

SVĚT BARMANŮ

Oficiální časopis České barmanské asociace



OSOBNOST:

Miroslav Řehoř:
Konkurence nás motivuje

TÉMA:

Báze jako stavební
kámen baru?

impressum

VYDAVATEL:

1. Press Real Group, spol. s r.o.
vydavatel odborného tisku
svět gastronomie, svět hotelnictví, svět barmanů
svět obchodu, svět textilu, svět obuvi
IČO: 28459971
DIČ: CZ28459971

ADRESA:

U lip 100, 155 31 Praha 5
tel.: + 420 257 219 241
fax: + 420 284 686 187
www.1PRG.cz

JEDNATEL:

Michal Dušek
dusek@svetobchodu.cz

REDAKCE:

Michal Král, Roman Peterka,
Karolína Otcovská, Jakub Havel
redakce@svetobchodu.cz

OBCHODNÍ ODDĚLENÍ - PŘÍJEM INZERCE:

Zdeněk Dušek
zdenek.dusek@svetobchodu.cz
tel.: +420 724 990 646

MARKETINGOVÉ ODDĚLENÍ:

Jaroslava Chudá, DiS.
chuda@svetobchodu.cz
tel.: +420 776 591 940

PŘEDPLATNÉ:

predplatne@svetobchodu.cz
roční předplatné: 400 Kč + DPH

FOTOGRAFIE:

redakce, SAMphoto.cz/@PurestockX,
SXC, studio RAF

AUTORIZACE:

MK ČR E 19468
povoleno Ministerstvem kultury ČR
Neoznačené materiály jsou vybrány ze servisu ČTK.
Redakcí nevyžádané rukopisy, fotografie a kresby se
nevracejí. Za věcnou správnost textů a obsah článků
odpovídají autoři. Za text a obsah inzerátů odpovídají
zadavatelé. Zveřejněné příspěvky nemusejí vyjadřo-
vat názor redakce. Publikování nebo šíření jakéhokoli
materiálu z časopisu či týdenního zpravodajství bez
písemného souhlasu vydavatele je zakázáno. Vydava-
tel si vyhrazuje právo publikované materiály zveřejnit
na internetu.

SVĚT BARMANŮ

PRG

1. Press Real Group



06



07



03



08



OBSAH

OSOBNOST

Miroslav Řehoř:

Konkurence nás motivuje

03

TÉMA

Báze jako stavební kámen baru

06

NEWS

V soutěži Czech bar Awards zvítězily pražské podniky

07

Lektory CBA hostil Pivovar Chodovar

09

Brněnský vánoční pohár 2010

09

REPORTÁŽ

Inspirativní přehlídka fancy a long drinků

08

IMPRESSUM

03



MIROSLAV ŘEHOŘ

KONKURENCE NÁS MOTIVUJE



„Nabízíme výjimečné koktejly pro výjimečné hosty.“



PRVNÍ SKUTEČNÝ KOKTEJLOVÝ BAR V JIŽNÍCH ČECHÁCH OTEVŘEL V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH PŘED DESETI LETY. VE STEJNÉM MĚSTĚ NYNÍ PŘIPRAVUJE OTEVŘENÍ TANEČNÍHO KLUBU. ŘEČ JE O MIROSLAVU ŘEHOŘOVI. ČASOPIS SVĚT BARMANŮ HO POŽÁDAL O ROZHOVOR.

S JAKÝM CÍLEM JSTE V ROCE 2000 ZAKLÁDAL KOKTEJLOVÝ BAR V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH? PODAŘILO SE VÁM TENTO CÍL SPLNIT?

Bar jsme otevřeli na začátku léta roku 2000, naším cílem bylo otevřít první skutečný koktejlový bar v jižních Čechách, ve kterém se hosté budou cítit skvěle. Vzhledem k tomu, že mi vyhovuje poklidný život na jihu Čech, bylo dané, že bar otevřeme právě v Českých Budějovicích.

Stylem a nabídkou jsme se chtěli přiblížit nejlepším barům nejenom v Praze, ale inspiraci jsme čerpali také za hranicemi naší republiky. Cílem nebylo pouze prodávat koktejly, ale vytvořit podnik pro všechny příznivce kvalitní nápojové gastronomie a příjemné atmosféry. Myslím, že se nám náš cíl splnil, a to i přes to, že bar nesídlí v centru města. Od začátku jsme naše hosty zaujali vysokou kvalitou služeb a bohatým výběrem prvotřídních koktejlů, což se nám, věřím, daří dodnes.

CO BYLO NA POČÁTKU NEJTĚŽŠÍ A CO NAOPAK „ŠLO“ SNADNO?

Nejtěžším úkolem bylo najít kvalitní personál a vytvořit perfektní profesní tým. Dnes jsem moc rád, že se nám tento úkol povedlo splnit a zdravé jádro teamu je stále stejné. V začátcích byl samozřejmě také problém s pravidelnou dodávkou kvalitních surovin. Vše ostatní nebylo obtížné, ale je potřeba si uvědomit, že v roce 2000 nebyla téměř žádná konkurence.

Situace se od té doby velmi změnila, koktejly již nejsou výsadou kvalitních barů. Jsem příznivcem názoru, že konkurence je zdravá věc, která nás motivuje a posouvá dál, nicméně řekl bych, že aktuálně jejich kvantita je na úkor kvality. Naopak lahodný koktejl z rukou profesionálních barmanů je skutečně pastva pro všechny smysly.

ČEŠTÍ ZÁKAZNÍCI NEBYLI ASI ZPOČÁTKU ZVYKLÍ KONSUMOVAT KOKTEJLY. PODAŘILO SE VÁM JE PŘESVĚDČIT, ŽE KOKTEJL JE TEN SPRÁVNÝ NÁPOJ? JAK?

Od samého začátku jsme měli jasnou vizi a pozornost na prodeji koktejlů. Naše motto bylo, že nabízejme výjimečné koktejly pro výjimečné hosty. Vsadili jsme na kvalitu surovin a na tehdejší poměry skutečně nadstandardní servis. Uspokojení a požitek hostům nepřinášela jen samotná konzumace drinků, ale také jejich příprava, což je dodnes pro mnohé vizuální zážitek. Nemusím zdůrazňovat, že aktuálně se koktejly těší celosvětové oblibě.

V ROCE 2008 JSTE ŽLUTOU PONORKU OBLÉKLÍ DO NOVÉHO KABÁTU A ZMĚNILI DESIGN BARU. CO VÁS K TOMU VEDLO?

Po osmi letech úspěšného fungování baru ukončil svou činnost v baru můj bývalý společník a já se rozhodl pro zásadní změnu tváře baru. Interiér získal

nový náboj. Nové barvy zdí doplněné tapetami v kombinaci s novým decentním osvětlením a netradičními dekoračními prvky svezly Ponorku na luxusní vlnu. Změnili jsme kompletní corporate identitu firmy (logo, www stránky, nápojový lístek,...). Od této změny uběhly již dva roky a tak můžu konstatovat, že to byla změna zásadní a našimi hosty velmi vítaná.

BĚHEM LET JSTE ZÍSKALI ŘADU CEN A UZNÁNÍ. KTERÉHO Z NICH SI NEJVÍCE VÁŽÍTE?

Není snadné z té řady ocenění vybrat jedno, kterého si vážíme nejvíce. Každé ocenění je pro nás velmi cenné a každé je specifické. Vážíme si velmi těch, které jsme získali na základě hlasování našich hostů, ale samozřejmě i těch, které jsme obdrželi na základě rozhodnutí odborné poroty. Velmi si vážím ocenění CZECH BAR AWARDS, konkrétně 1. místa v kategorii nejlepší DESIGN BAR 2008 a aktuálního 3. místa v kategorii nejlepší COCKTAIL BAR 2010. Jsem velmi rád, že se nám podařilo vybudovat podnik, který již několik let patří mezi barovou elitu.

V NABÍDCE DNES MÁTE NA 150 DRUHŮ KOKTEJLŮ – NENÍ TO AŽ PŘÍLIŠ MNOHO?

Všichni víme, že koktejlů existuje nesčetně mnoho, fantazii se meze nekladou. Začínali jsme s 230 koktejly, nyní jich máme v nabídce zhruba 150. Značný počet koktejlů se těší velké oblibě a jsou stále aktuální. Do budoucna však budeme jejich počet dále redukovat, rád bych se dostal na polovinu. Jsem si vědom, že mne čeká velmi nelehký úkol. Z každé kategorie vybrat ty nejlepší a nejoblíbenější, zaměřit se chceme na klasiku a originální drinky dle vlastních receptur.

O JAKÝ KOKTEJL JE DNES NEJVĚTŠÍ ZÁJEM? JAK SE LIŠÍ ZÁJEM PODLE ROČNÍHO OBDOBÍ?

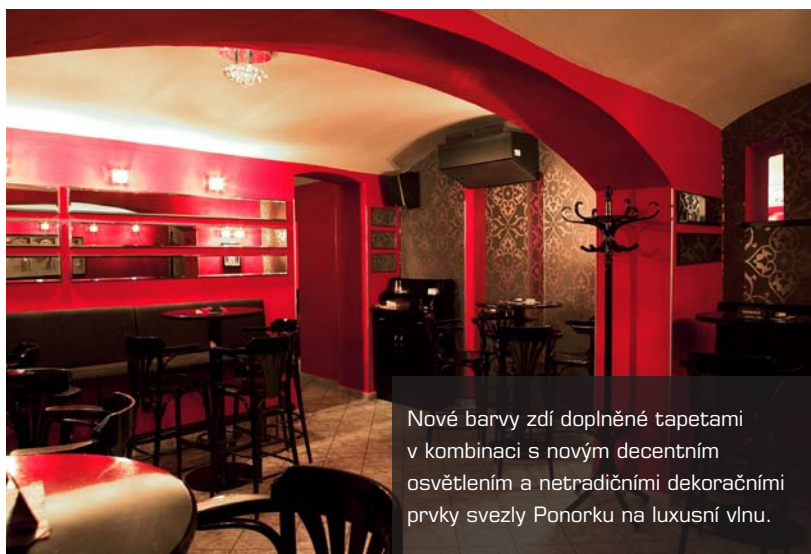
Nejprodávanější koktejly jsou na bázi rumu, vodky a ginu. Ustupují smetanové koktejly, vládne čerstvé ovoce, marmelády, bylinky. Vrací si klasika lehce twistovaná, fenomén jménem Mojito zůstává nadále v popředí. Vnímáme rozdíl v prodeji drinků v letních a zimních měsících. Teplým měsícům vévodí osvěžující ovocné koktejly, podvědomě zákazníci volí drinky z čiré pálenky, šumivého vína, či champagne koktejly. V zimě spíše ty, které zahřejí, jako jsou koktejly na bázi tmavých pálenek, likérů, vinných destilátů, apod.

CO VÁS BRZDÍ V TOM, ABY VAŠE NABÍDKA BYLA JEŠTĚ ATRAKTIVNĚJŠÍ A KVALITNĚJŠÍ?

S dostupností kvalitních surovin již dnes problém nemáme, naopak objevují se stále nové velmi zajímavé nestandardní a kvalitní suroviny. V našem regionu však bohužel máme problém s jejich vysokými vstupními náklady. Výsledná cena koktejlů z těchto surovin je potom tak vysoká, že velká většina by byla u nás v podstatě neprodejná. Naštěstí si umíme potřebné suroviny vyrobit sami, čímž jsme schopni uspokojit naše hosty výbornou kvalitou koktejlů za přijatelnou cenu. Další věc,



„Jsem velmi rád, že se nám podařilo vybudovat podnik, který již několik let patří mezi barovou elitu.“



Nové barvy zdí doplněné tapetami v kombinaci s novým decentním osvětlením a netradičními dekoračními prvky svezly Ponorku na luxusní vlnu.

JAKÁ JE VAŠE SPECIALITA?

(Dáte našim čtenářům recept?)

CHARDONNAY MARTINI

Ingredience:

5 kuliček modrého hrozna, 5 cl vodky, 5 cl bílého vína Chardonnay, 2 cl cukrového sirupu, 1 cl citronové šťávy, led.

Postup:

Do skleněného tumbleru dáme hrozno, lehce podrťme a přidáme zbylé suroviny, uzavřeme šejkr a důkladně protřepeme. Nalijeme do koktejlové sklenky přes double strainer (sítko) a zdobíme kuličkou hrozna.



Příjemné prožití
svátků vánočních
a hodně úspěchů
v roce 2011.



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 1361/147, 628 00 Brno-Líšeň
gsm: 777 628 333, email: svojanovsky@tiscali.cz
www.cbanet.cz



Nejtěžším úkolem bylo najít kvalitní personál a vytvořit perfektní profesní tým. Dnes jsem moc rád, že se nám tento úkol povedlo splnit a zdravé jádro teamu je stále stejné.

která nás brzdí v rozvoji podnikání je současná legislativa a velmi vysoké fixní náklady.

K VAŠEMU BARU PATŘÍ DÝDŽEJOVÉ NEBO ŽIVÉ HUDEBNÍ PÁRTY. O CO JE NEJVĚTŠÍ ZÁJEM?

Na základě požadavků našich hostů častěji zveme na víkendové akce osvědčené dýdžeje. Zájem o živou hudbu bohužel není značný, živá hudební vystoupení pravidelně zpestřují již tradiční narozeninové party baru, či jazzové večírky.

DOZVĚDĚLI JSME SE, ŽE JSTE OTEVŘEL NOVÝ PODNIK. MŮŽETE JEJ NAŠIM ČTENÁŘŮM PŘIBLÍŽIT?

S myšlenkou otevřít taneční klub v centru města jsem si pohrával velmi dlouho. Hledal jsem vhodné prostory, což se mi dlouho nedařilo. Nakonec jsem se dočkal vysněného prostoru a po velmi rychlém jednání s majitelem objektu jsme na jaře tohoto roku začali budovat taneční klub v samotném centru města ve sklepních prostorách, které mají úžasnou atmosféru nejen svou ideální členitostí. Začátkem prosince tohoto roku jsme otevřeli taneční klub s názvem PARADOX. Věřím, že bude patřit k těm nejlepším v republice a jsem si jist, že máme hostům co nabídnout. Cocktail bar Žlutá ponorka zůstává na své původní adrese.

JSTE ČLEMEM ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE. CO VÁM TO PŘINÁŠÍ?

Členem CBA jsem již od roku 1991. Od doby, co jsem objevil svět míchaných nápojů, stal se mým koníčkem. Aktivně a zodpovědně jsem se dlouhá léta účastnil barmanských soutěží a byl pravidelným návštěvníkem většiny akcí, které CBA připravuje. Díky této organizaci jsem poznal mnoho kolegů odborníků a troufnu si říci i přátel, s nimiž se již léta velmi rád setkávám a konverzuji. Měl jsem šanci několikrát CBA reprezentovat na mezinárodních akcích, čehož si velmi vážím. Jsem rád, že současný prezident pan Aleš Svojanovský dělá pro CBA maximum a věřím, že prestiž tohoto sdružení dále poroste. Přeji všem členům i nečlenům mnoho úspěchů nejen za barovým pultem.

Děkuji za rozhovor
Michal Král

Báze jako základní stavební kámen baru?



Foto: Radim Hamrosi

Je asi několik věcí, které by měl dobrý bar mít, bezpochyby do nich však patří zapálený personál a kvalitní nabídka alkoholu. Dvanáct opuštěných lahví, které nečítají ani plejádu základních produktů pro výrobu míšených nápojů se už vážně nenosí. Když k tomu přidáme otráveného číšníka či barmana, tak se dá říct, že zavřít nás vyjde levněji.

Není tedy pravdou, že stačí zaplnit barový displej veškerými produkty a čekat, že se prodají samy. Barový displej a zapálený personál by měli být rodinou a to dobře opečovávanou a přinejmenším by si měli vonět jako milenci v máji. Každý produkt na barovém displeji má svou historii a jeho stručná charakteristika je na jeho etiketě. Náročným to možná nestačí, ale pro znučeného barmana by to mohl být dobrý začátek.

Když k tomu přidáte senzorický vjem a to třeba čich, můžou se z vás brzy stát neodluční přátelé. Už dlouho mám jedno velké přání. Vyslovuji jej vždy potichu a velmi sporadicky většinou mi přijde na jazyk když vidím barmana či barmanku ze široka vykládat jak já a já jsem to a tamto. Prostě je to jak v písničce od Olympicu „Každou větu začal slovy JÁ“.

Nebudu se rouhat a přiznávám, že mám pro ta slova pochopení. Asi každý si jimi prošel a ne každý má to štěstí, že má nad sebou

nadříceného, který by se patřičně věnoval rozvoji svého personálu. Zpět k tomu přání, neprezentujte prosím sebe, ale produkt, co vám vychází z rukou!!! Proto tvrdím, že báze jsou základním stavebním kamenem baru. To je to co bychom měli znát, poznat a na jejích poznáních nastavovat i při tvorbě každého z našich signature drinks.

Takové poznání je dlouhodobý proces, při kterém se často vracíte na začátek, ale je to vážně zajímavá cesta.

NEJSTRUČNĚJI SE DÁ BÁZE DEFINOVAT JAKO ZÁKLADNÍ KÁMEN, DUŠE, SRDCE ČI TĚLO KOKTEJLU.

Tak nějak to podobně nazval legendární Rudolf Slavík. Základních bází je šest a zkuste se zeptat personálu zda vám je vyjmenují? Tequila, Vodka, Gin, Whisky, Koňak, Rum. Samozřejmě je možné drink postavit třeba i na likéru nebo absintu, která v posledních letech zažívá velký boom, ale těchto 6 komponentů jsou těmi základy, na kterých bychom měli postavit základ každého baru.

VODKA

Je obilný destilát bez chuti a vůně, může se vyrábět i z brambor či jiných obilnin, za nejdůležitější se však pokládá způsob destilace. Země původu: Rusko a Polsko vedou o tento primát spory. Nikdy nezraje!!!

GIN

Je obilný destilát s přídavkem několika druhů koření, ve kterém dominuje jalovec. Známe několik druhů ginů a za jeho počátky považujeme Jenever později Genevre a až s příchodem do Anglie zkráceně Gin. Později vznikla kvalitnější značka London dry, známe také lokální gin v podobě Plymouth Gin. Země původu Jenevera je Holandsko a kořalkou Ginu suchého je bezprostředně Anglie. Holandský typ ginu se ukládá k maceraci do dubových nebo kamenných nádob a pak znovu prochází destilací. Anglický gin většinou podstupuje steeping destilaci. Máme tři druhy výroby destilace ginu: compounding, racking, steeping.

WHISKY/KEY

Je to obilný destilát ukládající se ke zrání do dubových sudů. Mezi zeměmi původu jsou odlišnosti jak v destilaci tak v přístupu a neméně zajímavá je výroba sudů či zákony spjaté s výrobou tohoto destilátu. Například v Irsku se pálí třikrát koloniální destilací, často nazývanou kontinuální destilace, ale i tam existuje jedna výjimka! Skotská whisky se destiluje zpravidla dvakrát a velký rozdíl je v sušení obilnin. Zato americká whisky neboli Bourbon má jiná pravidla. Musí obsahovat vždy více než 51% kukuřice a vždy se vkládá

do nově vypálených sudů z amerického dubu ke zrání a to po dobu minimálně 2 let, na což je zákon a nikdo to nesmí dělat jinak. Nejstarší písemné prameny pochází ze Skotska, tak ačkoli se Irsko ze Skotskem přou o primát, my dle těchto písemností považujeme za kořalku tohoto zázraku Skotsko.

BRANDY/KOŇAK

Je ovocná pálenka. Za královnu brandy se považuje koňak a za jeho matku mnohdy barmany opomíjený Armagnac. Francouzi si však vytýčili území a povýšili výrobu brandy do šlechtického titulu.

Koňak velmi sofistikovaným procesem vyrobili pálenku eau-de-vie, kterou ukládají ke zrání do dubových sudů z francouzských dubů. Hrozny pocházejí zpravidla z oblasti Champagne a koňakové domy tvoří ideální klimatické podmínky pro zrání tohoto nadpozemského elixíru ke kterému se propit znamená pocit blaha pro každého zúčastněného. Nejznámější domy koňaku: Martell, Hennessy, Remy Martin. Země původu je bezpochyby Francie.

TEQUILA

Tequila je destilát vyrábějící se z Agáve, velmi vzácného druhu plodiny, přirovnávané ke kaktusu. Roste 7-8 let, než se může uplatnit jako základ pro výrobu tequily. Ale k výrobě tohoto destilátu se však používá jen část - a sice jen srdce této rostliny. To se zpracovává v kameninových sklepích do ne příliš vábně vypadající směsi, která se nadále nechává kvasit a vyrábí se většinou dvoustupňovou destilací. Tento destilát má také zákonem vymezené území a nenapodobitelné klimatické podmínky jak pro pěstování rostlin, tak pro jeho zrání. Tento destilát posledních pár let zažívá obrovský boom a právem je přirovnáván ke koňaku.

Země původu: Mexiko.

RUM

Rum je pálenka z cukrové třtiny. Jeho historie je velmi obsáhlá a země kde se dnes vyrábí je nespočet. Začalo to však díky Kryštofovi Kolumbovi a jeho plavbám za obzor. Rum je jednou z nejoblíbenějších bází barmanů a rozhodně nejmixovanější. Ať je to jak je to - všechny rumy na světě jsou porovnávány s rumy kubánskými a tamní světoznámou značkou je Havana Club, která před 5 lety uvedla dna trh nejstarší a jedinečný stařený rum Havana Maximo.

Kubánská škola, karibské koktejly, tiki drinky a Havana Club patří k sobě a tvrdí to i Jeff „Beachbum“ Beery (Tiky Papa).

Radim Hamrosi

V soutěži Czech Bar Awards zvítězily pražské podniky

Výhradně pražské podniky zvítězily ve třetím ročníku soutěže Czech Bar Awards 2010, která hodnotí úroveň českých barů, kaváren a klubů. Nejlepším café barem se stala malostranská kavárna Cafe Lounge, nejlepším cocktail barem je Hemingway Bar, v kategorii nejlepšího design baru vyhrál podnik Siddharta Café, nejlepším hotelovým barem je Cloud 9 v Hiltonu a nejlepším klubem se stal smíchovský Phenomen.

V každé kategorii Czech Bar Awards 2010 byla zastoupena zařízení, která zvítězila v hlasování veřejnosti a podniky nominované gastronomickými odborníky. Veřejnost hlasovala prostřednictvím sms zpráv a internetu. Své hodnocení zaslalo více než 6500 hodnotitelů. O vítězích pak rozhodla v tajném hlasování porota.

Soutěž navazuje na světové klání Bar



Vítězem kategorie Nejlepší hotelový bar se stal Cloud 9 - Hilton, Praha



Finalisté kategorie Nejlepší cocktail bar

Awards. Podobně jako inspektoři proslulého gastronomického podniku Michelin hodnotili porotci kvalitu servisu i nápojů inkognito. Důležitým hlediskem byla kvalita nápojů a potravin a jejich úprava. Roli hrála mimo jiné rychlost obsluhy a její chování k zákazníkům. Velký důraz je kladen na čistotu podniku a přihlíží se také k celkové atmosféře.

Praha ovládla tuto soutěž také loni. Nejlepším café barem byl tehdy Al Cafetero a nejlepším cocktail barem Bugsy's. Pozici nejlepšího hotelového baru letos obhájil Cloud 9. Podle pořadatelů soutěže není vítězství pražských podniků žádný „pragocentrismus“, ale spíše náhoda. Do finálového hodnocení se dostaly bary či kavárny z Kutné Hory, Českých Budějovic, Sokolova, Brna či Plzně.

VÍTĚZOVÉ CZECH BAR AWARDS 2010

Nejlepší café bar/kavárna

Vítěz kategorie Cafe Lounge, Praha
(2.místo Cafe Louvre, Praha,
3.místo Cafe Savoy, Praha)

Nejlepší cocktail bar

Vítěz kategorie Hemingway Bar, Praha
(2.místo Bugsy's Bar, Praha,
3.místo Žlutá Ponorka, České Budějovice)

Nejlepší design bar

Vítěz kategorie Siddharta Café, Praha
(2. místo Café Bar Perla, Praha,
3.místo Jack Daniels Pub Sokolov)

Nejlepší hotelový bar

Vítěz kategorie Cloud 9, Hilton, Praha
(2.místo Tom's Bar, The Augustine,
Praha, 3.místo Barego, Mandarin
Oriental, Praha)

Nejlepší klub

Vítěz kategorie Phenomen, Praha
(2. místo Žumberská stodola, Plzeň,
3. místo Two Faces, Brno)



Je vaší prioritou
spokojený zákazník?



staňte se členy CBA a získáte:

- aktuální informace z oboru
- vstup na semináře a školení
- výcvik zaměstnanců
- účast na prestižních soutěžích
- nové obchodní partnery
- možnost zviditelnění

Česká barmanská asociace
Šimáčkova 1361/147, 628 00 Brno-Líšeň
gsm: 777 628 333, email: svojanovsky@tiscali.cz
www.cbanet.cz

INSPIRATIVNÍ PŘEHLÍDKA FANCY A LONG DRINKŮ

Během podzimního Gastro festivalu v Ostravě se konal již 10. ročník barmanské soutěže, kde své dovednosti prezentovali ostřílení profesionálové a nadějní mladí barmani. Nejvyšší ocenění v kategorii profesionálů získal Pavel Štrba z Frýdku Místku a za juniory bodovala Martina Richterová z Ostravy.

V letošním ročníku měli junioři za úkol připravit long drink a fancy drinky prezentovali profesionálové. Byly předepsány 2 suroviny - sirupy Fabbri a nealko produkty od Kofoly. Sami soutěžící si mohli zvolit zdali připraví alko či nealkoholický nápoj. Soutěže se zúčastnilo více jak 40 barmanů, jejichž výkony

hodnotila odborná komise složená ze zástupců České barmanské asociace (CBA).

O tom, že barmani jsou kreativci svědčí i fakt, že některé soutěžní nápoje byly doplněny např. o živé tvory (speciální sklenice, kde v dolní části plavala ve vodě rybka a oddělená horní část byla určena pro drink) nebo jste se mohli setkat s drinkem podávaným v zavařovací sklenici, jehož autorka Kateřina Kluchová, získala v kategorii profesionálů třetí místo.

„Byli jsem mile překvapeni velkým počtem soutěžících a samotnou návštěvností soutěže. Je vidět, že soutěž má své jméno a tradici,“ okomentoval průběh akce Karel Mayer, I. viceprezident CBA.

PŘEHLED VÍTEŽŮ

KATEGORIE - PROFESIONÁLOVÉ

1. místo: **Štrba Pavel**, SŠGS - Frýdek Místek
2. místo: **Mikuláščíková Barbora**, Slezská univerzita - Karviná
3. místo: **Kluchová Kateřina**, Hemingway Bar - Praha

KATEGORIE - JUNIOŘI

1. místo: **Richterová Martina**, SŠSS Krakovská, Ostrava
2. místo: **Braneacová Lucie**, SŠGS Frýdek Místek
3. místo: **Rakovíčková Hana**, OHŠ Brno

1. MÍSTO KATEGORIE PROFESIONÁL



NÁZEV DRINKU:

HOT ROSE

PŘIPRAVIL: Štrba Pavel, SŠGS - Frýdek Místek

INGREDIENCE:

2 cl Ron Varadero Añejo 3 Años
1 cl Passoa
1 cl Fabbri lime
4 cl Snipp broskev
1 cl Fabbri granatina (přímo do skla)
Zástřík pomerančovou kůrou



2. MÍSTO KATEGORIE PROFESIONÁL



NÁZEV DRINKU:

AUTUMN REFRESHER

PŘIPRAVIL: Mikuláščíková Barbora, Slezská univerzita - Karviná

INGREDIENCE:

2 cl Amundsen vodka
1 cl Archers
1 cl Fabbri sirup - Amarena (třešeň)
1 cl Čerstvá šťáva z citronu
6 cl Snipp ananas



3. MÍSTO KATEGORIE PROFESIONÁL



NÁZEV DRINKU:

GOOD MORNING MY SWEAT

PŘIPRAVIL: Kluchová Kateřina, Hemingway Bar - Praha

INGREDIENCE:

1 barová lžička zázvorovopomerančové marmelády
4 cl Beefeater gin
1 cl Grand Marnier likér
1 cl sirup Fabri karamel
1 cl pomerančový juice
2 cl citronová šťáva



ŠKOLENÍ LICENČNÍCH LEKTORŮ CBA HOSTIL RODINNÝ PIVOVAR CHODOVAR

V prosinci se konalo setkání a školení lektorské skupiny v hotelu U Sládka v areálu rodinného pivovaru Chodovar. Barmani a baristé se sešli s cílem upevnit si lektorské a školící postupy, osvojit si práci s posluchači a frekventanty kurzu, tak aby jejich výuka byla co nejzajímavější, srozumitelná a snadno a rychle pochopitelná.

Workshop vedl pan Mgr. Alexander Mikšovíc, který nejprve představil svůj koncept a způsob vedení přednášky. Následně měli lektori za úkol připravit si vlastní výukovou prezentaci. V podvečer měli účastníci workshopu možnost navštívit provoz pivovaru Chodovar, který vyrábí pivo tradiční starou metodou již několik staletí. Průvodcem jim byl spolumajitel a pivní sommelier pan Jiří



Plevka mladší. Lektori měli možnost vyptat se na vše, co s výrobou piva souvisí a své poznatky jistě uplatní v přednáškách na kurzech. Cílem setkání bylo především ucelení

školících a lektorských postupů za účelem jednotného a měřitelného výstupu – tedy kvalitně proškoleného posluchače. Všem lektorům, kteří si ve svém nabitém předvánočním programu našli čas na společné setkání a vážili dlouhou cestu patří dík a uznání za snahu o co nejlepší prezentaci CBA a budování image silné, skutečně odborné vzdělávací skupiny.

Všem licenčním lektorům přeji klidné a příjemné svátky vánoční, mnoho pracovních i osobních úspěchů v roce 2011 a těším se s vámi opět na společnou práci a setkávání.

Mojmír Prokeš
II. Viceprezident CBA

BRNĚNSKÝ VÁNOČNÍ POHÁR 2010

V hotelu International Best Western Premier, Brno se v prosinci uskutečnil jubilejní 10. ročník mezinárodní soutěže mladých sommelierů a barmanů „Brněnský Vánoční pohár“. Tuto soutěž jako každoročně zajistila Střední škola potravinářská a služeb, Charbulova 106 zastoupená ředitelem školy MVDr. Ladislavem Černým za pomoci tajemníka soutěže Mgr. Radka Bušiny, předsedy AČČR a váženého člena CBA.

Odbornou garanci nad barmanskou částí soutěže zajistila Česká barmanská asociace zastoupená panem Radkem Poláčkem, předsedou jihomoravské sekce CBA. Soutěže se zúčastnili barmani junioři z celé ČR a Slovenska. Sešlo se zde bezmála 70 soutěžících, aby porovnali své odborné dovednosti získané v oblasti nápojové gastroonomie v oboru barman.

Soutěž byla poslední v roce 2010 zařazená do hodnocení „Barman roku CBA 2010“, velký důraz byl kladen na korektnost a sto procentní objektivitu hodnocení jednotlivých druhů nápojů.

Soutěžící připravovali míchané nápoje v kategorii classic, typ fancy drink s crustou, kterými mohli okouzlit nejen diváky, ale hlavně odbornou porotu složenou z certifi-



kovaných komisařů CBA. Podmínkou účasti byla příprava pěti porcí míchaného nápoje v časovém limitu šesti minut. Nápoj musel obsahovat minimálně 2 cl Bacardi + druhou alkoholickou složku z portfolia firmy Brown Forman. Ze sirupů byly k dispozici sirupy firmy Monin a z průmyslově vyráběných nealko nápojů nápoje firmy General Bottlers. Sklenice pro soutěžní koktejly zapůjčila společnost Sahm-Gastro, dlouholetý partner soutěže. Soutěžní klání skončilo v odpoledních hodinách příjemným kulturním programem a vyhlášením vítězů.

Součástí soutěže byl také písemný test barmanských vědomostí. Nejlepším soutěžícím v testu a věcnou cenu si odnesl Lubomír Kouřil, HŠVP Jeseník.

VÍTĚZNÉ POŘADÍ

První místo vybojoval Tomáš Felkl z SOŠ



a SOU Polička, na druhém místě se umístil Jan Trávníček, z SOŠ a SOU Polička, třetí místo získal Michal Kameník ze SŠ potravinářské a služeb, Charbulova Brno, čtvrtou „bramborovou“ medaili obdržel Lubomír Kouřil z HŠVP Jeseník a pátým oceněným se stal Miroslav Klapka z SŠHP Hronov.

Radek Poláček
předseda JM sekce CBA, o. s.

VÍTĚZNÝ DRINK:

POLIBEK ANDĚLA

2,5 cl	Bacardi Razz
2 cl	Martini Bianco
2 cl	Monin Liqueur Watermelon
2 cl	Monin Coconut
2 cl	smetana
Crusta:	Monin Coconut + kokos