

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

září-říjen 2019

Adéla Mondeková:
**Na opravdu dobré
çappuccino
v Česku jen tak
nenatrefíš**





Adéla Mondeková

MISTRYNĚ KÁVY: PO PĚTI ŠÁLCÍCH KLIDNĚ USNU

Celé tři letní měsíce tráví Adéla Mondeková pracovně v hotelu na pobřeží Jadranu poblíž italského letoviska Rimini. Po příjezdu do Česka se ale úřadující Mistryně kávy CBA doma v Jeseníku dlouho nezdrží, vyrazí totiž na roční studijně-pracovní pobyt pro změnu do Francie. Ještě že moderní technika nabízí videohovory, díky čemuž mohlo tohle interview vůbec vzniknout...

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Pije se pořád v Itálii caffè corretto?

Pije. Já tady ale kávu jako servírka nepřipravuji. Vymyslela jsem ale pro hotel kávový drink. Kromě kávy obsahuje Baileys, pyré z maracují a Cointreau. Je krátký, silný, a pojmenovali ho po mně – Adéla. (smích)

Jak ti chutná italská káva? Dnes už je přece jen moderní něco jiného...

Není nejhorší. V hotelu, kde pracuji, ale nějaké správné nastavení mlýnku nebo dobu průtoku vody vůbec neřeší. Pít se to dá a bohužel jsem si i trochu zvykla, ale někdy je tak příšerná, že ji nevypiju.

Co tě čeká doma po návratu z Itálie?

Zase brzy odjedu pryč, tentokrát do francouzského univerzitního města Nancy. Na celý rok. Budu tam díky projektu mé bývalé školy studovat nějaký všeobecný obor, učit se francouzsky a pracovat v kavárně. Pobývat nějakou dobu ve Francii, to vždycky býval jeden z mých snů, takže si jej nyní splním. Extra snem, takovým, o nichž se ani nemluví, zůstává otevřít si kavárnu v Provence...

Kdy ses vlastně poprvé v životě napila kávy?

Nevím, jestli se dá v tomto případě mluvit o kávě, spíš ne. Jako malá jsem chodívala po

škole k babičce a dědovi na návštěvu a tam mi dávali cappuccino z prášku. Takže moje první „kafe“ bylo určitě instantní. S espressem jsem začala až na střední.

No a čím si tě káva získala?

Tím, co všechno se musí stát, aby se semínko z kávovníku dostalo až do našeho šálku ve formě voňavého a chutného nápoje. A já se chci o tomhle celém dlouhém a složitém procesu dozvědět co nejvíce. Příprava dobré kávy je alchymie – člověk musí zvládnout spoustu dílčích kroků, aby ve finále mohl servírovat perfektní kávu.

Ingredience, které si s kávou zaručeně rozumějí: smetana, Baileys, karamelový sirup, vanilka, oříšky



“

Ráda ochutnám jakoukoliv kávu, ať už je to stoprocentní robusta čokoládového či oříškového charakteru, ovocitá arabika nebo jejich směs. Pokud jdu do kavárny, nejčastěji si objednám espresso, na rozdíl od cappuccina, protože na opravdu dobré cappuccino v Česku jen tak nenatrefíš.

Someliéři prý v kávě rozeznávají širší spektrum chutí než ve víně. Jakou kávu máš ráda?

Dobrou. (smích) Ráda ochutnám jakoukoliv kávu, ať už je to stoprocentní robusta čokoládového či oříškového charakteru, ovocitá arabika nebo jejich směs. Pokud jdu do kavárny, nejčastěji si objednám espresso, na rozdíl od cappuccina, protože na opravdu dobré cappuccino v Česku jen tak nenatrefíš. Personálu bývá z nějakého důvodu zatěžko se jeho přípravu naučit, takže ve výsledku často piješ hustou bublinkovou pěnu, která je víc vodová než kávová.

Jak laik pozná, jestli právě dostal dobré kafe?

Správné cappuccino se pyšní krémovou pěnou, to je takový základ. U espressa už je to pro laika obtížnější. Dost záleží na tom, kolik toho máš napito. Já si k espressu přičichnu, a pokud mi přejede mráz po zádech, tak vím, že to není dobrá káva.

Máš blízko i k alternativním přípravám kávy?

Z těch mi nejvíc chutná džezva, což je turecký způsob přípravy.

Jak se tahle káva liší od běžného espressa?

Moc! Musíš ji namlet na pudr, kdežto espresso je hrubší. Namísto kávovaru se připravuje v mosazné konvičce džezvě, v níž kávu necháš dvakrát až třikrát vzkypět nad plamenem, nebo ještě lépe a tradičněji nad horkým pískem. Káva z džezvy je silnější a obsahuje mnohonásobně více kofeinu než espresso. Vlastně se dá říci, že espresso prakticky skoro žádný kofein neobsahuje. Lidské tělo tuto dávku dokáže odbourat za čtvrt hodiny.

Z toho by vyplývalo, že pít espresso na probuzení je nesmysl.

Na každého to samozřejmě působí trochu jinak. Nejvíce kávy jsem vypila na jedné svatbě – osm šáleků za šest hodin – a to se mi fakt spát nechtělo. Ale tři, čtyři, pět kávy, po těch si s klidem můžu jít lehnout a usnout.

Na džezvu si člověk v Česku do kavárny asi hned tak nezajde.

Já na ni chodím domů. (smích) Vlastně vím jen o jedné kavárně, kde ji nabízejí – Orient Coffee v Plzni. Tenhle vyhlášený podnik provozuje náš kamarád z CBA Goran Jozic a dělá to velice dobře.

Postihuje tě v pozici kavárenského hosta profesní deformace?

Už si ani nepamatuju, kdy jsem si naposled užila sezení v kavárně! Jako první pohledem kontroluji stav kávovaru. Pak sleduji práci baristy a zvláště pozor si dávám na zvuk trysky při přípravě cappuccina.

Jsi trojnásobnou baristickou mistryní republiky – dvakrát juniorskou a loni poprvé v kategorii profesionálů. Dílčích soutěží jsi vyhrála několik desítek. Vzpomeň si na nejkrásnější cenu za umístění?

Před dvěma lety jsem za triumf v juniorech obdržela desetidenní pobyt mezi brazilskými kávovníkovými plantážemi. Konečně jsem měla možnost poznat, jak se vlastně káva pěstuje. Jak náročnou práci pracovníci na plantážích mají. Sbírají bobule v nesnesitelném vedru, do toho je žerou komáři a všude kolem číhají nebezpeční

hadí. Spolu s návštěvou Rio de Janeira včetně pláže Copacabany je to zážitek na celý život.

Čemu své úspěchy připisuješ především?

V první řadě mě toho velmi mnoho naučil Kamil Hégr, který si mě u nás na hotelovce v Jeseníku vzal do parády hned druhý týden v prváku. A pak jsem zvyklá na neustálé sebezdokonalování, bez toho nelze pomýšlet na žádné zlepšení a nějaké výsledky.

Jak na sobě pracuješ?

Místo sezení doma nebo poflakování se všude možné raději trávím několik hodin ve škole a cvičím přípravu cappuccina. Nebo sedím u počítače a studuju informace o kávě. Není také problém kdykoliv přijít do studentské kavárny u nás ve škole a nacvičit si třeba soutěžní koktejl. Ten se mi většinou nepovede napoprvé, takže zkouším suroviny různě kombinovat. Ze začátku jsem musela hodně trénovat přednes, servis a přípravu cappuccina.

V kterých krizových bodech může účastník baristické soutěže CBA Mistr kávy selhat?

Nejhorší je nesešpat ze sebe trému. Pak začneš kazit maličkosti a nervozita se nabaluje. Zapomeš si něco donést z přípravny na stůl, vyliješ vodu, z kávovaru ti spadne páka. Pak už člověk není ve zbytku časového limitu v klidu.

Zastavme se chvilku u kávové mixologie.

Jak se dělá kávový koktejl?

Při vymýšlení receptury se musíš nejdříve vyhnout nesmyslným kombinacím. Třeba spojení limetkové šťávy a smetany vede ke zdrnutí. Když máš přechutnané suroviny a víš, co k čemu jde, tak už jen čaruješ s různými kombinacemi, přidáváš a ubíráš ingredience a ladíš jejich poměry. Chce to čas. Mé první drinky, které jsem zkoušela připravit, nebyly vůbec dobré. Raději jsem je vyplivla a vylila.

Které ingredience si s kávou zaručeně rozumějí?

Smetana, Baileys, karamelový sirup, vanilka, oříšky.

Jak k takovým kombinacím přijdou milovníci sušších a ovocných drinků?

Pro ty mám taky zaručený tip – smíchejte kávu s malinovým pyré, bazalkou, černým čajem a růžovým tonikem. Je to osvěžující, mírně sladké a opravdu dobré. Nezklaťme ani kávu s jablčnou šťávou a sirupem z agáve.

Máš už představu o tom, čeho bys chtěla v profesním životě dosáhnout?

V téhle fázi chci začít učit ostatní zájemce z řad studentů i veřejnosti vše, co už umím. A časem ještě něco víc. Protože kávová kultura se posouvá dopředu a z mého pohledu tady je pořád málo lidí, kteří jí dostatečně rozumí. Časem bych si mohla doma v Jeseníku otevřít vlastní kavárnu, protože jich je ve městě sice hodně, ale žádná není natolik kvalitní, jak bych si představovala.

Kromě kávy máš ráda florbal, který závodně hraješ za Olomouc.

Je to rychlý a velice zábavný sport. Mrzí mě, že si od něho musím teď na rok dát pauzu!



OBLIBA GINU STÁLE ROSTE

Když se řekne gin, většina lidí si vybaví Anglii, rušný Londýn a v rudých uniformách oděné strážce Toweru - befeater - podle nichž je nazvána snad nejznámější značka tohoto nápoje s výraznou chutí jalovce. Jeho kořeny vůbec nevyrůstají z ostrovních rašelinišť, ale sahají až do kontinentální Evropy, konkrétně do Nizozemska.

TEXT: FRANTIŠEK VONDERKA

Vynalezl jej v roce 1650 Dr. Franciscus de La Boie, známý spíše pod jménem Dr. Sylvius, profesor medicíny na univerzitě v Leidenu, a původně to měl být lék na ledvinové potíže. Dr. Sylvius smíchal tedy dvě močopudné suroviny: olej z jalovcových bobulí a obilný destilát. Takto vzniklou směs nazval genever. Angličtí vojáci, kteří byli v Nizozemí během holandsko-španělské války, tomuto nápoji kvůli jeho původu říkali „holandská kuráž“ a přivezli jej domů, kde dostal název gin a natolik zachutnal, že býval považován za národní nápoj.

Druhý typ ginu, který následně vyvinuli londýnští lihovarníci, se nazývá dry gin, někdy také s přídomkem London, což naznačuje místo, kde byl poprvé vyroben. Od toho holandského se liší nejen výrobou, ale i chutí. Vznikl r. 1831 a vyrábí se destilací z obilí a přidáním všemožných bylin.

Dnes patří zejména tento druhý mok, který s tonikem ráda popijela i matka současné britské královny, mezi nejoblíbenější alkoholické nápoje na světě. A jeho popularita dále roste. Popíjí se samotný, ale je především velmi populární přísadou do různých koktejlů.

G&T

Pokud nechcete jedinečnou chuť ginu potlačit jiným druhem alkoholu, jistě nepohrdnete jeho proslulou kombinací s tonikem. Gin s tonikem (zkráceně G&T) je highballový koktejl připravovaný s ginem a tonikem, nalitý přes led. Ob-

vykle je ozdobený limetkou či citronem, případně salátovou okurkou. Množství ginu v koktejlů záleží na chuti, obvykle se však pohybuje mezi 25 až 50 % koktejlů.

Toniková voda je mnohem více než jen hořkosladká perlivá limonáda. Obsahuje totiž chinin, který může být efektivním prostředkem, jenž tiší bolest a horečku a působí také jako prevence proti malárii, která byla v době vzniku prvních chininových prostředků velmi rozšířená. V 18. století se prášek z „cinchona tree“ běžně přidával do sherry a vína, aby se zastínila jeho hořká příchut. Vojáci britských jednotek na území Indie však pojímali chinin nejen jako blahodárny, ale při jeho smíchání s vodou, cukrem a ginem dokonce jako velmi oblíbený nápoj!

Lze z čeho vybírat

Na trhu je dnes více než tisíc variant suchých či sladkých ginů. Stejně pestrá je i nabídka toniků, přičemž i jejich rodina se stále rozrůstá. Jaké giny a toniky jsou „in“ u nás? Produktový manažer sítě MAKRO ČR pro kategorii alkohol Jan Jindra na tuto otázku odpověděl: „Suverénně nejprodávanější gin v MAKRO je Beefeater, se značným odstupem následují další světové značky jako Bombay, Hendrics, Gordon. K růstu celé kategorie ginů nicméně přispívá i rostoucí popularita nových malých řemeslných ginů. Nejprodávanějšími toniky jsou Kinley a Schweppes, ovšem i zde platí dynamický rozvoj nových prémiových značek.“ Pojďme si tedy některé z těchto nápojů blíže představit.

Beefeater gin

Je nejznámější světová značka prémiového ginu. Jako jediná mezinárodní značka ginu se destiluje výhradně v Londýně a při výrobě se dodržují tradiční postupy staré čtyři staletí. Tento tradiční londýnský nápoj má stoprocentně přírodní složení, připravuje se totiž z obilného destilátu, čisté vody a devíti přirozených bylinných přísad, bez jakýchkoli přidaných cukrů nebo dochucovacích esencí. Značku Beefeater jistě není třeba nikomu představovat. Tento originální londýnský gin je jasně rozpoznatelný pro říznou a jasnou chuť, kterou si oblíbili lidé takřka na celém světě. Jeho cena je navíc poměrně příznivá, takže si ho lze vychutnat bez výčitek svědomí z přílišné rozmařilosti.

Bombay Sapphire gin

Další značka s obrovskou tradicí, která má ve světě ginu místo na výsluní. Název odkazuje na nepřehlédnutelnou modrou lahev s obrázkem královny Viktorie inspirovanou slavným safírem „Hvězda Bombaje“ ze Srí Lanky. Je destilován naprosto unikátním procesem, jaký se užívá už jen ve čtyřech výrobních na světě. Na rozdíl od ostatních ginů, které jsou destilovány společně s bylinkovými ingrediencemi, Bombay Sapphire je destilován čistý bez příměsí. Aby získal svou unikátní chuť a vůni, lihovina prochází zjednodušeně řečeno „bylinkovou párou“. Tento postup umožňuje, aby bylo veškeré aroma plně absorbováno. Výsledkem je naprosto chuťová senzace. Ve vůni a chuti můžete ucí-



tit – kromě tradičního jalovce, anděliky a citrusových tónů – také kosatec, mandle, skořicovou kůru či koriandr.

Hendrick's gin

Je malosériově vyráběný gin, destilovaný ve skotské přímořské vesnici Girvan. Je plněn do lahví připomínajících staré lékárenské dózy. Rafinovaná galerie bylin a přírodních ingrediencí je do ginu Hendrick's „zabudována“ v průběhu destilace. Jalovec, koriandr a citrusovou kůru doplňuje líbezný dotek růží, dosažený jemným vylisováním esenciálních olejů z okvětních lístků. Chuť je jemná a jsou v ní patrné tóny citrusů, růží a salátové okurky. Právě salátová okurka by v drinku obsahující Hendrick's gin neměla chybět. Podtrhuje totiž méně patrné tóny, které díky této ingredienci vystoupí do popředí.

Gin Tanqueray No. 10

Čtyřnásobně destilovaný ultra prémiový Gin Tanqueray No. 10 představuje vznešenou chuť s jemnými tóny čerstvých citrusů (grapefruit, pomeranč, limety), ručně sbíraných bylinek a pečlivě přebraného jalovce. Výroba Tanqueray Ginu sahá až do roku 1830, kdy Charles Tanqueray založil The Bloomsbury Distillery v Londýně. Charles Tanqueray experimentoval s výrobou ginu, až vznikl výsledný gin, který si svou chuť zachoval dodnes. Od roku 1948 se Tanqueray Gin stáčí do typických láhví s rodinnou pečeti.

Pro skvělý gin ale už nemusíme jen do světa. Svět naopak začíná objevovat i ginovou raritu z našich domácích luhů a hájů.

Žufánek gin OMFG

Tato moravská lahůdka se pálí v limitované edici jen jeden týden v roce, a ještě mnohem rychleji je pryč. Jakmile dojde, dojde navždy. Nejde o žádnou variantu borovičky, nýbrž o exkluzivní gin fascinující chutě a úrovně. Žufánek vydává

každý rok sběratelskou edici tohoto nápoje, kdy se do něj přidává nová surovina a na svět přichází limitovaná kráska s poetickým jménem OMFG. Loni byl touto surovinou bourbonský pepř, rostoucí pouze v deštném pralese jihovýchodního Madagaskaru. OMFG Gin 2019 v sobě spojuje dva alkoholové světy – ginový a absintový. Kromě tradičního jalovce, koriandru, puškvorce, anděliky, grains of paradise, levandule a lípy obsahuje totiž pelyněk ve varietě Pontarlier.

Vyberte si svůj tonik

U toniků u nás v oblíbenosti vedou Kinley Tonic Water a Schweppes. Všeobecně známé značky, které je určité zbytečné dlouze představovat. Ale i jim roste zajímavá konkurence. Pojďme tedy některé z nových produktů krátce představit.

PHI

Španělský tonik Phi je velmi jemný (s jemnými bublinkami), ale zároveň plný. Přiměřeně hořký, s lehkou citrusovou chutí (obsahuje totiž přírodní aroma pomerančů, citronů a limetek). Hodí se tedy skvěle k ginům s citrusovými tóny. Díky vyvážené neutrální chuti se výborně hodí prakticky ke každému ginu. Zároveň je to i jeden z toniků bez cukru a s nejnižším počtem kalorií. Kromě toho se vyrábí z léčivé minerální vody z horského pramene.

FEVER-TREE INDIAN

Jde o neutrální tonik z Velké Británie, poprvé představený v roce 2005. Tahle značka je tak trochu průkopníkem – jako první totiž přišla s myšlenkou, že i tonik hraje v G&T koktejlu zásadní roli, což dnes připomíná i jejich slogan: „Pokud ¾ vašeho ginu s tonikem tvoří tonik, ujistěte se, že máte ten nejlepší.“ („If ¾ of your Gin & Tonic is the tonic, make sure you use the best“). V porovnání s jinými toniky je méně sladký a je v něm cítit i mírná kyselost. Pro jeho

výrobu se totiž používají i pomeranče z Tanzanie. Ty dodávají toniku charakteristickou svěžest (způsobena také vyšší syceností) a nádech citrusů.

DOUBLE DUTCH INDIAN

Jde o značku, kterou stvořily v roce 2015 dvě sestry z Nizozemí. Tento klasický tonik je sladký a typickou hořkou „pachut“ toniku byste hledali jen těžko. Ostatně to bylo i cílem při jeho tvorbě. Přidávají se do něj totiž i přírodní příchutě jalovce a růžového grapefruitu, které zmiňovanou hořkost skvěle vyvažují. V ginu s tonikem chutná skvěle zejména s pomerančí, ale i jinými citrusy. Hodí se spíše ke klasičtějším, sušším ginům, případně těm s citrusovým nádechem.

Historie s pokračováním

V současné době je Gin & Tonic v barech a restauracích často podáván ve velkých vinných sklenicích s blokem ledu. Tento trend se rozšířil ze Španělska. Velmi často je pak ozdoben bylinkou, citrusem či floatem nějaké příchuti nebo kávy. Ať pro svůj G&T použijete jakýkoliv gin a tonik, je vždy dobré přemýšlet nad tím, zda se vámi vybraná dvojice dokáže „zasnoubit“. Jednotlivé značky obsahují mnoho nejrůznějších bylin a tím jsou výraznější. K takovýmto ginům je třeba vybírat velmi jednoduchý, suchý a přírodně sycený tonik. Pokud jste příznivci základních variant dry ginů, můžete se pustit do odváznějších kombinací, abyste svůj drink oživil. Vždy však je třeba pamatovat na to, že součástí každého G&T by měl být dostatek kvalitního ledu. Není totiž nic horšího než teplý drink!

Stejně tak jako má Gin & Tonic dlouhou historii, tak její jistě čeká i pestrá budoucnost. V rozmanitosti jeho využití se meze nekladou. Tak jako přibývá značek ginů a příchutí toniků, typů ledu a skla, tak se rozšiřuje nabídka variant tohoto osvěžujícího nápoje.

O ginu s mistrem barmanského řemesla

Karel Mayer dnes patří k uznávaným českým barmanům. Na svém kontě má tituly vicemistra světa (Karlovy Vary 1997) a mistra světa IBA (Tchaj-wan 2007) a řadu dalších profesních ocenění, která potvrzují, že skutečně je mistrem svého řemesla. Je tedy osobou z nejpovolanějších k rozhovoru o pití ginu, a to nejen s tonikem...

TEXT: FRANTIŠEK VONDERKA



G&T patří mezi longdrin-kovou klasiku, jejíž obliba v poslední době opět roste. Máte pro to nějaké vysvětlení?

Gin vždy patřil a stále patří k základu přípravy míchaného nápoje. Poslední dobou je dávana velká reklama ginu, v létě GT, tedy spojení ginu s tonikem. Je to perfektní pití, samozřejmě za předpokladu, že je tento drink profesionálně připraven. Když k tomu přidáte reklamu, o které jsem hovořil, tak není co řešit a ani se není čemu divit, že jeho obliba roste.

Existuje celá řada skvělých značek ginu. S kterými pracujete nejraději vy?

V současné době vede, díky obrovské reklamě, gin Beefeater! Rád používám např. gin Gilbeys, Tanqueray gin, Bombay Sapphire, Copper Head gin, a tak bych mohl pokračovat. Je spousta výborných ginů. Já osobně pracuji velice rád s giny, které už jsem vyjmenoval, ale někdy se musím podřídit hostovi a použít takový gin, který si přeje. Tím myslím především na větší akce, které jsou objednávány a kdy je potřeba také přihlídnout k cenovým možnostem klienta. Jinak pro běžnou praxi platí to, co jsem již uvedl.

Kombinace Gin&Tonic vypadá na první pohled velmi jednoduše. Přitom někteří skalní vyznavači tohoto nápoje říkají, že i nejskvělejší gin se dá chu-

ťově pokazit, když se smíchá s nevhodným tonikem. Jak to vidíte vy?

Barman, ať už za barovým pultem či butler, tedy specialista barman na lokále v restaurantu, tedy exkluzivním restaurantu, kde taková funkce existuje, musí především svou práci ovládat. Musí mít potřebnou praxi, nevymýšlet již dávno vymyšlené, ale držet se toho, co se naučil, a to předpokládám od profesionála barmana nebo chcete-li číšníka, který nápojové gastronomii rozumí po odborné stránce! A ví i to, že k určité značce ginu se nejlépe hodí tonik s tou či onou příchutí. Vždy je ale potřeba používat kvalitní značky jak ginu, tak toniku. Vše pořádně vychlazené a používat led, který je k takovému drinku určen. Citron, citronovou čerstvou šťávu, patřičnou sklenku většího obsahu typ long a není možné, aby drink nechutnal.

Na co vše je třeba dávat pozor, když se připravuje G&T? Jak by měl podle vás vypadat jejich vzájemný poměr, co dalšího by se do nápoje kromě ginu a toniku (a kostky ledu, přes kterou se gin do sklenice s tonikem leje) mělo ještě přidat a jak by se měl servírovat?

Poměr záleží na tom, jak ostrý nápoj si host přeje. Obvyklých je 25 až 50 % ginu v nápoji. GT je možné doplnit čerstvou citronovou šťávou, také je možné cca 1bl lime juice (limetkový fresh), pěkný řez citronové kůry, plátek citronu

“

V současné době vede, díky obrovské reklamě, gin Beefeater! Rád používám např. gin Gilbeys, Tanqueray gin, Bombay Sapphire, Copper Head gin, a tak bych mohl pokračovat.

a na okraj sklenky zavěsit měsíček citronu, aby si host mohl ještě vymáčknout trochu šťávy.

K jakým příležitostem se podle vás G&T nejlépe hodí?

Drink GT je nevhodnější v letních měsících na zahrádky, terasy, ale večer po dobré večeři a pak při posezení na hotelové terase u moře při teplém vánku není nic lepšího. Jinak tento drink je určen k volnému popíjení, nemá funkci aperitivu ani digestivu!

Gin se samozřejmě nepopíjí jen s tonikem, i když to je nejznámější varianta jeho konzumace. Takový agent Jeho Veličenstva 007 James Bond ho měl rád s Martini. Jaké další variace byste doporučil vy?

Gin je vhodný do mnoha míchaných nápojů. Nejznámější koktejl s ginem je samozřejmě Martini dry cocktail – Král koktejlů. Když si tento drink objednáte v USA, samozřejmě v profi baru a u profi barmana, tak se vás zeptá, zda s ginem, nebo vodkou? Tak proslavil svůj drink James Bond, ale koktejl, který nese jeho jméno, sestává z vodky, angostury a šampaňského!

Podělíte se o nějaký zajímavý zážitek ze své dlouholeté praxe, který je spojený s pitím ginu?

Zážitků s popíjením ginu mám mnoho, ale jeden je opravdu nezapomenutelný.

Když jsem byl v Las Vegas na kongresu IBA, tak tam byl servírován Martini cocktail velice zajímavým způsobem. Z velkého kusu ledu byla vysekána obrovská labuť, kde jste si do její hlavy nalil podle své chuti gin Bombay, Martini dry a tady to vše proteklo celou ledovou labutí a dole z tlapy vytekl perfektně vychlazený drink do připravené originál koktejlky. Byla zde, jak to má samozřejmě být, také miska s velkými zelenými olivami s pečkou, kterých jste si mohl vzít, co hrdlo ráčí. Tak to byl opravdu zážitek.

Na ty, kteří dospěli k vlastní chuti.



Schweppes Indian Tonic, žijící legenda stvořená v roce 1870, je tím pravým partnerem pro váš nejlepší gin: dokonalé spojení perlivé vody, jemně nahořklé chuti chininu a kapky citronu se perfektně promíchá s chutí jalovce. Je to ta nejlepší volba pro váš Gin Tonic. Klasický koktejl, který nikdy nevyjde z módy. Jedinečný a neočekávaný, jako Schweppes.

Karlovarské minerální vody, a.s., Horova 3, 360 21 Karlovy Vary
Zákaznický servis: +420 266 191 444, email: info@mattoni.cz

J. Schweppe

MATTONI GRAND DRINK OVLÁDL BEZBARVÝ KOKTEJL Z ESTONSKA

Svátek skvělého pití a špičkové hudby v elektrizující atmosféře zaplněného Staroměstského náměstí. Takový byl 22. ročník barmanské soutěže Mattoni Grand Drink, jenž byl zároveň devátým ročníkem mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů. Uskutečnil se v sobotu 8. června v centru Prahy.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

V mezinárodním finále prestižní barmanské soutěže se představilo 20 účastníků z celého světa od Lucemburska přes Maltu, Hongkong a Uruguay až po Austrálii. Domácí barvy hájil Jan Šebek z pražského L'Fleur baru se svým koktejlem Birdie. Úkolem barmanů bylo připravit tři porce nealkoholického nízkokalorického koktejlu, jenž je originální a zároveň odpovídá moderním trendům zaměřeným na zdravý životní styl.

Hodnotící komise složená z prezidentů národních barmanských asociací a dalších významných osobností určila za vítěze 29letého Laura Ihermanna z Estonska. Ten triumfoval se svým čírym koktejlem Clear Thoughts složeným z bezbarvé kávy Clear Coffee, The Bitter Truth Celery Bitters, kyseliny citronové, sirupu z bílé čokolády Monin, větvičky tymiánu a perlivé minerální vody Mattoni. Obdržel také ocenění za nejlepší techniku.

„U mého drinku reprezentujícího jasné myšlení nemusíte řešit vzhled. Jen zavřete oči a užíváte si jeho čistou chuť,“ nastínil koncept svého koktejlu Laur Ihermann, jenž pracuje jako manažer restaurace Noa v Tallinnu.

Na druhé příčce se umístil Stefan Haneder z Rakouska a třetí skončila Agnieszka Ciešlar z Polska. Ceny za nejlepší design a inovaci si odnesl rakouský reprezentant. Jan Šebek obsadil desáté místo, když ve svém drinku Birdie použil acai, yuzu, vinný mošt, bezinkový cordial a perlivou minerální vodu Mattoni.

Hodnotitelé při své práci kladli důraz zejména na nízkou kalorickou hodnotu použitých surovin, což barmany například nutilo omezovat obsah sladkých sirupů. „Zároveň jsme dbali na to, aby ingre-

dience byly dostupné na evropském trhu a nešlo o podomácku vyrobené kombinace. Sledujeme tím snadnou dostupnost a proveditelnost prezentovaných receptur,“ prohlásil ředitel soutěže Miroslav Černík.

Soutěž Mattoni Grand Drink byla tento rok programově úzce provázána s Mattoni koktejl festivalem. I široká veřejnost tak mohla na Staroměstském náměstí zhlédnout mezinárodní utkání o post mistra světa a zároveň oslavit Světový den nealko koktejlů. Kromě barmanské show Václava Abrahama a Martina Volgentanze si zde návštěvníci užili hudební vystoupení Monkey Business, Mikolase Josefa, Kataríny Knechtové, Tomáše Kluse, Báry Polákové a Davida Kollera. Festivalem i soutěží provázal moderátor Libor Bouček. Letos poprvé mohli všichni návštěvníci soutěžní koktejly ochutnat. Prostor podél hlavního pódia zaplnily bary všech reprezentantů, kteří své drinky zájemcům postupně připravovali.

„Propojení soutěže s hudebním festivalem přineslo špičkovou show, což zaplněné náměstí opakovaně oceňovalo bouřlivým potleskem. Houfy zájemců o ochutnání se také srocovaly u stánků v Bar Street, kde své drinky míchali barmani po svém soutěžním vystoupení. Byla to skvělá podívaná pro každého,“ uvedl prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Také letos se v Praze díky Mattoni Grand Drink sešly osobnosti z vedení Mezinárodní barmanské asociace. „Tahle soutěž je zkrátka už devátým rokem něčím velkým. Tím pravým světovým šampionátem v míchání nealko koktejlů,“ ocenil práci organizátorů prezident Mezinárodní barmanské asociace IBA Pepe Dioni.



Vítěz Laur Ihermann: barmanství je mé nádherné hobby



Do třetice všeho dobrého! Pravdivost klišovitého rčení na letošním světovém finále soutěže Mattoni Grand Drink potvrdil jeho vítěz – 29letý Laur Ihermann z Estonska. Hodnotící komisi oslnil nejen technikou práce, ale samozřejmě také svým bezbarvým koktejlem Clear Thoughts. Po šestém a čtvrtém místě, kterých dosáhl v minulých letech, tak konečně dobyt nejvyšší metu.

Marně si vzpomínám, jestli jsem za několik ročníků Mattoni Grand Drink na soutěžním pódiu vůbec někdy spatřil čirý drink.

Ano, je to hodně originální. Podstata koktejlu vězí v premise, že dnešním lidem probíhá hlavou příliš mnoho myšlenek. I když se třeba zrovna potřebujeme soustředit na tu jednu jedinou, pořád nás něco rozptyluje a vyrušuje. Takže mě napadlo ztvárnit řešení tohoto nesouladu čirým drinkem reprezentujícím čiré myšlenky. Vy se jako konzument nemusíte rozptylovat a nechávat se dopředu ovlivňovat tím, jak nápoj vypadá. Jestli je červený nebo zelený, ovocný nebo bylinkový. Odstraňte barvy, zavřete oči a vychutnejte si stoprocentní chuť. Taková je má idea.



Bylo složité vymyslet drink složený pouze z čirých surovin?

Velice důležitou komponentou se stala čirá káva značky Clear Coffee od milých chlapců z Československa. Ti můj koncept posunuli o velký kus dopředu, krásně se mi s jejich produktem pracovalo. Přidal jsem k němu čokoládový sirup a celerové bitters, protože život je přece jednou sladký a jindy zase hořký. Bylinkový nádech koktejlu dodává tymián a recepturu završí kom-

plexní minerální voda Mattoni, kterou já osobně piji každý den.

Opravdu?

Vážně si nedělám legraci. A pro každého z nás je dobré si občas připomenout, že vodu prostě k životu bezpodmínečně potřebujeme. Že nám umožňuje být na světě i zítra, pozítří, popozítří. Když se tohoto drinku jen tak napijete, řeknete si možná OK, tohle je dobré pití. Ale jeho poselství vašemu prožitku dodá komplexitu. Stejně jako servis obohacený o optickou iluzi.

Pracuješ jako manažer restaurace. Znamená to, že koktejly v tvém profesním životě patří na vedlejší kolej?

Barmanství je ve skutečnosti mým nádherným hobby, kterým se zabývám stranou každodenní práce. Nabíjí mě to. Baví mě totiž přemýšlet nad novými věcmi a pak je prezentovat ostatním. Všechny mé soutěžní koktejly proto najdete na lístku našeho podniku. Mimochodem, restaurace Noa v Tallinnu stojí na krásném místě přímo u moře. Takže zatímco jiní tam míří na dovolenou, já tam mohu trávit většinu svého času. *(smích)*

Prahu jsem si zamiloval, říká Australan



Ze všech účastníků světového finále Mattoni Grand Drink měl do Prahy suverénně nejdělsí cestu. Dula Lorenzohe-wa překonal vzduchem ze svého domovského Sydney do srdce Evropy vzdálenost asi 16 tisíc kilometrů. „V Česku jsem na Mattoni Grand Drink podruhé a zamiloval jsem si to tady. Znamená to jedinečnou možnost potkat se s barmanskou rodinkou z IBA, navštívit místní památky a něčemu se přiučit od ostatních soutěžících, kteří jsou mimochodem všichni výborně technicky vybavení,“ prozradil 34letý Australan, jenž v Sydney působí ve velmi známém baru Employees Only.

Už už jsem chtěl o Sydney mluvit jako o hlavním městě Austrálie, ale nakonec jsem se včas zarazil - protože vaší metropolí je méně známá Canberra, že jo? (smích)

Ano, Sydney je sice největší, ale ne hlavní. Před více než stoletím se v Austrálii vedla debata o tom, jestli má být hlavním městem Syd-

ney nebo Melbourne, až raději založili Canberru.

Pojďme se ale raději věnovat tobě a barmanství.

S tou profesí jsem začal jako řada jiných – jako student vysoké školy, který potřebuje vydělat peníze na zaplacení studia. Kamarád mě přesvědčil, abych to zkusil v jistém hotelu, kam jsem nastoupil jako číšník. Jednoho dne ke mně přistoupil šéf s tím, že na směnu nepřišel barman a jestli bych to nevzal za něj. Po mém odmítnutí odůvodněným omluvou, že o alkoholu absolutně nic nevím, jsem se ale klasicky nechal přemluvit – prý je zrovna slabý den a stejně na bar skoro žádní hosté nepřijdou, takže budu mít pohodu. Z nějakého důvodu ale dorazily mraky lidí a já jsem se celý večer nezastavil. U spousty objednávek jsem neměl tušení, co znamenají. Bral jsem lahve do ruky, studoval jejich názvy na etiketách, snažil se přijít na to, která z nich odpovídá objednávkce, a nenacházel jsem tu správnou.

Prostě ses v tom pěkně vykoupal.

Naštvalo mě, že kvůli své vlastní neschopnosti nemohu obsloužit lidi. Proto jsem si toho dne slíbil, že se začnu učit. Postupně jsem objevoval jednu láhev po druhé a vyhledával si relevantní informace. V další fázi přišlo na experimentování s mícháním alkoholu, až jsem mixologii zcela propadl. No, a tak jsem tady. (smích)

Tu školu jsi nakonec vystudoval?

Ano, jsem promován inženýr.

Nyní v Sydney pracuješ jako head bartender v baru Employees Only. To jméno je v branži pojmem.

Ano, newyorské Employees Only v roce 2015 vyhlásili nejlepším barem na světě. Od té doby majitelé založili pobočky v Singapuru, Hongkongu, a tu poslední na začátku tohoto roku také v Sydney. S kapacitou 200 míst je z nich největší a já mám to štěstí, že jsem

členem týmu od otevření. Nastavit a rozběhnout provoz za podpory špičkových expertů pro mě bylo úžasnou zkušeností. Miluji práci v Employees Only!

Můžeš přiblížit koncept vašeho baru?

Jde o podnik čistě amerického střihu, protože první Employees Only otevřelo v New Yorku v roce 2004. Byla to doba poznamenaná teroristickými útoky na Ameriku, lidi se ještě několik let po jedenáctém září necítili ve městě bezpečně a nechodívali se bavit někam ven. Majitelé tenhle bar otevřeli speciálně pro ostatní barmany, aby si sem přišli odpočinout, byli sami sebou a načerpali pozitivní energii. Proto ten název.

Jak vypadá vaše koktejlové menu?

Vybrali jsme si ty nejpoblárnější drinky z ostatních Employees Only a lehce je přizpůsobili místním chuťovým preferencím, aby si je Australané i turisté co nejvíce užili.

Jaké chutě u vás vlastně preferujete?

V obecné rovině je sladká chuť na ústupu. Naše drinky se snažíme velmi dobře vybalancovat a trochu podtrhnout jejich kyselou linku. Všechny jsou velmi jednoduché a postavené na zajímavém využití dostupných surovin. Kromě chuťové vyrovnanosti v koktejlech se nejvíc soustředíme na práci s hostem. Chceme pochopit motivy úplně každého návštěvníka – z jakého důvodu zrovna sedí naproti nám, jaké jsou jeho momentální potřeby a podle toho se zařídit.

Kladeš si nějaké životní profesní cíle?

Barmanství miluju, chtěl bych tuhle práci dělat po zbytek života. Pokud vaše okolí, stejně jako to moje, přistupuje k práci s obrovským zaujetím, strhne vás s sebou a je pak velice těžké nemít to všechno rád. (smích)

Na Mattoni Grand Drink jsi byl letos v Praze už podruhé.

To město jsem si zamiloval, poprvé jsem tu byl v roce 2017. Tentokrát před soutěží i po ní vyřáším pozná-



“

V obecné rovině je sladká chuť na ústupu. Naše drinky se snažíme velmi dobře vybalancovat a trochu podtrhnout jejich kyselou linku. Všechny jsou velmi jednoduché a postavené na zajímavém využití dostupných surovin. Kromě chuťové vyrovnanosti v koktejlech se nejvíc soustředíme na práci s hostem.

vat i další česká města, jejich obyvatelé, kulturu a samozřejmě i bary. Co se týče Mattoni Grand Drink, tak jsem se těšil hlavně na naši rodinku z IBA. Vidět se s přáteli z ostatních asociací, něco nového se naučit a pořádně si to s nimi užít, to je přece hlavní účel takového setkání. Aby bylo na co vzpomínat!

Jak hodnotíš úroveň soutěže?

Poměřil jsem se s barmany, kteří vymysleli fantastické drinky se zajímavými příběhy, byli výborně technicky vybavení a používali různé styly přípravy. Vždycky je obohacující poznat, jak přemýšlí a přistupuje k práci někdo jiný.

Má z tvého pohledu tvorba nealkoholických koktejlů nějaká specifika?

Je to vždy trochu větší výzva než alkoholické drinky, protože člověk musí pečlivěji přemýšlet nad jejich složením, aby si všechny obsažené suroviny navzájem dobře sedly. Omezení obsažených kalorií nás zase v soutěži limituje v používání sirupů. V téhle konfiguraci je občas obtížné přijít na něco, co chutná skvěle.

INZERCE

Zveme vás na kontraktační a prodejní výstavu

GASTROtrendy

& FESTIVAL POTRAVIN A NÁPOJŮ

31. října - 1. listopadu

10.00 – 18.00

Bohatý doprovodný program!

www.dtpce.cz

DŮM TECHNIKY PARDUBICE

NÁM. REPUBLIKY 2686 - 1. PATRO (VEDLE DIVADLA) kontakt: D. Fikejšová 770 623 217



VSTUPENKA ZDARMA



Fotogenická slivovice. Snímky od světových barmanů hodnotil Tomáš Třeštík

Ve virtuálním prostoru vznikla v minulých týdnech unikátní galerie fotografií z celého světa. Pojtkem snímků je soutěžní koktejl z vizovické kosher slivovice, stejně jako téma – „Místo, kde žiji“.

Vizovická likérka Rudolf Jelínek letos kromě tradičního International RJ Cupu pořádá zcela novou soutěž nazvanou World Slivovitz Cup – Cocktail and Image Competition 2019. Její účastníci měli za úkol vymyslet a namíchat drink na výše uvedené téma, jehož bází je pětiletá kosher slivovice R. Jelínek. Hotový koktejl poté vyfotili a snímek zaslali organizátorům.

Kvalita fotografie a její prezentace na sociálních sítích byla v tomto klání velmi důležitá. Po deadlinu stanoveném na 15. září totiž pořadatelé každému soutěžícímu sečetli všechny získané lajky na facebooku, instagramu a youtube, za což udělili rovnou polovinu celkového hodnocení. Další dvacet procent hodnocení tvořilo po-

souzení od české fotografické superstar Tomáše Třeštíka, stejný díl připadl na názor barmana a brand ambasadora vizovické likérky Achima Šipla a zbývajících deset procent využil marketingový ředitel společnosti R. Jelínek Miroslav Motyčka.

Koktejlové fotosoutěže se zúčastnilo 51 barmanů z 30 zemí. „Ti u svých fotek nasbírali přes 50 tisíc virtuálních palců a srdíček,“ uvedl za organizátory Achim Šipl s tím, že soutěž je určená primárně barmanům působícím za hranicemi České republiky, avšak někteří z nich jsou Češi.

Vítěze pořadatelé vyhlásili v úterý 17. září na International RJ Cupu ve Vizovicích – stal se jím filipínský barman Jessie Ray Clasicas, který tak vyhrál plně hrazený týdenní pobyt na letošním ročníku veletrhu Bar Convent Berlin. Kompletní galerie soutěžních drinků je k vidění na stránce www.facebook.com/worldslivovitzcup.

Martin Vogeltanz v Estonsku sbíral poháry

Nadmíru povedeně reprezentoval Martin Vogeltanz CBA na konci května v Estonsku. V pobaltské zemi si tamní barmanská asociace letos připomíná 25. výročí založení a v rámci oslav uspořádala mezinárodně obsazenou soutěž.

Martin Vogeltanz se nejdříve zúčastnil večerní dovednostní disciplíny, speedroundu, která prověřila šikovnost a hbitost zúčastněných barmanů. Jejich úkolem totiž bylo v co nejkratším časovém limitu co nejvyšší kvalitu namíchat osm koktejlů patřících do zlatého fondu estonské mixologie. Český reprezentant to dokázal v čase 2:08 a obsadil skvělou třetí příčku.

Dalšího dne v hlavní dvoukolové soutěži startovalo 37 barmanů z 15 evropských států. Do šestičlenného finále se jako jediný zahraniční účastník probojoval Martin Vogeltanz a skončil celkově druhý. Finále mělo podobu „black boxu“ o šesti lahvích, soutěžící pak dostali 20 minut na vymyšlení koktejlové receptury, aniž mohli kombinace ingrediencí předem ochutnávat.

„Je to další skvělý úspěch pro Martina i celou CBA,“ rozhodl výsledkem těsně po skončení soutěže prezident CBA Aleš Svojanovský.



Nová sekce CBA se zaměří na kvalitu gastroservisu

Česká barmanská asociace se letos na podzim rozrostla o další odbornou sekci. Již existující sekce Czech Mixologist, Mistr kávy, Czech Teatenders, Czech Flair Team a Czech Beer Specialist doplní prozatím nepojmenovaná sekce zaměřená na servis v gastronomii.

Cílem členů sekce bude pojmenovat nešvary provázející současný servis v českých gastronomických podnicích, bojovat proti šlendriánu a pokusit se přispět ke zvýšení kvality poskytovaného servisu. „Bohužel, jeho úroveň šla v poslední době rapidně dolů. Nejčastějšími neduhy jsou ignorace základních pravidel pro servis, nevhodná komunikace s hosty či oblečení a hygiena personálu,“ uvedl prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Plánovaná činnost sekce má zahrnout primárně vzdělávací a soutěžní aktivity, při jejichž pořádání bude CBA spolupracovat s těmi nejlepšími subjekty v oboru. Cílem je ukotvit jasné standardy obsluhy a servisu v České republice a stát se lídrem v otázce servisu v české gastronomii.

Popudem k ustanovení sekce servisu pro CBA je ukončení činnosti Asociace číšníků České republiky, o kterém na konci letošního června rozhodla valná hromada této organizace. CBA tedy přebere agendu AČČR a bude ji v profesionální rovině rozvíjet. Členové AČČR mohou do sekce servisu CBA vstoupit a budou v ní vřele uvítáni, stejně jako další zájemci z řad odborné veřejnosti.

„Věřím, že se mi ve spolupráci s Alešem Svojanovským podaří vybudovat novou funkční sekci CBA, připravit výukové materiály pro odborné školy, a hlavně přispět k navrácení prestiže oboru číšníků,“ dodala předsedkyně končící AČČR Blanka Musilová.

Coca-Cola HBC je znovu evropským výrobcem nápojů s nejvyšší mírou udržitelnosti

Uznávaný světový žebříček udržitelnosti firem 2019 Dow Jones Sustainability Index uvádí na prvním místě mezi evropskými výrobci nápojů společnost Coca-Cola HBC. Je to po šesté za posledních sedm let, co firma obsadila první místo a podává v řadě, kdy se umístila mezi prvními třemi výrobci nápojů na světě a v Evropě.

Nejvyšší možné hodnocení v jedenácti kategoriích a zlepšení v devíti dalších znamenalo celkový výsledek 90 bodů, což společností Coca-Cola HBC zajistilo druhé místo ve světovém žebříčku.

Generální ředitel společnosti Coca-Cola HBC Zoran Bogdanović k výsledku uvedl: „Je pro nás velkou ctí a důvodem k hrdosti, že úsilí našich zaměstnanců a partnerů při uplatňování udržitelných postupů opět dostalo toto uznání. Velmi dobře si však uvědomujeme,

že ve skutečnosti naše práce nikdy nekončí, neboť prostor ke zlepšení se vždycky najde. Proto věnujeme tak výraznou pozornost soustavnému a dlouhodobému naplňování našich cílů udržitelnosti.“

Cíl: Mise udržitelnosti

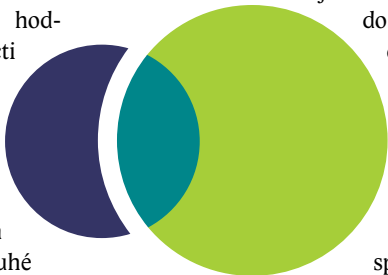
V září 2018 společnost zveřejnila své závazky v oblasti udržitelnosti, jichž chce do roku 2025 dosáhnout v následujících šesti klíčových oblastech: snížení emisí skleníkových plynů, využití a správa spotřeby vody, program World Without Waste (Svět bez odpadu), zajišťování zdrojů, výživa, a naši lidé a komunita.

Výsledkům společnosti Coca-Cola HBC v oblasti udržitelnosti se dostává uznání i v rámci dalších významných oborových hodnocení, jako je například program

zveřejňování emisí CDP Climate Disclosure, hodnocení MSCI ESG Rating či FTSE4Good Index.

Lídrem v udržitelnosti chce být Coca-Cola HBC také v České republice. V loňském roce získala 1. místo v soutěži Top odpovědná firma v kategorii životní prostředí. Díky inovacím a novým technolo-

giím se průměrná spotřeba vody snížila za posledních 10 let z 2,97 na 1,92 litrů na litr vyrobeného nápoje. „Výrazně snižujeme také emise CO₂ a spotřebu energie a pracujeme také na tom, aby výrobní závod v Praze-Kyjích minimalizoval jakýkoliv odpad,“ uvedl ředitel vnějších vztahů a udržitelnosti Petr Jonák.



Plán akcí České barmanské asociace pro nadcházející období

6.-7.9.	Dočesná 2019 (slavnosti chmele a piva)	
9.-10.9.	Bohemia Sekt workshop (společenské setkání lektorů CBA)	
17.9.	19th International Rudolf Jelínek Cup	CBL
24.9.	Prague Bar Show	
7.-9.10.	Bar Convent Berlin	
10.10.	Makro Slivovitz Cocktail Competition - For Gastro & Hotel	JCC
11.10.	Matcha Czech Teatenders Cup - For Gastro & Hotel	JTC
11.10.	Cellini Junior Mistr kávy - For Gastro & Hotel	JMK
12.10.	Tea Masters Cup 2019 - Tea Mixology & Tea Pairing	TMC
1.-2.11.	Džezva Ibrik Cup	JMK, PMK
4.-8.11.	IBA Meeting & World Cocktail Championships 2019 China	
13.11.	Teekanne Czech Teatenders Cup - Metelka Cup	JTC
13.11.	Metelka Cup 2019	JCC
24.-25.11.	Whisky World Professional Cocktail Competition	CBL
29.-30.11.	Workshop CBA pro pedagogické pracovníky gastronomických škol	

Letošní nejlepší Bavorák obsahuje fernet, kávu i dubový tonik

Koktejl Bavorák, to je česká mixologická tradice, na niž se však v posledních letech trochu pozapomnělo. A proto právě drink, který se skládá z fernetu, toniku a plátku citronu, byl ústředním tématem červnové barmanské soutěže Můj Fernet Stock Bavorák 2019 konané v prostředí rozkvetlé botanické zahrady v pražské Tróji.

Dvanáct barmanů z různých koutů České republiky mělo za úkol vymyslet a namíchat originální variaci na Bavorák za použití minimálně tří centilitrů fernetu. Odborná porota v konečném účtování zvolila za vítěze Jana Šebka z pražského L'Fleur baru. Pomyslná stříbrná medaile připadla Ivanu Sabo z pražské restaurace Bad Jeff's Barbecue a třetí místo obsadil Jan Zlámaný taktéž z pražského podniku, bar shisha restaurantu Mibis.

Šampion Jan Šebek svůj koktejl nazvaný Coton vytvořil z fernetu, Cold Brew Coffee cordialu a Spices&Oak toniku, ozdobil jej květem heřmánku. „Inspiroval jsem se osobností Lionella Stocka, který se před založením likérky v Čechách věnoval pro-



deji kávových likérů. Domácí sladkokyselý cordial jsem vyrobil ze zelené a destilované kávy, abych získal širší spektrum chuťových profilů. Protože fernet před lahvováním zraje několik týdnů v dubových kádích, zakonponoval jsem do drinku Spices&Oak tonik, jenž kořeněné a dubové tóny likéru vyzdvihuje. Heřmánek je pak jednou z veřejně deklarovaných ingrediencí, z nichž se Fernet Stock Original vyrábí,“ popsal Jan Šebek kreativní proces vedoucí ke vzniku jeho vítězného drinku.

Většina soutěžících se na pódiu nebála použít různé podomácku vyráběné ingredience, například švestkový sirup, sorbet z lesního ovoce, cordial z rozmarýnu, kokosu a aloe vera nebo losos marinovaný v absintu. „Ochutnali jsme 12 zajímavých koktejlů, jejichž autoři při tvorbě pracovali se špičkovými inovativními nápady. Dá se říci, že všichni barmani si s nelehkým zadáním nakonec poradili,“ ocenil výkony finalistů jeden z hodnotících komisařů, prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Petr Patočka

Matcha a superpotravina? Na to jsem háklivý

Před pár lety podnikatel Petr Patočka zaznamenal vzdouvající se vlnu zájmu o drčený zelený čaj z Japonska - matcha, která zasáhla západní civilizační okruh zejména díky jeho zjištěným úžasným dopadům na lidské zdraví. Jenže v tom byl háček. Matcha se po dlouhá staletí připravoval obřadně a zdlouhavě pomocí bambusové metličky. A Petr Patočka přišel s nápadem, jak jeho přípravu přiblížit současné společnosti - šup s dvougramovou porcí matcha do sáčku, který si vysypete do šejkru, protřepete, a máte hotovo! Tenhle nový přístup v podání značky Matcha Tea, která je partnerem čajové sekce CBA Czech Teatenders, sice zpočátku namíchnul ortodoxní osazenstvo čajoven, na druhou stranu ale přiblížil matcha široké veřejnosti.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

S japonským rituálním čajem matcha vás seznámil známý český „Čajomír“ Jaromír Horák. Byla to láska na první pohled?

Ani bych neřekl, že na první, ale na druhý pohled určitě. Z hlediska chuti mne tolik nezaujal, ale ohromně mne oslovil příběh tohoto typu čaje a jeho pozitivní vliv na lidský organismus. Po několika měsících studia všech možných informací o tomto čaji jsem věděl, že je to produkt, který chci prodávat ve velkém.

Popíjením matcha prý můžete díky velkému množství obsažených katechinů předcházet rakovině. Jaké hlavní příznivé účinky na organismus přináší?

Ano, v dnešní době jsou benefity zeleného čaje již nesporné, a hlavně vědecky ověřené. Proběhlo několik testů, které tyto jevy potvrzují. U matcha je výhoda, že pítím se zmnohonásobí jeho účinek, jelikož se nespolehnáme pouze na louhování, ale čaj v podobě rozpuštěného prášku se v podstatě konzumuje. Ve spojení s rakovinou jsme zdrženliví, spíše se snažíme používat spojení civilizační choroby, ale pravda je, že jsem četl několik studií, které potvrzují, že katechiny, zejména EGCG, jsou schopny významně zmírnit bujení rakovinotvorných buněk.

Dá se tak mluvit o superpotravině?

Na slovní spojení „matcha je superpotravina“ jsem trochu háklivý. Matcha pro mě není superpotravinou a není pro mě ani trendem. Matcha je pro mě naprosto přirozenou součástí mého života, jako pro mnohé například káva. Zkrátka

slovo superpotravina možná dobře zní, ale spíše zavání marketingovým trikem. Kdybychom šli do jádra toho slovního spojení, tak superpotravinou je i obyčejný citrón.

Vnímáte matcha spíš jako funkční drink, nebo jako pochutinu?

Jednoznačně obojí. I po osmi letech pravidelného pití jej konzumuji s chutí a zároveň si u toho užívám dodávku energie a pozitivní náladu.

Jakou cestu přípravy osobně preferujete - teplou, nebo studenou?

Já se kloním spíše ke studené variantě. Je to rychlejší. Ale nepohrdnu ani teplým matcha například s medem a limetkou.

Jaké uplatnění nachází matcha v mixologii, potažmo gastronomii obecně?

Máte radost z toho, když s ním experimentují barmani, nebo raději doporučujete jeho čistou chuť?

Různé experimenty s matcha jednoznačně vítám. Díky své práškové podobě nabízí nespočet možností, které barmani i různí výrobci potravin začínají využívat.

Jedním z hlavních cílů sekce Czech Teatenders CBA je prezentovat veřejnosti čaj jako produkt zasluhující si své místo v široké gastronomii, nikoliv jen „v přítmi čajoven“. Nacházíte

tady paralelu s vaším „hereckým“ přístupem k matcha v podobě zaměnění dávného rituálu za dvougramový sáček?

Úplně jste mi připomněl naše začátky. Jakmile jsem propadl čaji matcha, tak mým prvním úkolem bylo dostat ho do dvougramových sáčků, aby si ho lidé mohli kdykoliv a kdekoliv hned připravit. Věděl jsem, že budeme trnem v oku všem ortodoxním čajařům, kteří uznávají matcha pouze ve spojení s čajovým obřadem. Každopádně reakce japonských čajových mistrů byla na náš nápad natolik pozitivní,

že jsme se jako první v Evropě do výroby sáčkového matcha pustili. A podívejte se dnes. Tento nápad přebrali prakticky všichni větší dovozci. Spojení s CBA se poté nabízel úplně samo, protože prostřednictvím oněch

sáčků obsahujících dva gramy suroviny jsem chtěl pomoci barmanům ke snadnější manipulaci s produktem. Další, a možná i hlavní důvod toho, proč jsme se rozhodli čaj sáčkovat, byl, že matcha je enormně citlivý na světlo, vodu a vzduch. Podívejte se na desetidení test na našem YouTube kanálu. Ten jasně prokazuje, že matcha tyto přírodní vlivy vadí. Je to čaj, který by se jednoznačně neměl prodávat ve více než 50gramovém balení. Protože koupíte-li například 100gramový pytel a nespotřebujete jej v relativně krátkém čase, tak se vzhled i chuť čaje zhoršují.

Znáte pěstitele, z jejichž plantáží vaše matcha pochází, a udržujete s nimi kontakty?

Samozřejmě. S naším dodavatelem máme nadstandardní vztahy – dokonce byl i na mé svatbě. Do Japonska jezdím dvakrát ročně a nad poli, kde se náš matcha pěstuje, mám dokonalý přehled. Je to úžasná země plná úžasných lidí, jejichž kulturu mám moc rád. To je hlavním důvodem mých návštěv. Že můžu být přímo u zrodu našeho produktu, je skvělým bonusem navíc.

V jednom rozhovoru jste mluvil o čerstvosti matcha. Že se v Japonsku semele a za deset dní už jej můžeme pít tady v Česku. Jak moc je tohle náročné z hlediska logistiky?

Dodnes, i přes narůstající objemy dovozu, které nyní činí zhruba 20 tun ročně, se držíme striktně letecké přepravy. Takže ano, do deseti dnů od semletí tu matcha skutečně lidé konzumují.

Také jste říkal, že Matcha Tea si nikdy nebudeme moci koupit v hypermarketu. Platí to stále?

V jednom hypermarketu jsme skončili. Ten obchod jsme neuskutečnili přímo my, ale jeden z našich distributorů, jejichž poměrně rozsáhlou síť disponujeme. Produktu se tam poměrně daří, ale za nás stále platí, že Matcha Tea do hypermarketu přímo z naší centrály dodávat nebudeme. Navzdory tomu, že situace se od doby mého tvrzení výrazně změnila – v retailu dnes můžete často natrefit na velmi kvalitní zboží, což dříve úplně neplatilo.



NEWSLETTER

UKÁZKA ZPRAV

HOTEL news

- * Hotelový pokoj vzhůru nohama
- * Nový hotel HENRI ve stylu 60. a 70. let
- * Představujeme Charlotte Street hotel v Londýně
- * Hotelový exteriér klade důraz na ekonomičnost a viditelnost brandingů
- * Kvalitní hotelový textil zlepšuje spánek vašich hostů
- * O spokojenosti hotelových hostů rozhodují i nejmenší detaily
- * Zahrada jako dominanta hotelu ve městě
- * Hotel Vernet v Paříži nabízí nadčasový luxus

GASTRO news

- * Na designu záleží!
- * Když ryby, tak čerstvé!
- * Kvalitní konvence, které kuchaři ocení
- * Trendy bylinných a ovocných infuzí 2018/19
- * Chytré kuchyně 21. století šetří investiční i provozní náklady
- * Studie: Nejlepší franšízové firmy v Německu
- * Jíst stylově - jak důležitý je design v restauraci
- * Čokoláda je trend napříč gastronomií, který z módy nevyjde

BAR news

- * Nejnovější edice 28leté Midnight Blend whisky
- * Čtyři medaile pro české pivovary
- * Co vybrat z bohaté domácí nabídky sektů?
- * Barmanské soutěže v novém
- * Volarik Wine Investment
- * Titul nealko šampiona míří na Slovensko
- * Není vodka jako vodka
- * Nejlepší hudební drink
- * První zážitkový obchod s whisky Johnnie Walker v Madridu



**Každých 14 dní
přímo na váš
email**

**Cíleno na horeca
management
a provoz**

**Zprávy
z tuzemska
a zahraničí**

JAK SE
PŘIHLÁSIT?

Zašlete nám na e-mail: info@lprg.cz
vaši emailovou adresu, kam si přejete
zpravodajství zasílat.



dveřní a vratové systémy

Automatické dveře

Turniketové dveře

Průmyslová vrata

Vratová těsnění

Vyrovnávací můstky

Protiprůvanové vratové clony

Požární uzávěry

Garážová vrata a vratové pohony

