

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

únor-březen 2018



Jan Teska

***Kodaňská kráska
mu přinesla titul
mistra světa***



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

10 čajů pro rok 2018



CBA vzdělává učitele už 10 let

Domácí limonády, čajové soutěže juniorů, cupping kávy a rozmanitost pivních stylů, které se v České republice vyrábí. To je stručný přehled témat, která byla obsahem letošního workshopu pro pedagogy středních hotelových a gastronomických škol. Již tradičně ho v Brně uprostřed podzimu pořádá Česká barmanská asociace.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Dvoudenní akce se na konci minulého roku zúčastnilo 120 učitelů a lektorů doslova z celé republiky. Do hotelu Voroněž dorazili kantoři z jižních Čech, Karlových Varů, Třince i dalších koutů Česka.

„Tento prestižní a oblíbený workshop pořádáme již desátým rokem. Jeho cílem je informovat pedagogy o nových trendech i juniorských soutěžích CBA a přispívat tak ke zlepšení české gastronomie. Pevně věříme, že si učitelé poznatky nenechávají pro sebe, ale předávají je svým studentům,“ uvedla za pořadatele viceprezidentka CBA Monika Mecová s tím, že poptávka po účasti na workshopu ze strany pedagogů rok od roku stoupá.

Restaurace, kavárny a bary v našich zeměpisných šířkách zasáhla v posledních letech vlna domácích limonád. Bohužel se často stává, že místo proklamovaného kvalitního osvěžení host dostane zředěný průmyslový sirup, což je samozřejmě nezákonné. Člen a lektor CBA, ostrileňský barman Tomáš Kubiček proto účastníkům workshopu tím nejlepším způsobem ukázal, co pojem „domácí limonáda“ představuje. Navařil desítky domácích sirupů a dal je ochutnávat.

Některé ingredience jako mladé smrkové výhonky nebo uzené papričky chipotle budily oprávněnou zvědavost. Stejně jako prezentace o historii limonády. „První limonády se na trhu objevily v 17. století. Vyráběly se z vody, citrónové šťávy a medu. V roce 1676 začali pouliční prodávачi nabízet tuto limonádu v ulicích Paříže, čepovali ji ze zásobníků, které nosili na zádech. Anglický chemik Joseph Priestley o sto let

Česká barmanská asociace děkuje všem partnerům akce, bez nichž by nebylo pořádání workshopu v tomto rozsahu uskutečnitelné. Generální partnerem akce byla společnost Coca-Cola HBC Česko a Slovensko s.r.o., hlavními partnery akce se staly Bohemia Sekt s.r.o., RUDOLF JELÍNEK a.s., a Stock Pížeň-Božkov s.r.o. Dalšími partnery akce byly společnosti Orea Hotel Voroněž ****, Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s., Zanzibar Trade s.r.o., Remy Cointreau Czech Republic s.r.o., Almeco s.r.o., Le Patio International s.r.o., Premier Wines & Spirits s.r.o., MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o., Sahm Gastro, Kavovary.cz, Žatecký Pivovar spol. s r.o., SCA Morava s.r.o., PARTY led s.r.o., Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o. a Bevande s.r.o.

později přidal do vody oxid uhličitý a vynalezl tak sodu,“ poukázal Tomáš Kubiček na zajímavé historické souvislosti.

Zástupci kávové sekce Mistr kávy zase prezentovali problematiku defektů kávového zrna před pražením i po něm – plísň, roztržitost, nedopraženost a další vady. „Uskutečnil se i cupping, tedy degustace, tři jednodrůvých arabik a jedné robusty,“ dodal Adam Troubil, jenž zájemcům v průběhu dne připravoval espresso a cappuccino.

Třetinka čepovaného piva od lektora servírovaná přímo na lavici? Ve škole těžko před-

stavitelné, na tomto workshopu běžný začátek „vyučovací hodiny“ neboli semináře pivní sekce Czech Beer Specialist. Ten byl převážně zaměřen na shrnutí všemožných statistik a charakteristiku jednotlivých pivních stylů.

„Český ležák vznikl v Plzni v roce 1842. Je nejsilnějším zástupcem kategorie spodně kvašených piv. Tento pivní styl se vyznačuje střední až vyšší plností a světle jantarovou barvou,“ prozradil vedoucí sekce Milan Bočkai.

Členové sekce Czech Teatenders v čele s lektorkou Helenou Trantírkovou pak učitele seznámili s formátem juniorských čajových soutěží, které čajová sekce pořádá. Nechyběla ani praktická ukázka přípravy čaje v podání teatendera Karla Veverky. Účastníci si pak sami navázili porci čaje a vyzkoušeli si jednotlivé kroky vedoucí ke stvoření lahodného nálevu.

Páteční vzdělávací program zakončila párovací večere pokrmů s koktejly, jejímž autorem byl viceprezident CBA a manažer pražského baru Cloud 9 Roman Uhlíř. Ten vytvořil například tekutý rukolový salát s grappou nebo tiramisu na bázi žitné whiskey.

Ze sobotních seminářů stojí za vyzdvihnutí především ten od Daniela Šmída, jenž se tituluje jako arbiter elegantiarum, tedy rozhodčí v záležitostech vkusu. Profesionál v oblasti etikety hovořil zejména o oblékání, mezilidské komunikaci a veřejném vystupování.

Došlo i na předávání certifikátu za český národní koktejl, jímž se letos oficiálně stal Beton, do rukou zástupců společnosti Coca-Cola HBC Česko a Slovensko s.r.o.

S Black Foxem v Brně míchal 20 juniorů

O třetím lednovém víkendu pokračoval juniorský seriál soutěží České barmanské asociace o Barmana roku letošním druhým dílkem do celé skládačky, a to v rámci eventu Gastro Junior Brno 2018.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK



Akce se účastnilo rovných 20 studentů středních škol s gastronomickým zaměřením, kteří na brněnské výstaviště přijeli ze všech koutů republiky od Teplic po Uherské Hradiště. Jejich úkolem bylo vytvořit nápoj spadající do kategorie Fancy cocktail, přičemž povinné bylo použití 2 centilitrů prémiového bylinného likéru Black Fox, druhá alkoholická složka drinku musela být součástí portfolia společnosti Stock Plzeň-Božkov s.r.o.

Budoucí profesionální barmani ve svých recepturách často sahalí také po sirupech značky Monin nebo ovocných džusech Cappy, k vidění byla i práce s méně tradičními ingrediencemi. V drincích se objevily například čaj Earl Grey, domácí karamel s kardamomem, vinný ocet, jedlé 23karátové zlato, rozmarýn, kumkvat s jalovcem nebo chilli papričky.

„Nejen profesionální, ale už i juniorské soutěže se v posledních letech výkonnostně vyrovnaly. Musíme hledat stále větší detaily, abychom mohli rozhodnout o vítězích,“ uvedl ke kvalitě barmanského klání Karel Mayer, který společně s Martinem Vogelanzem tvořil ostřílenou dvojici komisařů soutěže.

Na nejvyšší příčce v hodnocení nakonec vystoupal Michael

Šebela z Hotelové školy Bohemia Chrudim. Jeho drink Fox Hunting obsahuje 2 cl Black Fox, 2 cl Johnnie Walker Black Label, 1 cl sirupu Monin bazalka a 5 cl toniku Kinley. Zajímavým nápadem Michaela Šebely bylo zakouření sklenic dubovým dřevem ze sudu po whisky.

Jako druhá se ve své vůbec první soutěži umístila Markéta Grimmová z HŠ Frenštát pod Radhoštěm a na třetím místě skončila Eliška Pivoňková ze SŠHG Praha.

Juniorské klání by se nemohlo uskutečnit bez podpory partnerů, kterými byly společnosti Stock Plzeň-Božkov s.r.o., Coca-Cola HBC Česko a Slovensko s.r.o., Zanzibar s.r.o. a Karlovarské minerální vody a.s. Další juniorskou soutěží v letošním kalendáři bude Kroměřížská koktejlová soutěž 2018, která se uskuteční 31. ledna.

Juniorští baristé zahájili sezonu

Svou první letošní soutěž spadající do seriálu Mistr kávy pořádaného Českou barmanskou asociací za sebou mají také juniorští baristé. Kávové měření sil studentů středních škol se uskutečnilo 18. a 19. ledna na brněnském výstavišti v rámci eventu Gastro Junior Brno 2018.

Dvoudenní akce se zúčastnilo 13 mladých baristů, jejichž úko-

lem bylo jednak seřadit kávový mlýnek, a poté připravit po dvou exemplářích espressa, cappuccina a volného míchaného nápoje s použitím Bialetti konvičky na French Press. Použitou kávou byla 100% salvadorská arabika od Café Majada.

„Každý barista by měl umět seřadit mlýnek. Ze 13 soutěžících se to povedlo rovně desíctce. Nejlepší v této disciplíně byla Veronika Šnajdrová, která k seřazení potřebovala pouhých 18 gramů kávy,“ uvedl Tomáš Zahradil, vedoucí kávové sekce CBA – Mistr kávy.

Zmíněná Veronika Šnajdrová ze HŠVP a OA Jeseník se nakonec stala také vítězkou celé soutěže. Ve volné disciplíně připravila nápoj pojmenovaný Frenchka, který obsahuje French Press kávu, skořicový sirup Monin, hruškový džus Cappy, pomerančovo-zázvorovou marmeládu, zástřík pomerančovou kůrou a je zdobený pomerančovou spirálou. Na druhém místě se umístil Ondřej Kaňka ze SOŠ a SOU Polička a třetí skončila Nicola Carajiová ze SHŠ Bukaschool Most.

Kreativitu v této disciplíně ale předvedli i další soutěžící. Mezi použitými ingrediencemi byly například šafránový výluh, vanilkový rozvar, rozmarýn, jalovec, tymián, pepř, slané kávové bitters či hruškový chips.



Jan Teska: Když se řekne barman, představím si toho z westernu

Rok 2017 se do kroniky České barmanské asociace zapsal zlatým písmem. Svou velkou zásluhu na tom má Jan Teska, který se svým koktejlem Copenhagen Beauty získal v dánské Kodani titul mistra světa v kategorii Sparkling na World Cocktail Championships pořádaný Mezinárodní barmanskou asociací. Zlato z koktejlového mistrovství světa Česká republika získala po dlouhých 21 letech, naposledy se to v roce 1996 povedlo Jaroslavu Krátkému v Tokiu. „Vyplatilo se mi jít cestou jednoduchosti, snadno uchopitelných chutí, harmonie, balance,“ říká Honza Teska v přátelském rozhovoru.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Jak ses na světové finále připravoval?

Říkám to u každé barmanské soutěže a budu se opakovat. Snažím se najít maximum informací o bázi, na níž budu drink stavět, a pak o ní při vystoupení mluvit. Každou soutěž někdo platí, a i když World Cocktail Championships (WCC) není klasickou brandovou záležitostí jako například Diageo World Class, přesto má nějaké sponzory.

V tvém případě to na WCC byl gin Geranium.

Jméno v překladu znamená pelargonii. To vlastně byla moje největší příprava – abych nedopletl tohle slovo. Pořád jsem si opakoval Geranium, Geranium, Geranium... Na světových šampionátech IBA se objevují v našich zeměpisných šířkách málo známé značky, to ale neznamená, že jde o nekvalitní produkty. Ten gin byl špičkový a přítomný zástupce společnosti mi dokonce poslal domů láhev, protože na IBA soutěžích nebývá zvykem, aby barmani mluvili široce o produktu. Kdežto v brandových soutěžích je to nutnost, celá prezentace se musí točit kolem značky. Určitě mi v hodnocení pomohlo, že jsem se něčím takovým zabýval.

A základní filozofie Copenhagen Beauty?

Neohánět se nějakými divokými ingrediencemi, které konzument není schopen identifikovat. Jít cestou jednoduchosti, snadno uchopitelných chutí, harmonie, balance.



Pomohlo ti nějak, že ses před světovým šampionátem zúčastnil IBA soutěží ve Švýcarsku a Slovinsku?

No, tak nějak jsem to tam jel okouknout. Pochopil jsem díky tomu styl hodnocení komisařů IBA. Že drinky nemají vybočovat nějakými divnými atributy. Že se vyplácí pokusit se trefit zlatou střední cestu. Lehce pochopitelnou a chuťově i aromaticky výraznou. Přesto musím kroutit hlavou nad tím, že se ve Švýcarsku na předních příčkách umístily drinky plné sladkých likérů a sirupů, když zadání soutěže znělo aperitivní koktejl a omezovalo nás na maximálně jeden centilitr sladké složky. Komisaři si asi zapoměli přečíst propozice. CBA ale patří velký dík, že mi umožnila tyhle zkušenosti získat.

Příběh Copenhagen Beauty se točí kolem dánského hlavního města?

Vždycky je dobré drink spojit s nějakou vzpomínkou nebo emocí. Mluvil jsem o tom, že mě inspirovala Andersenova Malá mořská víla a její socha stojící v Kodani na břehu moře. To vzbuzuje pocit jemnosti, elegance, nevinnosti – koktejl sám o sobě je jemný, hladký, easy, a přitom chutná i páňům. Více než příběhem jsem se zabíral atraktivitou a vyvážeností drinku. Pohádku okolo už si vždycky nějak vymyslíš. Ale furt je to jenom pití. Nemám rád, když se z toho dělá kdovíjaký doják...

Jak to myslíš?

Z barmanství se někteří lidé snaží udělat exaktní vědu, berou to zkrátka moc vážně. Neoperojeme přeci srdce... Chybí jim pak nadhled, pro strom nevidí les, a nakonec zapomínají být právě těmi barmany. Asi je to jen trend, který se přirozeně vyvinul ve snaze odlišit se, což je asi v pořádku, ale je to tak děsně otravné! Když se řekne barman, já si představím toho z westernu. Pod barem má brokovnici, udržuje v místnosti

pořádek, dobrou náladu a lidi kolem něho vesele popíjejí. Do takového baru bych chodil rád.

Na co je potřeba se při soutěžním vystoupení nejvíc soustředit?

V případě IBA je to jednoznačně technika. Komisař celou dobu stojí u tebe, kouká ti pod ruce a za prohřešky sráží důležité body dolů. Vždycky něco od šejkru ukápně, o tom žádná, ale nesmí toho být příliš. Naprosto klíčové je zvládnutí časového limitu.

Absolutním mistrem světa se stal Mario Hoferer.

Určitě dobrá volba. Má vlastní značku křišťálu, vlastní pár barů. Určitě má mezinárodní asociaci co nabídnout, je to logické spojení.

Tvůj vítězný drink by údajně neměl upadnout v zapomnění.

Trošku jsem transformoval jeho recepturu s přihlédnutím k partnerům CBA. Nyní tedy obsahuje gin Gordon's, sirup a likér Monin a Bohemia sekt Prestige Brut. Bude se ve vinných skleničkách, se snítkou rozmarýnu nebo třeba čerstvými malinami, podávat na různých VIP eventech, ale možná i v některých partnerských barech. Vedení CBA má ze zlaté medaile po dvaceti letech velkou radost, takže se logicky snažíme s tím dál pracovat.

Kodaň je vyhlášenou gastronomickou metropolí. Jak jste si užívali program mimo konferenční sály?

Výborně, až na jedna nerozkousatelná žebírka v místním lunaparku. Zaujala mě návštěva přístavních hal rozkouskovaných na gastronomické provozy v hipsterském stylu. Vybrali jsme si pivnici s 22 pivy vařenými přímo v jejím suterénu. Každý člověk z personálu přítom některé z piv přímo

vytvořil. Ve čtyřech lidech jsme vypili dohromady šest čtyřdecových sklenic a pak jsme se prvních deset minut venku jenom smáli. Nevím, co tam do toho dávají, ale bylo to fakt silné. Zašli jsme si pak na mušle a další speciality, to byl zážitek.

Dá se tamní gastro scéna charakterizovat jedním společným jmenovatelem?

Skvělý servis spojený s prezentací. Dělají to tak automaticky, což v Česku nevidíš. Přejde mi to mnohem lepší než již zmiňované příběhy ve stylu „tuhle kávu jsme připravili tak, aby připomínala vůni mého dědy“. Popíší, co vlastně servírují, aby měl host pocit, že tohle si doma nepřipraví, i když to tak být nemusí. Kdyby moje babička prezentovala bramborovou kaši, řekne: „Bramborové pyré z našich domácích brambor, zahuštěné smetanou, jemně dosolené a opepřené, nahoře s přepuštěným másličkem.“ To zní mnohem líp než bramborová kaše. Víš, jaký je rozdíl mezi bramborovou kaší a bramborovým pyré?

Ne.

Šedesát korun.

Ona ani ta Kodaň asi nebyla úplně levná, co?

Je tam fakt drazé. Přítelkyně si kvůli on-line výpisu z platební karty myslela, kdovíjak si neužívám, a já zatím jedl bagetu někde na nádraží.

Obligátní otázka. Jak ses dostal do gastru?

V patnácti letech jsem zrovna nechtěl jít na průmyslovku jako otec, tak jsem si vybral hotelovku. Říkal jsem si, že ze mě jednou bude ředitel hotelového komplexu největší řetězce na světě. V tom věku si to takhle nějak představuješ. Byla to velmi snadná soukromá škola, což do ní stahovalo veškeré frajery, které jinde vyhodili z automechaniků a kadeřnic. Místo vyučování jsem chodil na brigády, protože mi škola umožňovala v ní často nebýt, a přece ji absolvovat – za to jí můžu být opravdu vděčný. Na jedné sommeliérské lekci jsem se ale naučil vykostovat ryby u stolu a flambovat palačinky, takže jsem pak mohl dělat číšníka v lepší restauraci.

Po zkušenostech sebraných v Potrefených Husách a prémiových restauracích jsi nastoupil do slavného Bugsy's. Tehdy muselo být složité se tam dostat, ne?

Vzali mě na zkoušku do Karlových Varů na catering filmového festivalu. Dřel jsem deset dní jako kůň, po nejhorší směně se vyčerpáním pozvracel... Ale místo bylo moje. Absolvoval jsem postupně všechny zkoušky, nejnáročnější byly ty barmanské, „na kšandy“. To se prostě musíš učit, jedeš domů a místo facebooku si čteš o typologii vín, výrobě šampaňského nebo rozdílích mezi tequilou a mezcalem. Je prostě potřeba, aby to člověka bavilo. Povinnou součástí závěrečné barmanské zkoušky v ostrém provozu jsou i různé legrácky od ostatních kolegů. Ti před směnou vyhodí baterky ze zásobníku na mýdlo, vypnou výrobníky ledu nebo schovají muddler mezi doutníky. Dotyčný pak musí prokázat absolutní přehled o všem v podniku.

Po pěti letech jsi letos změnil působiště, staráš se o nápojovou sekci jako head bartender v King's Casino Rozvadov. To je asi něco jiného než Bugsy's bar.



COPENHAGEN BEAUTY

- 7-8 cl Bohemia Sektu Prestige brut
- 4 cl Gordon's Ginu
- 2 cl malinového likéru Monin
- 1,5 cl bezinkového sirupu Monin
- 1 cl čerstvé limetkové šťávy
- 1,5 cl čerstvého vaječného bílku
- posyp malinovým prachem, zástřík pomerančovou kůrou

Všechny ingredience řádně vysejkrujeme a přecedíme přes jemné sítko do vychlazené sklenice, kde máme čerstvě nalitý sekt. Drink díky tomu utvoří krásnou pěnu, není třeba dále promíchávat, protože směs je těžká, sama padá dolů a bublinky z šumivého vína ji zase vynášejí zpět. Zároveň pěna bublinky v drinku podrží. Drink ozdobí větvička rozmarýnu, lyofilizované maliny a pomerančová kůra na stopce skleničky.

Jiný svět, řekl bych. Nedá se to s ničím srovnat, jede to ve velkém stylu... Na Silvestra u nás vystupovali například Karel Gott, Michal David a různé brazilské tanečnice. Co se týče baru, samozřejmě nevymyslím zážitkové drinky s kouřícím plátekem, na to tam každý kašle. Mým hlavním úkolem je poskytovat servis VIP klientům. Takže mám spíš odřenou ruku z agrafy od Perignonu, ale s tím se dá žít. Bavíme se o nejluxusnějším kasinu široko daleko s největší pokerovou arénou v Evropě. Podnik zaujímá ke svým hostům osobní vztah. Většina mých hostů neplatí, a když hrají vysoko, lítá pro ně vrtulník.

Nechybí ti Praha?

Rozvadov je konec světa, ale já už mám Prahu dost. Odpařil jsem si ve stovčaté matičce stovky a tisíce hodin a už nepotřebuji být každý víkend viděn v centru. Bydlím teď sice mimo Prahu po hotelech, je to život s kufrem v ruce. Ale stojí mi to za to. Kdo může říct, že pracuje mezi originály od Andyho Warhola nebo v asijském salonku se stropem z 24karátového zlata? Není to her-na, nechodí tam chlapi, kteří prohrají výplatu, zatímco žena s dětmi brečí doma. Hry jsou tam šmrncovní, jezdí tam světová elita, celebrity, i víkendoví hráči. Ale nikdy žádné trosky...

Na loňském obřím pokerovém turnaji se v Rozvadově objevil i Boris Becker...

Ano, on má dokonce vlastní apartmá. Jezdí tam sportovci, automobiloví závodníci i pokeroví hráči, které vídáš v televizních přenosech.

Prý by ti časem nevedilo posunout se třeba do Las Vegas. Stále to platí?

Mám tam nějaké kontakty. Navíc se teď učím německy, oni na multilanguage hodně dají. Co se týče hazardu, tak teď sice nejvíc frčí Macau, ale byl jsem se tam podívat a ani za nic bych tam nepracoval... Je to naprostý gargantuozní mravenišť.

Kde se vidíš za deset let? Ve vlastním podniku? To je mezi současnými barmany populární.

To je správná otázka, ale kdybych tak na ni znal odpověď... Hlavní je, aby práce šla skloubit s budoucí rodinou. Asi nebudu ten klasický případ „usadil se, založil rodinu, zestárnul“ a ani mi to nevedí. Svůj vlastní bar neplánuji. Kasinové prostředí mi vyhovuje a vlastně jsem z těch koktejlových barů už dost unavený. Užít v centru Prahy dobrý bar tak, aby všichni byli spokojení, to není legrace. Kvůli EET nemají majitelé možnost rozdat klukům nějaké peníze bokem a ti tak dřou, aby se dostali na nějakou průměrnou výplatu.

Jaké další soutěžní úspěchy jsi kromě mistra světa zaznamenal?

Velkým úspěchem byl postup do světového finále soutěže rumu Diplomático ve Venezuele. V Česku jsem zvítězil ještě u Deutz, to jsem pak jel za odměnou do Champagne. Nesmím zapomenout na třetí místo národního kola Diageo World Class, plnou vitrinu skleněných trofejí ze soutěží CBA a výslednou cenu Barman roku.

Budeš ještě soutěžit?

Asi ne. Už mně to stačilo. Dokázal jsem si, že když chci, tak umím vyhrávat, a teď se spíš soustředím na to, jak se svým životem co nejsmysluplněji naložit. Asi nastává období klidu.

Pravděpodobně se budu sem tam míhat na různých soutěžích jako porotce, pokud to čas dovolí. Ta role se mi totiž moc líbí.

Měl jsi někdy barmanské vzory? Slyšel jsem, že jsi spíš takový samorost.

Samorostem jsem asi v tom, že si na všechno musím přijít sám. Nikdy mi nestačilo, že něco prostě takhle je. Jeden člověk mě však dlouhodobě hodně baví, a to italský barman Dennis Zoppi. Potkal jsem ho ve Venezuele kde mi dělal porotce. Veselý člověk s unikátní osobností, který na ostatní dokáže přenést pozitivní atmosféru. Jeho working flair je fakt zajímavý – má naprosto originální pracovní pohyby. Imponuje mi jeho práce rád se na ni koukám, ale styl nekopíruji. To nedělám nikdy, i když to často vidím kolem sebe.

Jakože spousta barmanů kopíruje ostatní?

Vždycky je v kurzu nějakých deset, patnáct ikon aktuálního barmanství se svým vlastním stylem. Když je dobře znáš, tak na ostatních vidíš, kdo koho kopíruje. Já maximálně twistuju své drinky, když jedu soutěžit na druhý konec světa, protože tam je ještě neznají, a klidně jim připravím kombinace, které se mi již v minulosti osvědčily. To je v pořádku. Nemusíš nutně přijít vždy s něčím revolučním. Stačí jen vědět, co, komu a kdy nabídnout. V tom je klíč k úspěchu.... ●

Calvados, to je vznešená pálenka

Patnáct soutěžících barmanů, zajímavé zeleninové drinky na bázi calvadosu, to vše s krásným výhledem na Prahu. Takové bylo národní kolo globální soutěže CALVADOS NOUVELLE VOGUE INTERNATIONAL TROPHIES 2018 v kategorii Professional, kterou pořádala Česká barmanská asociace (CBA) ve spolupráci s organizací Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC). Tradiční soutěž se letos v České republice konala poprvé, a to v neděli 14. ledna v prostorách baru Cloud 9 pražského hotelu Hilton.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK



Úkolem soutěžících bylo vytvořit short či long drink založený na alespoň 3 centilitrech calvadosu lahvovaného ve Francii. Aby to účastníci měli o to složitější, byla tématem letošního ročníku soutěže zelenina. Koktejl tedy zá-

roveň musel obsahovat alespoň jednu ingredienci spadající do této kategorie. Se zadáním si dle komise ve složení Petr Kymla, Vítězslav Čirok a Miroslav Řehoř nejlépe poradil Jan Lukas z pražského baru L'Fleur. Druhý skončil Robert Weis (Bar Neuf, Linec), třetí příč-

ku obsadil Lukáš Konečný (Apotheka bar v Českém Krumlově).

Vítězný koktejl Normandy obsahuje osmiletý calvados Roger Groult, petrželový fresh, celerový cordial, solný roztok a jablečnou sodu. „Normandie, odkud calvados pochází, je složená z pěti de-

partmentů. Každá surovina reprezentuje právě jeden department,“ uvedl jeho autor Jan Lukas, který tak bude Českou republiku reprezentovat na světovém finále soutěže. To se uskuteční na konci března ve městě Caen.

Pokračování na straně 47



„Popravdě se mi s calvadosem míchalo dobře. Jde o méně používanou ingredienci a dnes byla dobrá příležitost si to vyzkoušet. Myslím si, že s ním barmani budou časem pracovat více a calvados si tak své místo v mixologii teprve najde,“ domnívá se Jan Lukas, kterému s tvorbou důmyslné petrželové ozdoby pomáhal michelinský kuchař Marek Kominek.

Že CBA uspořádala soutěž s calvadosem, se velmi líbilo komisaři Petru Kymlovi ze společnosti Ultra Premium Brands. „Přece jen jsme ze soutěží zvyklí na gin, vodku, rum nebo whisky. Na to, jak krásným produktem calvados je, se s ním soutěží málo,“ dodal Petr Kymla.

Díky zeleninovému tématu byla k vidění spousta surovin, s nimiž se běžně v baru jen tak nepotkáte – houbový extrakt, freshe z křenu, dýně, řapíkatého celeru, či okurek nebo mrkvový sirup. „Většina soutěžících pochopila zadání dobře a jejich drinky byly skutečně zeleninové,“ podotkl viceprezident CBA a garant soutěže Roman Uhlíř.

Podle Isabelle Blanchard ze spolupořádajícího IDAC mělo české národní kolo vysokou profesní úroveň. „U profesionálů se to čeká. Zapůsobilo však na mě, jak kreativně se dokázali se zadáním vypořádat i studenti v juniorské kategorii. Ochutnala jsem tady skutečně originální koktejly,“

nechala se slyšet zástupkyně organizace IDAC.

Juniorskou kategorii zcela ovládly dívky. Jako první se umístila Kateřina Vymazalová (SOŠ a SOU Polička), druhá skončila Vanesa Ježová (SOŠ a SOU Nové Město nad Metují) a bronzovou příčku obsadila Barbora Kociánová (SSŠG Svidnická, Praha). Také Kateřina Vymazalová se může těšit na účast v globálním finále, a to i s pedagogickým doprovodem.

Národní kolo CALVADOS NOUVELLE VOGUE INTERNATIONAL TROPHIES 2018 se uskutečnilo za přispění partnerských společností Ultra Premium Brands, Bacchus Vins & Champagnes a Global Wines & Spirits. ●

Tři otázky pro Isabelle Blanchard

Chutnaly vám připravované koktejly?

Dnešek jsem si moc užila, spousta drinků byla skutečně originálních. Zeleninu do nich v baru běžně nedávají, takže jsem objevila nové a překvapivé chutě.

Jaké konkrétné?

Zaznamenala jsem hodně drinků s mrkví, ale také třeba s houbami nebo nevěsední zeleninou, kterou neumím přeložit do angličtiny.

Letošek je tedy zeleninový. Na jaká témata se soutěžilo v minulých letech?

Loni to bylo moře. Normandie je přímořskou oblastí s docela specifickou krajinou, plážemi a útesy padajícími do moře. Předchozími tématy byly například impresionismus, který má v Normandii svou tradici, nebo filmové hvězdy.



Střípky o calvadosu

Calvados je pálenka vyráběná z „ciderových“ jablek, jejichž charakteristikami jsou vyšší obsah taninů a menší rozměr ve srovnání s těmi, které si běžně dáváte ke svačince. Jejich variety se dají rozdělit do čtyř skupin: hořké, hořko-sladké, sladké a kyselé. Konkrétní calvados nikdy neobsahuje jen jednu varietu těchto jablek, ale jejich kombinaci, a to kvůli dosažení harmonického chutového výsledku.

Tento typ jablek se v Normandii poprvé objevil ve 13. století, kdy se sem dostal z Baskicka. Díky tomu se mohl už v 16. století stát nejoblíbenějším normanským nápojem cider, který v popularitě překonal i pivo. V polovině tohoto století se pak objevuje první písemný zápis o destilaci cideru na brandy určenou ke konzumaci a v roce 1606 si už místní destilerie ustanovily vlastní profesní organizaci. Když byla v roce 1790 Francie rozčleněna na departmety, jeden z nich dostal jméno Calvados – podle slova, jímž tamní obyvatelé říkali své jablečné pálenice.

Dle zákona musí calvados zrát v dubových sudech minimálně dva roky (ten s označením Calvados Domfrontais AOC tři roky). Některé calvadosy v nich však leží i po mnoho desítek let. Postupem času aroma pálenky nabírá na intenzitě, barva se mění ze zlaté na tmavě jantarovou, a svěží chuť jablek, tak charakteristické pro mladý destilát, se obohacují o tóny pečeného ovoce, máslového karamelu, koření a oříšků. Master blenderi se potom z těchto calvadosů snaží míchat perfektně vybalancované směsi.

Číslo uvedené na etiketě vždy udává stáří nejmladší složky v blendu. Takže calvados s patnáctkou na etiketě zřejmě obsahuje také dvacetileté nebo třicetileté pálenky, ale té nejmladší bude právě 15 let. Existují i vintage (ročnickové) calvadosy s letopočtem na etiketě.

Takto vyzrálý calvados si nejlépe vychutnáte v dobré společnosti při výjimečných příležitostech. Servírujte ho do degustačních sklenic tulipánového tvaru, které ideálně zprostředkávají jeho vůně. ●

Dobré je servírovat jej jako after-dinner po kvalitní kávě a s kouskem tmavé čokolády. Nebo dle normanské tradice jako jeden hlt uprostřed dobrého jídla, kdy podpoří váš trávicí systém. Variantou také je vytvořit z něj zajímavý koktejl – tuto myšlenku od roku 1997 podporuje mezinárodní soutěž CALVADOS NOUVELLE VOGUE INTERNATIONAL TROPHIES, do níž se každoročně zapojují kolem stovky barmanů z celého světa.

Z gastronomického hlediska si calvados skvěle rozumí s máslem a smetanou, normanskými sýry typu Livarot a sladšími ingrediencemi. Používá se v marinádách, na flambování či deglazování. Calvados dochutí omáčky, teriny a dezerty.

Specialitou a tradičním regionálním aperitivem je Pommeau de Normandie. Snoubí se v něm vybrané jablečné mošty s mladým calvadosem, celá směs ještě několik měsíců zraje v sudech. Nápoj výborně doprovází foie gras, meloun, ovocné saláty, jablečné nebo čokoládové dezerty. ●



Čaje a káva: zákazníci jsou náročnější na pestrost sortimentu

Šálek či sklenička horkého nápoje dokáže zpříjemnit mrazivé zimní odpoledne, na chvíli se zastavíte a načerpáte tolik potřebnou energii. Nad čím rozjímat tuto chladnou sezonu – sáhnout po klasice nebo vsadit na novinky? A které teplé nápoje si Češi a Češky nejraději dopřávají?

TEXT: KAMILA FUCHSOVÁ

Zahrát se horkým čajem či dobrou kávou patří mezi světlé chvíle v období pochmurného počasí. A právě tyto dva nápoje mají z těch teplých nealkoholických Češi nejvíce v oblíbě. Není to však jen ovocný či černý čaj nebo káva s mlékem, které si můžete dopřát.

„Pokud však budete chvíli sledovat dění v běžné české kavárně, zjistíte, že nejčastější objednávkou stále zůstává velká káva s mlékem, neboli české presso. Bohužel,“ krčí rameny vedoucí kávové sekce CBA Mistr Kávy a milovník kvalitního espressa Tomáš Zahradil.

Adam Lopatka, manažer značky Dallmayr jej doplňuje: „Trendem dnešní doby je, že dlouholetou snahu tradičních producentů kávy a čajů podpořila a značně urychlila televizní reklama. V dnešní době se ale lidé opět učí pít klasické espresso, které začíná nahrazovat u nás stále nejžádanější Lungo/Americano. Stran složení se dává mnohem větší důraz na Arabicu. To platí především u mladších generací, starší generace samozřejmě zůstává věrna svému „turkovi“ a nějakou Arabicu a Robustu neřeší.

S příchodem chladných dní u hostů napříč různými typy gastronomických zařízení vždy stoupá



INZERCE

obliba klasických čajů. „Do rodiny teplých nápojů označovaných jako čaj patří i mnoho druhů bylin a ovocných směsí. Tím nejrozšířenějším a zároveň nejoblíbenějším je čerstvý zázvor a máta,“ uvádí Jiří Boháč, vedoucí čajové sekce CBA Czech Teatenders.

Čaj jako gurmánský zážitek

Z hlediska čajů jsou zákazníci náročnější na pestrost sortimentu, nestačí jim jen obyčejný černý čaj. „V posledních dvou až třech letech se významně zvyšuje poptávka po bylinných a funkčních čajích,“ uvádí za značku Jemča Petra Vaverková, manažerka prodeje Tata Global Beverages Czech Republic.

Podle ní lze ale současně uvést, že spotřebitelé čaje v České republice jsou spíše konzervativní. Dlouhodobě jsou tradiční tuzemské příchutě preferovanější před exotickými a extravagantními variantami. Spotřeba ovocných čajů je více než 40 procent z celkové spotřeby této komodity. „Což ale vlastně nejsou čaje v pravém slova smyslu, protože nejsou vyrobeny z rostliny čajovník, ale ze složek ovocných plodů,“ vysvětluje Vaverková.

Černé čaje tvoří zhruba 30 procent spotřeby. V posledních dvou až třech letech pak prudce vzros-

tl zájem o bylinné a funkční čaje, které dnes činí přibližně patnáct procent spotřeby. Za nimi jsou pak zelené čaje s deseti procenty. Zbytek je tvořen bílými čaji a specialitami.

Češi jsou však významnými konzumenty čajů. Jsme například hned po Německu největšími spotřebiteli zelených čajů v Evropě. „Více si uvědomujeme, že čaj není jen spařená listí, ale že se jedná o naprosto neprobádanou surovinu. Učíme se pít kvalitnější čaje za více peněz, které jsme ochotni investovat díky profesionálnější komunikaci původu, období sklizně a zpracování personálem. Čaj se stává gurmánským zážitkem srovnatelným s kvalitním vínem,“ vysvětluje Jiří Boháč.

Ovocné čaje trochu jinak

A pokud vás zajímají novinky, tento rok jsme uvedli příchutě Třešeň a Jablko a šípek,“ uvádí Petra Vaverková. Adam Lopatka, manažer značky Dallmayr dodává: „My například letos přicházíme hned s několika zimními překvapeními. Například za využití čaje Vanilla Rooibos a jablečného pyré, nebo speciálního bylinného sirupu.“

Na popularitě v poslední době pak získávají i pečené ovocné čaje, tedy pečené směsi ovoce, cukru,

DAMMANN FRÈRES

Paris 1692

Nabídněte svým zákazníkům francouzskou eleganci a čajové příslušenství v duchu pařížského životního stylu. Čaje francouzské rodinné firmy Dammann Frères představují nabídku, kterou ocení nejen vyznavači kvalitních prémiových čajů. Vaši zákazníci mohou vychutnat francouzské čajové umění v jedinečných čajových kompozicích.





Café Majada

Nejkvalitnější výběrová jednodruhá arabica z vysokohorských oblastí El Salvadoru.

Generacemi předávané umění pěstování kávovníku, ruční sběr, „washed“ zpracování horskou pramenitou vodou, sušení na slunci, ruční precizní třídění kávovníkových zrn, to vše je základem výjimečné kvality oceněné i nejprestižnější Cup of Excellence.

Pro kavárny, restaurace, hotely a všechny milovníky kávy připravujeme řešení na míru. Poradenství, od výběru vhodné odrůdy, až po kávovary a mlýnky. Exkluzivní kvalitu kávy podporujeme školením CBA certifikovanými baristy a samozřejmostí je pravidelný autorizovaný servis. **PR**

koření a někdy i kapky alkoholu. Po zalití horkou vodou dostanete vynikající nápoj, kdy po vypití, můžete sníst kousky nakrájeného ovoce či kuličky drobného ovoce jako je třeba rybíz či brusinky. Tyto „čaje“ jsou k dostání jak v obchodech, tak je na internetu celá řada receptů na jejich domácí přípravu. Řada provozů je již zařadila mezi nabízený sortiment.

Další možností nealkoholického zahřátí je třeba horký hruškový džus svařený se skořicí a hřebíčkem.

Trendům velí kvalita a alternativy

Také do nápojové gastronomie se promítají dlouhodobé trendy vegetariánství a veganství. Právě druhé jmenované skupině se řada majitelů pohostinských podniků snaží vyjít vstříc a nabízí ke kávě rostlinné alternativy klasického kravského mléka. Nejčastěji sójové, ale může být i mandlové, rýžové nebo ovesné.

V čajovém světě lze hovořit o jistém směru, jímž se tento segment ubírá. Čím dál častěji rozšířená nabídka sypaných čajů ukazuje, že se mnoho gastronomických provozoven snaží svým hostům nabízet kvalitní surovinu. Přetrvává tedy domněnka, že sypaná směs je jistě lepší než ta balená

v čajových sáčcích. „U prémiových značek tomu tak není, přesto snahu prezentovat čaj v sypané podobě kvitují. Jistým trendem je též mnohem častěji se objevující zapojování autentických čajů, tedy těch s jasně doložitelným původem, do nápojových listků. Nezdolným matadorem plující na vlně zdravého životního stylu je bezesporu Matcha, jejíž chvíle největší slávy v gastronomii teprve přicházejí,“ hodnotí Jiří Boháč.

Ten vyloženou novinku ve smyslu převratného objevu v čajové gastronomii nečeká. Přesto se dá za novinku považovat **chai latté**, které si stále nachází další a další příznivce a je vítanou alternativou pro milovníky cappuccina. „Já bych ještě přidal rostoucí popularitu retro kávovarů typu Lever, které si lidé pořizují i domů,“ dodává Tomáš Zahradil. ●

Aha!

Chai latté je kombinace černého čaje a směsi exotického koření jako např. skořice, kardamom, hřebíček, která je doplněna mlékem a cukrem. Jedná se o chuťově výrazný nápoj, který se pije po staletí v různých částech světa, především v Indii.



*Dallmayr
Nevšední káva
pro každou
příležitost*


Dallmayr
CAFÉDOCK

KVALITNÍ KÁVA. MODERNÍ DESIGN. ERGONOMIE A MOBILITA. VODA, JUICE A ZDRAVÁ VÝŽIVA V JEDNOM DOCKU. DOCKONALÝ SERVIS

Cafédock: multifunkční řešení centralizovaného občerstvení pro provoz kanceláře, showroomů, hotelových lobby, čekáren, autosalonů a meeting pointů • unikátní design a perfektní řemeslné provedení • mobilní, přitažlivé centrum setkání při krátké pracovní pauze i v rámci openspace • plně ergonomické pro náročný kancelářský provoz • reprezentativní a funkční prvek interiéru s vysokou přidanou hodnotou • individuální firemní vzhled

10 čajů pro rok 2018 podle českých teatenderů

Vnést na pole současné gastronomie novou odbornost zaměřenou na čajovou kulturu. Tak zní ambice členů čajové sekce České barmanské asociace zformulované do jedné výstižné věty. Jaký čaj ale vlastně pít a mohou jej doporučit? Zeptali jsme se pětice členů sekce Czech Teatenders, čímž vznikla neuvěřitelně rozmanitá a lahodná čajová kolekce. Ostatně posuďte z následujících charakteristik sami.

PŘIPRAVILI: MICHAEL LAPČÍK, JIŘÍ BOHÁČ

ADJARSKÉ PŘEKVAPENÍ

Název čaje: **Ramiz**
Kategorie: **černý čaj**
Výrobce: **Ramiz Txetzchladze**

Petr Sič:

Citronová, lehce medová vůně, v přízvuku dřevnatá. Chuť stařených až povidlových švestek s medovým sladovým tělem. Aftertaste dlouhý, na konci s dřevnatou špičkou nejspíše třešňové větvičky. Stručně bych jej charakterizoval jako navinulé ovoce s medem v dozvuku. Pravděpodobně nejoblíbenější čaj v našem distribučním portfoliu.

SLADKÉ PROBUZENÍ

Název čaje: **Tan Yang Jin Hao**
neboli **Zlatý vlas z Tan Yang**
Kategorie: **červený tipsový čaj**
Distributor: **Orijin Tea**

Helena Trantírková:

Plná čokoládová chuť s kořenitými až tabákovými tóny, dlouhotrvající aftertaste. Pokud mám zrovna v práci klidnější ráno, sáhnu po tomto čaji a připravím si jej do gaiwanu (čajová miska s pokličkou a podšálkem pocházející z Číny, pozn. red.) Obzvláště ráda piji Zlatý vlas nyní, v chladných měsících. Moje snídaně bývá většinou sladká a krásně ji doplňuje právě takový červený čaj vyznačující se intenzivní čokoládovou chutí, který zahřeje i povzbudí. K dostání je na e-shopu dovozce.

NÁVRAT NA TROPICKÝ OSTROV

Název čaje: **Craighead OP1 - Dilmah**
Kategorie: **černý čaj**
Dovozce: **Craighead estate Dilmah**

Petr Sič:

Nejlepší Ortodox (klasickým způsobem zpracovaný výběrový čaj, pozn. red.) z Kandy, místa na Srí-Lance, kde je dle tradiční legendy uložen Buddhův zub. Vyniká plným hutným tělem a příjemným rafinovaným parfémem poletujícím všude kolem. Nezaměnitelná kombinace těžších vůní ve mně vzbuzuje pocit, jako bych se vrátil na tropický ostrov. Čaj je k dostání na e-shopu dovozce.

V JEDNODUCHOSTI JE SÍLA

Název čaje: **Highland Darjeeling GFOP**
Kategorie: **černý vysokohorský čaj, pravděpodobně druhá sklizeň**
Výrobce: **Teekanne**

Helena Trantírková:

Oříšková chuť s tóny zralého ovoce, sladce kořeněná dochuť. Podle mě jde o nejlepší variantu pro gastronomické provozy, ve kterých chtějí servírovat kvalitu, ale nemají dostatek prostoru věnovat se sypaným čajům. Bavíme se o zástupci řady Teekanne Selection – ta je dostatečně široká na to, aby jejím prostřednictvím mohl podnik pokrýt poptávku všech svých hostů. Jednotlivé čaje jsou označeny dle klasifikace typické pro cejlonské a indické čaje, lze u nich tedy rozpoznat kvalitu listu i sběru. Ráda si jej vychutnávám v práci, mohu si jej připravit i ve větším objemu. Díky intenzivní chuti je vhodný i pro přípravu ledových čajů. Seženete jej snadno ve velkoobchodech s nápoji.



ÚŽASNĚ SLADKÁ JEMNOSTNázev čaje: **Yunnan Black Buds**Kategorie: **černý čaj**Distributor: **Oxalis****Petra Náplavová:**

Intenzivní sladká vůně. Chuť delikátní, jemná, zároveň sladká v odstínech třtinového cukru, vanilky a karamelu. Poměrně vydatná, se sladkou dochutí ulpívající na jazyku. Jde o jeden z nejkvalitnějších černých čajů z čínské hornaté provincie Yunnan. Známy je také pod názvem Dian Hong Cha. Charakterizuje ho vysoký podíl zlatavých tipsů a tím i vyšší obsah kofeinu. Z porce lze připravit čtyři nálevy. Seženete jej v prodejnách Oxalis nebo v e-shopu.

OVOCNÁ DOKONALOSTNázev čaje: **Amazonská seance**Kategorie: **ovocný čaj****aromatizovaný**Distributor: **Oxalis****Petra Náplavová:**

Příjemně sladce ovocná vůně po červených plodech a vanilce. Chuť je sladká, po jahodách a mandarinkách, v závěru se objevují tóny vanilky. Autoři čaje se při vývoji inspirovali Jižní Amerikou – obsahuje proto ovoce či byliny pro tuto oblast typické. Například šípky, červený pepř nebo pražený kokos. Celkovou sladkost dotvářejí sušené hrušky a rozinky. Směs neobsahuje ibišek, je příjemně sladká bez výrazné kyselosti. Kofein zcela absentuje, takže je tuto novinku z října 2017 možné popít klidně po celý den. Amazonskou seanci seženete v prodejnách Oxalis nebo v e-shopu.

ČOKOLÁDOVÝ UNIVERZÁLNázev čaje: **Černý Daarjeling**Kategorie: **černý čaj**Distributor: **Coccole****Libor Andla:**

Čokoládově sladká a lehce pomerančová vůně s prvky tropického ovoce. Chuť je ovocná s tóny čokolády, oříšků a velmi lehké zemitosti. Aftertaste se zemitým až dřevnatým koncem. Tenhle černý čaj pocházející z indické oblasti Daarjeling si rád dopřejí doma k snídani i odpoledne s přáteli v kavárně či čajovně. Jistě by zaujal i v nabídce restaurace, která se chlubí kvalitním a neotřelým večerním menu. Čaj je k dostání na e-shopu dovozce.

SKRYTÉ UMAMINázev čaje: **Kukicha Karigane**Kategorie: **zelený čaj**Distributor: **Oriental.cz****Libor Andla:**

Vůně lehká, trávovitá s tóny mořských řas. Chuť dlouhá a sladká, aftertaste ulpívající na patře. Když mne v pozdním odpoledni přepadne chuť na tuto japonskou lahůdku, nemusím se bát následné bezesné noci, jelikož čaj obsahuje minimum povzbuzujícího teinu. Je vyroben z řápků japonského čaje Gyokuro. Doporučuje se zalívat jej vodou o 60stupňové teplotě, já bych se však nebál přidat pár stupňů a několik sekund infuze navíc. Příjemně vás to překvapí! Otevřete tím krásné sladké, osvěžující tóny a ojedinelou chuť umami. Čaj je k dostání na e-shopu dovozce.

VYSOKOHORSKÁ LAHŮDKANázev čaje: **Silver Needles**Kategorie: **bílý tipový čaj**Distributor: **Petr Sič****Jiří Boháč:**

Intenzivní bylinná až éterická vůně. Chuť výrazně nasládlá, medová, s lehce citrusovým nádechem. Aftertaste dlouhotrvající, plný, sytý ovocný. Překvapivá africká lahůdku pěstovaná ve výškách kolem 2 400 metrů nad mořem v oblasti Mount Kenya. Na první pohled se jedná o prvotřídní selekci těch nejlepších lístků čajovníku, většina tipsů je s prvním, ještě neotevřeným lístkem. K dostání na e-shopu dovozce.

Z MINULÝCH STALETÍNázev čaje: **Anastasia**Kategorie: **blend černých čajů****v kombinaci s bergamotovou, citrónovou a limetovou silicí a s pomerančovým květem**Distributor: **Kusmi Tea****Jiří Boháč:**

Plná chuť propojující výraznější tělo assamských (indická oblast, pozn. red.) čajů podpořená ovocnými tóny čínských červených čajů. Chuťový dozrak dotváří svěží kombinace citrusů. Máme tu čest s velmi vydařeným twistem na Earl Grey udrženým v původní receptuře od 19. století, kdy jej poprvé na trh uvedl zakladatel značky Pavel Michajlovič Kusmičov. K dostání na e-shopu dovozce. ●



INZERCE

Ochutnejte doušek salvádorské kávy

Café Majada s.r.o. | Na Příkopě 1047/17 | 110 00 Praha 1
+420 608 777 067 | info@cafemajada.eu | CaféMajada

www.cafemajada.eu

Gambrinus představuje koncept hospod Srdcovka

Gambrinus představuje nový koncept hospod Srdcovka, kde pivo chutná stejně jako v pivovaru. První hospodou nového typu v Plzni je Srdcovka Corso. Gambrinus postupně plánuje otevřít po celé České republice desítky nových Srdcovek, v nichž bude hrát hlavní roli pivo a lidé, kteří ho nosí v srdci.

Pivo je u nás vždy „až“ na prvním místě. Je to naše srdeční záležitost – odtud také plyne inspirace pro nový koncept Srdcovky. Abyste si vychutnali Gambrinus v nejvyšší kvalitě, načepují vám jej tu přímo z originálních pivních tanků. Vznikly speciálně pro Srdcovku a připomínají naše CK tanky, v nichž v pivovaru pivo kvasí a později leží. Krátké vedení k výčepu v kombinaci s chlazenou rychlou logistikou zajistí, že pivo chutná jako u nás v pivovaru,“ vysvětluje sládek Gambrinusu Pavel Zítek.

Srdcovka si svůj název vysloužila díky lidem, kteří své povolání dělají srdcem a pivo milují. Takových srdcařů je v Gambrinusu hodně a mno-

ho z nich zasvětilo vaření piva celý život. Jejich siluety a příběhy jsou proto jedním z hlavních designových prvků nových hospod pivovaru Gambrinus. V plzeňské Srdcovce Corso mají pivovarští navíc svůj vlastní stůl, kde si mohou v klidu vychutnat výsledek své práce. U piva tu můžete potkat třeba mistra varny Zdeňka Poláka, který ho za 42 let uvařil už 25 milionů hektolitrů. Je tak zřejmě jedním z nejdéle aktivních sládků u nás vůbec.

„Budeme rádi, když se ze Srdcovky Corso stane místo, kde se u piva Gambrinus budou potkávat srdcaři z našeho pivovaru i všichni ostatní Plzeňáci a budou tu společně probírat pivo, fotbal i všech-



ny další srdcové záležitosti,“ říká Stanislav Hamara, manažer pivovaru Gambrinus. Podobná místa chce pivovar Gambrinus vytvořit i v dalších městech. „Chceme, aby tak dobré pivo, jako děláme u nás

v Plzni, mohli ochutnat lidé po celé republice. Do Srdcovky se tak mohou těšit také v Praze nebo Otrokovicích a postupně i v desítkách dalších měst,“ dodává Stanislav Hamara. ●

Jameson uvádí na svatého Patrika již posedmou limitovanou edici

Jameson uvádí již posedmou limitovanou edici lahví u příležitosti svátku svatého Patrika. Za designem těchto etiket stojí každý rok jiný tvůrce. Letošní design navrhla irská umělkyně Claudine O'Sullivan. Vychází z povahy svátku svatého Patrika, který je oslavou přátelství a soudržnosti, proto si k projektu přizvala i své dva blízké kamarády – fotografku Leonnu Ward a designéra Alexe Mellona. Při tvorbě designu etikety se inspirovali skupinou mladých bojovníků s názvem Fianna, známou z irské mytologie.

Uvnitř tematické lahve samozřejmě najdete prověřený chutný obsah, nejprodávanější whisky na světě – Jameson. Ta se zrodila v roce 1780 díky palírníkovi Johnu Jamesonovi, který povýšil pálení irské whisky na umění. Její vyzrállost a jemnost je dána trojnásobnou destilací a výjimečně pomalým procesem zrání v dubových sudech. Svatopatrikovskou limitovanou edici lze v České republice koupit pouze v 1litrovém balení ve velkoob-



chodech nebo na e-shopu www.prestige-selection.cz za 669,- Kč.

Staňte se také vy s kamarády na jeden den Iry a oslavte nejnámější irský svátek – Den svatého Patrika, který bouřlivě probíhá každoročně 17. března na počest svatého Patrika, patrona Irska, po celém světě. Událost se nese ve znamení zelené barvy, irské muziky, zábavy, přátelství, soudržnosti a samozřejmě kvalitní whiskey, která na žádné pořádné irské oslavě nemůže chybět.

K oslavám, které jsou každým rokem větší a větší, se přidala i Česká republika. Bude tomu tak i letos, kdy v Praze proběhne Tour svatého Patrika, kterou doplní akce ve více než 400 podnicích po celé zemi. Program pražské Tour svatého Patrika bude vycházet z loňské úspěšné akce, kde se mohli návštěvníci projít, zastavit a pobavit na několika netradičních místech včetně pražské náplavky, několika kulturních a hudebních klubů nebo Tančícího domu či OD Kotva. ●

První vesmírný kapslový kávovar

Po 32 měsících na palubě Mezinárodní vesmírné stanice (ISS), která se nachází 400 kilometrů nad zemským povrchem, byla ukončena mise „Káva ve vesmíru“, jejímž hlavním aktérem bylo ISSpresso: inovativní italský přístroj na přípravu espressa z kapslí nainstalovaný do lodi ISS Node 1/Unity. Tento speciální typ kávovaru vytvořila pro Lavazzu společnost Argotec ve spolupráci s Italskou vesmírnou agenturou (ASI).

Dlouhá cesta začala 3. května 2015 misí FUTURA, pod vedením Samanty Cristoforetti, která vypila historicky první espresso připravené ve stavu beztíže. Celý projekt „Káva ve vesmíru“ byl ukončen misí Mezinárodní kosmické agentury VTA, kterou italský astronaut Paolo Nespoli dovršil svou třetí cestu do vesmíru. Během dvou let ve vesmíru procestovalo ISSpresso na palubě Mezinárodní kosmické stanice více než 650 milionů kilometrů rychlostí 28 000 km/h a bylo svědkem téměř 15 500 východů Slunce. Požitek z kávy si užilo celkem 11 vesmírných expedic, které si kávu dopřály především při zvláštních příležitostech k navození pohodové atmosféry. ●

Plán akcí České barmanské asociace na nadcházející období

15. 2. 2018 Johnnie Walker Red Rye Finish Junior Bartenders Cup – Top Gastro & Hotel – JCC

15. 2. 2018 Heineken Cup - Junior Beer Competition - Top Gastro & Hotel - JBC

16. 2. 2018 Junior Mistr Kávy - Top Gastro & Hotel - JMK

17. 2. 2018 Baileys Professional Mistr Kávy - Top Gastro & Hotel - PMK

17. 2. 2018 Johnnie Walker Red Rye Finish Competition – Top Gastro & Hotel – PCC

18. 2. 2018 Havana Club Flair Cup - Top Gastro & Hotel - JFC, PFC

28. 2. 2018 Ahol Cup - JCC, JMK, JTC, JBC

15. 3. 2018 O pohár náměstka hejtmána MS kraje - JCC

22. 3. 2018 Hanácká barman show - JCC

10. 4. 2018 Mattoni Grand Drink 2018 - nominační kolo CBA - PCC

21. 4. 2018 Chodovar Cup – CC

28. 4. 2018 Valná hromada České barmanské asociace 2018 - členská schůze

VYSVĚTLIVKY:

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

Newsletter

2x měsíčně je zpravodaj zasílán na e-maily managementu a zaměstnanců z hotelnictví, pohostinství, cestovního ruchu

máme již
4 500
oděratelů!

Máte zájem
o dění
z branže?

Hodláte
efektivně
inzerovat?



Jak se přihlásit?

Zašlete nám na: info@1prg.cz
email, kam si přejete newsletter zasílat.
Poté Vás **bezplatně** zařadíme
mezi naše pravidelné odběratele.



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