymazalová za čajovou mixologií. Česká republika je nejlepší z nejlepších. Povedlo se. Gratulace střídá gratulaci, následuje fotografování a objímání. Je potřeba se trochu uzemnit, sedáme proto ke kulatému stolu, jíme a pijeme a užíváme si radosti z úspěšné mise.

Někteří z nás nešli ani spat. Konvice s čajem vystřídal červené víno a místní pálenka z plodů

GOJI. Že si večer užili všichni plnými doušky je jasné při pohledu na spící autobus, který nás vyvází do hor k návštěvě čajových plantáží. Konečně.

Čaj, čaj a zase čaj. V kroji oděné sběračky plní bambusové nůše světle zelenými čajovými lístky, neúnavně průvodkyně nás popohánějí úzkými pěšinkami mezi čajovými keři, abychom plně využili připraveného programu. Vše jen pro nás. Zpracování čerstvého čaje hnetěním lístků na bambusových rohožích uvolňuje opojnou vůni. Zázitek vytěsňuje další zázitek. Multikulturní setkání čajové rodiny se slévá v koktejl mnoha barev, emocí, smíchu a nezapomenutelných okamžiků. V několika následujících dnech uvidíme mnoho čajových zahrad a seznámíme se s technologiemi zpracování.

Dotkli jsme se čaje a čaj se o mnoho více dotknul nás. Další jsme o sobě věděli a ukázali jsme, že se mezi milovníky čaje s námi musí do budoucna počítat. Stojíce na palubě lodi plující soutěskou po řece Jang-c'-ťiang již není třeba mluvit. Téměř všichni jen plynou, protože tady se naše čajová cesta dotýká tisícileté historie. ●



Vše, co potřebujete znát o pivu!

## Kniha o pivu zve k ochutnávání

Svět se mění rychle. A svět piva v současné době nabírá ještě větší obrátky. Ještě před deseti lety znali Češi většinou jen jedno pivo, český ležák. Dnes rozeznáváme ke stovce různých stylů, od českého ležáku velmi odlišných, mnohé z nich lze k nám odvážejí nebo je převzaly do svého repertoáru české pivovary. Seznámit s nimi české publikum si klade za cíl kniha o pivu autorů Pavla Borowiece a Marcely Titzlové, kterou právě v těchto dnech vydává nakladatelství Smart Press.

TEXT: MARCELA TITZLOVÁ

Tato kniha je určena především těm milovníkům kvalitní gastronomie, kteří rádi objevují nové možnosti. Kniha totiž nejen nahlíží za oponu současné zahraniční i české pivní scény, ale především se pívu věnuje jako ušlechtilému nápoji, který se vyplatí plně vychutnávat, nikoli jen jím hasit žízeň. Představuje do hloubky více než šedesát pivních stylů, které dnes hýbou světem, naučí, jak je poznat, ocenit a správně nalévat. Radí, kam se za pivem vypravít, protože platí, že nejlépe chutná tam, kde se vaří, přímo pod komínem, jak se říká, čili v pivovaru. Navíc na světě zřejmě nenajdeme jiný tak široce rozšířený nápoj, který by vyžadoval tak složitý výrobní proces, a český ležák především. Právě proto Českou republiku mnozí odborníci řadí mezi pět světových pivních velmocí.

Zatímco první díl publikace přináší návod, jak poznat dobré pivo, druhý se věnuje tomu, jak pivo vzniká, které suroviny ovlivňují jeho charakter a proč je jeho výroba tak složitá. Piva se dělí různými způsoby, nejčastěji podle použitého druhu kvašení, spodního, svrchního nebo spontánního. Ze zhruba stovky pivních stylů „diagnostikovaných“ především pro účely velkých mezinárodních soutěží jsou ve třetím dílu popsány ty nejdůležitější původní pivní styly, a to v souvislosti s místem, kde vznikly, a které od počátku určovaly jejich charakter. Čtvrtý díl

knihy se logicky detailně zaměřuje na české pivo a pivovary. Z více než čtyř set českých, moravských a slezských pivovarů vybrali autoři ty, které ztělesňují některý z hlavních rysů našeho současného pivovarnictví a které autoři osobně měli možnost vyzkoušet jako tvůrci časopisu Pivo, Bier & Ale, který již šest let vydávají. Tři díly se pak věnují praktickým informacím a radám – jak správně uspořádat doma či ve svém podniku vlastní řízenou ochutnávku, jak párovat různé pivní styly s jídlem a přináší i výběr vyzkoušených receptů, do kterých používají k dosažení zajímavé chuti ve větším či menším množství právě pivo. Zde jsou některé z nich.



### Kniha o pivu

#### Jak pivo poznávat, ochutnávat a párovat s jídlem

Pavel Borowiec, Marcela Titzlová  
Vydalo nakladatelství Smart Press,  
www.smartpress.cz, 240 stran,  
cena: 399 Kč

4. díl



### Jihočeský šmitec

4 porce

#### Ingredience

- světlý ležák dle potřeby
- 200 g nivy
- 100 g zemlého másla
- 1 a 1/2 lžičky mleté sladké papriky
- 1 šalotka, nakrájená nadrobno
- 1 malá chilli paprička, čerstvá nebo sušená, nasekaná
- 1 lžička třtinového cukru
- 1/2 lžičky čerstvé drčeného pepře
- 2 stroužky česneku, prolisované
- 100 g plnotučného tvarohu

Nivu nastrouhejte nahrubo. V míse utřete zemlé maslo a postupně k němu přidejte mletou papriku, nadrobno nasekanou šalotku, chilli papričku, třtinový cukr, drčený pepř a prolisovaný česnek. Vymíchejte do husté hmoty. Nakonec přidejte tvaroh a strouhanou nivu, podle potřeby rozřeďte pivem. Vše důkladně proporcujte a nechte přes noc uležet v chladu.

#### BUDWEISER BUDVAR B: ORIGINAL (Budějovický Budvar, n. p.)

Recept na šmitec představuje dobrý příklad párování piva a jídla na základě tradice regionální kuchyně. Šmitec si můžete objednat v českobudějovických podnicích jako místní specialitu a byl by hřích jej proto nezapít světlým ležákem Budweiser Budvar. Nahrubo strouhaná niva dává pomazánce nezaměnitelnou chuť, zvýrazněnou použitím chilli či mleté ostré papriky, a s vyváženým čerstvým ležákem Budweiser Budvar vytváří díky jeho lahodné nasládlé chuti velmi příjemné spojení. Recept má řadu variant, ale originální základ by měla tvořit niva z Madety a kvalitní jihočeské maslo. Ležák zde nahrazuje zakysanou smetanu, jeho množství si přizpůsobte tomu, jaké konzistence pomazánky chcete dosáhnout.



FOTO: DAVID TURECKÝ, ARCHIV ČASOPISU PIVO, BIER & ALE



### Oříšky v pivním karamelu

na 1 plech

#### Ingredience

- 150 ml stoutu
- 200 g nesolených burských oříšků
- 150 g třtinového cukru
- 1 balení vanilkového cukru
- 1/2 lžičky soli
- sušené chilli papričky (nejlépe z mlýnku nebo dobře rozdrčené)

Troubu předehřejte na 150 °C a plech vyložte papírem na pečení. Do středně velkého rendlíku nasypete burské oříšky, přidejte třtinový cukr, vanilkový cukr, sůl a pivo. Pomalu zahřívejte a současně míchejte, dokud nezačne směs vřít. Hned poté snižte teplotu a míchejte asi 10 minut, dokud se tekutina téměř nevstřebá. Takto připravenou směs rovnoměrně rozprostřete na plech vyložený pečicím papírem a podle chuti posypte chilli papričkou.

Plech vložte do trouby na 10 minut, poté ho vyjměte a oříšky promíchejte. Následně plech vraťte do trouby a nechte péci ještě 10 minut. Nakonec plech z trouby opět vyndejte a nechte vychladnout. Oříšky skladujte ve vzduchotěsné nádobě.

Je nutné oříšky při pečení hlídat a také respektovat zkušenosti s vlastní troubou, protože oříšky se snadno páli. Když přidáte víc piva, vznikne jednolitý plát karamelu, který můžete rozlámaný použít na efektní ozdobu třeba zmrzlinového poháru. Jinak se tyto oříšky skvěle hodí k míse sýra při neformální degustaci různých piv.

#### MASTER TMAVÝ (Pízeňský Prazdroj)

Pro přípravu můžete použít jak hodně výrazný silný černý ALE, tak spíše kvašený speciál. Master tmavý v sobě spojuje nejen nápadnou karamelovou, ale také kávovou a čokoládovou příchuť. Vysokou a na české poměry výjimečnou plnost doplňuje střední hořkost, ta se však při pečení z valné části vytratí. Příchuť chilli se s ní velmi zajímavě doplňuje.



### BBQ vepřová žebírka v pivní marinádě

pro 4 – 6 osob

#### Ingredience

- 250 ml silného pšeničného piva (weizenbock)
- 1,5 kg žebírek nasekaných na menší kusy
- 250 ml kečupu nebo pasírovacích rajčat
- 2 lžičky hrubé mořské soli
- nebo 3 lžičky jemné soli
- na větší špičku nože sušeného chilli
- 1 větší stroužek česneku
- pepř podle chuti
- 20 ml koňaku nebo brandy
- 2 lžičky bílého balsamického octa
- 3 lžičky medu

Pivo nalijte do většího hrnce a nechte asi 30 minut povařit. Zredukovanou tekutinu nechte vychladnout. Následně vmíchejte kečup, osolte podle chuti, přidejte chilli, stroužek prolisovaného česneku a pepř. Přilejte koňak či brandy, balsamický ocet a vmíchejte med. Pokud je potřeba, rozřeďte omáčku trochou vody, přiveďte opět k varu a nechte 20 minut probublávat pod pokličkou při velmi nízké teplotě. Hotovou omáčku pak nechte odpočinout, nejlépe do druhého dne. Před použitím znovu krátce povařte a v teplé marinádě obalte žebírka. Poskládejte je do pekáče a nechte 2-4 hodiny odležet. Poté podlijte trochou vody a pekáč pečlivě zakryjte alobalem.

Pečte asi hodinu při teplotě 220 °C, následně alobal odstraňte a pečte dalších asi 30 minut. Během té doby občas potřete vypečenou stávu. Obdobně lze žebírka zabalena v alobalu připravit i na grilu.

#### SCHNEIDER WEISSE TAP 6 UNSER AVENTINUS (Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn)

Grilovaná klasika, která vyžaduje přípravu den předem, takže je dost času na to, odměnit se za práci vychutnáním zbylého piva. Pokud nemá zaniknout v marinádě, musí jít o silné pivo z hlediska jak obsahu alkoholu, tak výrazné chuti. Protože marináda má přispět ke karamelizaci masa, zvolili jsme polotmavý weizenbock Aventinus, jak se mu zkráceně pro jeho poměrně složité název říká. Má v sobě řadu ovocných příchutí od tmavého ovoce, lesních plodů až po rozinky. Zároveň lze v tomto silném pivu (8,2 % alk.) vnímat i nádech kvalitního alkoholu.





# Barmani zvolili vítězem Jelínek Trophy Romana Šeligu

Vítězem letošního ročníku soutěže Rudolf Jelínek Trophy se stal Roman Šeliga z ostravského baru La Corse. Rozhodl o tom finálový večer, který se v pondělí 18. září uskutečnil na ranči v Kostelanech u Kroměříže.

Do soutěže se pro rok 2017 přihlásilo osm barmanů, jejichž úkolem bylo vymyslet drink obsahující alespoň jeden produkt z portfolia italské likérky Fratelli Branca, které v České republice distribuuje společnost Rudolf Jelínek. Jedná se o bylinné likéry Fernet Branca a Fernet Branca Menta a vermuty Carpano Antica Formula a Punt E Mes. Tento koktejl potom soutěžící po celé léto nabízeli hostům ve svých barech a propagovali jej na sociálních sítích.

Finále mělo podobu barmanské soutěže, kdy každý účastník musel v desetiminutovém limitu připravit dvě porce drinku a prezentovat jej před publikem. Místo poroty bodovali předvedené výkony sami soutěžící, každý tedy každý hodnotil každého vyjma sebe.

V přátelské a kolegiální atmosféře podpořené tradiční pohostinností organizátorů nakonec zvítězil ostravský barman Roman Šeliga. Jeho drink „Jeden a půl Branca Menta“ obsahuje 6 cl vermutu Punt E Mes, 3 cl likéru Fernet Branca Menta, 2 cl čokoládového sirupu a 2 stříčky pomerančových bitters. Podává se opravdu



v jedné větší a jedné menší sklenici, servis doplňuje nádobka s čerstvou mátou a miska s mátovou čokoládou.

V chuti pak koktejl i podle ostatních přítomných barmanů evokoval tekutou verzi známé čokolády After Eight. Odměnou za první

místo Romanu Šeligovi bude zájezd do milánského sídla společnosti Fratelli Branca.

Na druhém místě skončil Jan Zlámaný (Crazy Daisy Praha) s drinkem Harriet, jako třetí se s drinkem La Amaro Timo umístil Jiří Malina (Lanterna Velké Karlovice). ●

## Další udělená ocenění:

### NEJVYŠŠÍ PRODEJ:

Veronika Holá, Cloud9 Praha (300 drinků)

### NEJKREATIVNĚJŠÍ DRINK:

Jiří Malina, Lanterna Velké Karlovice

### NEJLEPŠÍ DRINK:

Jan Zlámaný, Crazy Daisy Praha

### NEJLEPŠÍ ON-LINE MARKETING:

Marek Vybíral, Black Stuff Olomouc

### NEJLEPŠÍ BAROVÝ MARKETING:

Milan Tomiczek, Destiny bar Třinec

### CENA ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE:

Jan Koplík, Diamond Café Olomouc

## Na oslavách švýcarských barmanů získal Martin Vogeltanz stříbro

Martin Vogeltanz se dostal na „bednu“ Swiss Cocktail Championships 2017 v kategorii flair. V konkurenci osmi barmanů se umístil na druhém místě a bral šek na 500 švýcarských franků.

Zástupci České barmanské asociace byli v polovině září pozváni na oslavy Švýcarské barmanské unie, od jejíhož založení letos uplynulo 90 let. Čtyřčlenná delegace odlétla do země helvétského kříže ve složení Aleš Svojanovský, Miroslav Černík, Jan Teska a Martin Vogeltanz. Poslední dva jmenovaní soutěžili v kategoriích classic, respektive flair.

Jan Teska v klasické disciplíně zápolil s 25 kolegy. Na stupně vítězů se neprodrál, podrobné výsledky švýcarská strana nedodala. To Martin Vogeltanz ve flairu získal pomyslné stříbro. „Rekneme, že čtyři soutěžící byli na vyšší úrovni a čtyři ještě potřebují něco natrénovat. V klasice už to bylo nabíjetější, ale celkově soutěž hodnotím jako moc pěkně připravenou,“ uvedl Martin Vogeltanz.

Ten se publiku předvedl s drinkem Red Butterfly a show inspirovanou laboratorním prostředím – mezi rekvizitami nechyběly zkuřavky nebo bílý plášť. „Ještě musím vychytat nějaké mouchy, ale

v podstatě bych sestavu chtěl v téhle kvalitě odjet i na mistrovství světa v Kodani,“ dodal Martin Vogeltanz.

Oslav jubilea švýcarské asociace v hotelu Renaissance v Zürichu se zúčastnilo asi 200 lidí včetně

těch, kteří si ještě pamatují na její zakladatele. „Setkání bylo opravdu hezky uspořádáno, je vidět, že Švýcarsko je bohatou zemí,“ pochvaloval si prezident CBA Aleš Svojanovský. ●

## Plán akcí České barmanské asociace IV. Q. 2017

3.-4. 11. 2017	Workshop pro pedagogické pracovníky gastronomických škol	
8. 11. 2017	Metelka Cup	JCC
8. 11. 2017	Teekanne - Czech Teatenders Cup	JTC
14. 11. 2017	Džezva/Ibrik Cup	JMK, PMK
26.-27. 11. 2017	Apotheka Real Bartenders Cup	PCC
4. 12. 2017	Brněnský vánoční pohár	JCC

**VYSVĚTLIVKY:** JCC - junior cocktail competition, JMK - junior mistr kávy, JTC - junior teatender competition, PCC - professional cocktail competition, PMK - profi mistr kávy



dveřní a vratové systémy

**Automatické dveře**

**Turniketové dveře**

Průmyslová vrata

Vratová těsnění

Vyrovnávací můstky

Protiprůvanové vratové clony

Požární uzávěry

Garážová vrata a vratové pohony



[www.spedos.cz](http://www.spedos.cz)