

SVĚT

BARMANŮ

Oficiální časopis České barmanské asociace

DUBEN — KVĚTEN

2012



**VINAŘSTVÍ
ROKU 2011**

**VODKA:
KRÁLOVNA
BARŮ**

DERRICK LEE

**NEJDŮLEŽITĚJŠÍ
JE MÍCHAT
DOBŘÉ DRINKY**

„Malý vinař“ František a Hana Mádlovi

VINAŘSTVÍ ROKU 2011



Vítězem třetího ročníku soutěže o titul Vinařství roku 2011, kterou vyhláší Svaz vinařů ČR, se stalo vinařství „Malý vinař“ František a Hana Mádlovi. Během slavnostního galavečera 12. dubna v pražské Lucerně převzal František Mádl ocenění z rukou ministra zemědělství Petra Bendla. Vítěz se utkal ve finále s dalšími pěti vinařstvími, která byla nominována z 878 tuzemských vinařských společností.

Ve finále soutěže se porota rozhodovala mezi vinaři Františkem Mádlem, Vladimírem Teturem a Miroslavem Volaříkem a velkými vinařskými firmami Moravino s.r.o., Znovín Znojmo a.s. a Vinné sklepy Valtice, a.s. „U všech finalistů jsme se setkali s vysokou profesionalitou a především důležitým aspektem – entuziasmem a láskou k vínu. Všichni byli výborně připraveni a vybrat vítěze nebylo proto snadné. Rozhodovali skutečně maličkosti,“ říká Ivo Dvořák, předseda odborné poroty. Ta se nakonec rozhodla udělit titul Vinařství roku 2011 právě vinařství Františka Mádla. „Jde o vinařství, které vyrábí nejen znamenitá vína, ale má koncepci rozvoje, podporuje vzdělávání a má i šetrný přístup k přírodě. Je to vinařství, kde kvalitní víno hraje hlavní roli,“ dodává Dvořák.

DVACET LET RODINNÉ FIRMY

Vinařství Malý vinař letos slaví dvacet let své

há rodina. Převedení rodinné tradice výroby vína v malém v roce 1992 do moderního vinařství charakterizuje sám František Mádl jako nutnost obživy.

Pojem Malý vinař v pojetí vinařství Františka a Hany Mádlových neznámá, že tu vyrábějí víno jen v malém pro svoji potřebu – roční produkce se Malého vinaře se pohybuje kolem 200 000 lahví. Vyjadřuje především přístup k vinařství jako stavovskému oboru, hravý přístup k révě vinné i vínu. „Na název Malý vinař jsem přišel někdy v průběhu 90. let, kdy tu začaly vznikat velké vinařské společnosti a soutěžily o co největší podíl na trhu. Tehdy jsem si řekl, že zatímco oni chtějí být velcí, my chceme být malí,“ říká František Mádl. „Malý vinař znamená vinařství, kde se rodinní příslušníci starají o vinohrad od začátku až do konce,“ dodává. Princip rodinného podniku tu funguje. Celkem se tu pěstí o vinohrady a o víno věnuje deset lidí. Část z nich tvoří rodina Mádlových – František Mádl, jeho manželka Hana Mádlová a jejich dva synové. „K tomu tu máme ještě šest zaměstnanců, ale i ti jsou provázáni rodinnými vazbami, takže jsme skutečně rodinný podnik,“ říká František Mádl s úsměvem.

V SOULADU S PŘÍRODOU

Část produkce z 12 hektarů vinic (2,3 ha), které vinařství Malý vinař náleží, tvoří biovíno. Ekologicky šetrný přístup tu ale uplatňují i u vína, které není v „bio“ režimu. „Snažíme





se pěstovat víno bez použití herbicidů – pesticidům se, s výjimkou biovína, samozřejmě nevyhneme, ale i tak se snažíme jejich použití omezit na nejnútnejší míru," říká František Mádl. „Máme buď částečný nebo celoplošný pokryv, výlisky, které máme z vína, kompostujeme a zase vracíme zpět do půdy – snažíme se co nejméně hnojit minerálními hnojivy," popisuje. Ekologicky šetrný přístup k pěstování

vína podle něj umožňuje právě „malost“ jeho vinařství. „Tím, že nemáme zase tak obrovské plochy vinohradů a je nás na to dost, můžeme to dělat tímto pracnějším přístupem. Zároveň je to v konečném součtu i ekonomičtější, než sypat do půdy neustále nějaká hnojiva, samozřejmě tato výhodnost se ale ukazuje až v dlouhodobém horizontu. Je to jiný přístup, než ve velkých vinařstvích, které fungují v podstatě jako jakákoli jiná továrna a očekávají rychlé výsledky. Víno je statek, který je třeba budovat dlouhodobě, není to záležitost pro rychlý zisk," míní František Mádl.

Odrůdová skladba se opírá především o odrůdy Sauvignon a Rulandské šedé. „Máme tu také Tramín, Frankovku a Alibernet, což je taková naše zvláštnost, a pak je tu Hibernál, který pěstujeme jako biovíno," vypočítává František Mádl. „Samozřejmě ne všechno naše víno je vyrobeno z hroznů, které vyrostou na našich vinicích, z toho bychom produkci nepokryli – podle toho, jak se vydaří úroda, se nám daří z vlastních zdrojů pokrýt třetinu nebo i jen čtvrtinu produkce. Zbytek nakupujeme od jiných pěstitelů tady u nás z Velkých Bílovic nebo z nejbližšího okolí," podotýká.

POCTIVÁ PRÁCE

Vína zrají většinou v nerezových nádobách, dají se však najít i sudy a barrique. K výrobě vína František Mádl používá řízené kvašení a moderní technologie. I když i tady se snaží držet hesla: Všeho s mírou. „Samozřejmě přidáváme kupované kvasinky, ale ne moc, využíváme i naše kvasinky z vinice. Problém je, že dnes je honba za tím, aby víno výrazně vonělo a toho nelze bez přidávání čistých kvasinek dosáhnout – takže musíme přidávat

i my, abychom nezůstali mimo hru. Dnes se totiž hodnotí víno převážně nosem, chuťový dojem se stal druhořadý," konstatuje František Mádl. „Je to dáno tím, že degustačních soutěží je moc, vína na degustaci je také hodně, takže degustátoři oceňují především výrobky, které mají ovocnou, nejlépe exotickou vůni," dodává. Různé další „zlepšovací“ přípravky do vína nepřidávají. „Samozřejmě jsme si některé ty věci vyzkoušeli, ale je to dost drahá záležitost. Necháváme naše mladé víno dostatečně dlouho na kvasinkách, navíc v dnešní době už ani nejsme tlačeni k tomu, abychom dávali víno na trh příliš brzy," dodává.

Za dvacet let existence se podařilo Františkovi a Haně Mádlovým vybudovat podnik s věhlasným jménem. Tím, že se o víno osobně starají od pěstování na vinici přes výrobu až po expedici, dávají do něj i kus sebe. Prodávají zkrátka víno s duší.

■ Roman Peterka



inzerce



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: info@cbanet.cz
www.cbanet.cz

Celní ředitelství

POCHYBNÉ LIHOVINY VE VEČERKÁCH

Více než sedm set lahví pochybných lihovin zajistili ústečtí celníci během dvou dnů v provozovnách typu smíšené zboží, koloniál, večerka při kontrolách zaměřených na zdanění vybraných výrobků a jejich značení.

Na prvního máje si celníci vytipovali ke kontrole prodejnu v Litoměřicích. V zadní části skladu objevili velké množství lihovin, které byly sice opatřeny kontrolními páskami, ale v evidenčním kódu kontrolních pásek nesouhlasil objem spotřebitelského balení ani obsah etanolu.

Příslušníci celního úřadu zajistili v kontrolované provozovně 654 lahví různých druhů lihovin (Tuzemák, Vodka), což činilo celkem 327 litrů. Únik na spotřební dani vyčíslili na 35 tisíc korun. Případ je nadále v šetření, odebrané vzorky putovaly do celně technické laboratoře na expertizu.

Jan Becher

BECHEROVKA BODUJE TAKÉ V AUSTRÁLII

Protinožce zasáhlo citrusové osvěžení s jemným bylinným nádechem. Austrálie se připojila ke stávajícím deseti zemím, kam se vyváží Becherovka Lemond. K australským spotřebitelům urazí Becherovka Lemond cestu trávající přibližně 45 dní a dlouhou přes 16 800 km. Nejmenší kontinent tak patří k nejvzdálenějším exportním zemím. Becherovka Lemond je na trhu od roku 2008.

Příprava vstupu Becherovky Lemond na australský trh trvala zhruba jeden rok. Objemově představuje trh importovaných značek destilátů v Austrálii téměř 63 mil. litrů. Český trh je pro představu asi o 8,5% větší.

Manažer značky Marek Grabovský k tomu říká: „Austrálie byla jedním z vytipovaných trhů, na který jsme chtěli vstoupit. Zastoupení kategorie „bitter“, do které patří Becherovka Lemond, se v Austrálii blíží dvěma procentům, což značí velmi silnou pozici této kategorie.“



Plzeňský Prazdroj

PRAZDROJ SLAVÍ 170 LET

Plzeňský Prazdroj na oslavu 170. výročí svého zrodu připravil speciální program prohlídek pivovaru. Během nich se budou moci návštěvníci od dubna do listopadu vydat za historií Pilsner Urquell nebo projet pivovarem na formanském povoze. Oslavy kulatého výročí zahájilo slavnostní odhalení „orloje“, který byl umístěn na průčelí historické budovy vedle Jubilejní brány pivovaru a odpočítává čas zbývající k výročí uvaření první várky piva Pilsner Urquell. Oslavy vyvrcholí 5. října na Náměstí republiky v Plzni.

„Náš pivovar má za sebou 170 let bohaté a zajímavé historie, kterou chceme návštěvníkům zprostředkovat během nových speciálních prohlídek nazvaných Za historií Pilsner Urquell a Pivovarem na formanském voze. Věříme, že obě tematické prohlídky návštěvníky zaujmou, protože na ně čeká řada informací a perliček z historie pivovaru i vaření plzeňského piva, které jsme zatím při klasické prohlídce pivovaru neprezentovali,“ komentuje Tomáš Raboch z Návštěvníckého centra Plzeňského Prazdroje.

(Plzeňský Prazdroj)

Stock Plzeň

BOŽKOV BUDE PO EVROPSKÉ UNII ŽÁDAT PENÍZE PRO TUZEMÁK

Společnost Stock Plzeň, která je se značkou Božkov Tuzemský největším výrobcem tuzemáku v České republice, bude požadovat, aby Evropská unie finančně podpořila produkci českého tuzemáku. Reaguje tak na aktuálně zveřejněný záměr EU investovat do karibského rumu. Evropská byrokracie totiž chtějí utratit v přepočtu až 130 milionů korun za marketingové kampaně, které budou v zemích EU a v Severní Americe propagovat právě rum z karibských zemí. Pokud již EU hodlá podporovat produkci lihovin, například s ohledem na vytváření pracovních příležitostí, měla by tak podle Stocku Plzeň činit ve svých členských zemích, nikoli v zámorí.

„Nevidíme absolutně žádný důvod, proč by Evropská unie měla podporovat prodej lihovin z Karibiku, tedy z území mimo EU.

Poškodilo by to všechny evropské výrobce lihovin a nejvíce právě tuzemák,“ uvedl generální ředitel Stocku Plzeň Petr Pavlík. Podle něho se Stock Plzeň obrátí na české europoslance s žádostí, aby proti podpoře karibského rumu vystoupili, případně se zasazovali o podporu tuzemáku.

Případná podpora tuzemáku, který těží výhradně z „evropských“ surovin, má podle Stocku Plzeň mnohem větší logiku, než dotace směřující zcela mimo evropský region, do zámorí. Tuzemák se totiž vyrábí z domácích surovin a jeho produkce tak pozitivně ovlivňuje i další obory – zemědělství, lihovnický průmysl. „V Česku odvádějí producenti lihovin na spotřebních daních miliardové sumy. Navíc v navazujících oborech stimuluje zaměstnanost. Jejich podpora z unijních fondů by tedy byla určitě smysluplnější,“ dodal Petr Pavlík.

(4JAN)



Sirupy

NĚKDO TO RÁD SLADKÉ

Děti je milují, lékárenský průmysl využívá jejich konzistence ke svým léčebným potřebám a barmani se bez nich téměř neobejdou. Sladké, mírně nahořklé, čiré, barevné, milované i opovrhované, názory na ně se různí. O čem je řeč? Přeci o sirupech!

Jejich lékárenská podoba vznikla v Arábii již v 10. století. Obvykle jsou viskózního charakteru a sladké chuti, jejíž sílu je možné upravit díky tomu, že jejich základem je cukr a voda, popřípadě nějaká příchut' či barvivo. Mnoho známých firem vyrábí již po staletí nesčetné příchutě a barev, nechají se inspirovat novými trendy a kombinacemi. Velkou výhodou takto vyráběných sirupů je, že jejich konzistence, chuť a barva je stále stejná díky tomu, že jsou vyráběny ve velkém množství a ze stále stejných surovin.

NĚKDO TO RÁD DOMÁCÍ

Řada barmanů v dnešní době ale spíše dává přednost výrobě sirupů vlastních. Proč? Důvod je jednoduchý – snaha oslnit hosta něčím novým. Takový „home-made“ sirup je zárukou toho, že barman věnoval drinku, pro který byl sirup určen, velkou dávku péče a úsilí a je jeho vlastním výtvorem. Z pohledu hosta to znamená, že drink bude něčím výjimečný a že druhý takový v jiném baru nedostane. Má to

ale svá úskalí. V případě „domácích“ sirupů je výroba trochu ošemetná, jelikož se většinou vyrábí v menších dávkách a protože ne vždy jsou dostupné suroviny od stejného dodavatele, mohou se od sebe jednotlivé dávky chuťově lišit.

VÍC NEŽ JEN SLADIDLO

Účelem sirupů v dnešním barmanství není pouze nápoj osladit, ač je to samozřejmě jejich hlavní úkol. V mnoha případech mohou drink chuťově ozvláštnit. V podstatě s nimi můžeme pracovat stejně jako s bitter's. Pokud jsou vyrobeny za přidání některé z bylinek, jako třeba levandule, jasmín a jiné přírodní ingredience, dodají naší receptuře šmrnc a doladí celek.

Za příklad nám může posloužit klasické Daiquiri. Základní receptura se většinou skládá ze světlého rumu, citronové či limetové šťávy a cukru – ať už v podobě klasického práškového, nebo cukrového sirupu. Stačí drobná obměna – za světlý rum tmavý, k tomu něco kyselého a sladkost zařídí sirup (k tmavému rumu se výborně hodí javorový) a máme úplně jiný drink! Host, ať už váš domácí či barový, takovouhle hříčku jistě ocení...

Tímto způsobem si můžeme pohrávat s celou řadou dalších drinků. Máte rádi Rum(ol)dfashioned, kdy se vtírá kostka cukru do rumové

báze za pomoci vody, bitter's a kůry? Je to klasická, krásná, stará metoda, vyžadující obvykle 5 – 7 minut přípravy. Díky použití sirupu, ať už světlého, či tmavého, si ohromně usnadníte práci a navíc máte téma ke komunikaci s hostem, který na baru bedlivě sleduje přípravu svého drinku. Z Old fashioned máme New fashioned a je to skvělá alternativa pro další drink.

VŠEHO S MÍROU

O sirupech se bavíme většinou v souvislosti s míchaným nápojem a ač většinou nebývá bází, t.j. není základní složkou drinku, umí v něm sehrát dosti podstatnou roli právě díky své sladkosti a intenzitě. Barmani dobře vědí, že s nimi musí pracovat velmi opatrně, že i sebemenší odchylka dokáže zcela změnit jejich snahu o určitý ráz výsledného koktejlu.

Dobrá zpráva je, že sirupy jsou dnes již dobře dostupné, takže je i vy domácí kutilové můžete využít pro své drinky. Ať už zvolíte ty kupované, nebo se dáte cestou domácí výroby, přeji mnoho mixologických úspěchů, avšak mějte na paměti, že více než jindy v případě sirupů platí přísloví: „Méně je více“.

■ Kateřina Kluchová

Derrick Lee, prezident mezinárodní barmanské asociace IBA

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ JE MÍCHAT DOBRÉ DRINKY

Mezi účastníky konference České barman-
ské asociace a Grand Prix CBA – Bohemia
Sekt Cocktail Competition, která se usku-
tečnila koncem března v Clarion Congress
Hotel Prague, působil spíš nenápadně. Malý
sympatický, neustále usměvavý muž se
skromným vystupováním. Přitom byl Singa-
puřan Derrick Lee coby úřadující prezident
IBA (International Bartenders Association)
nejvýznamnějším hostem. Barmanskému ře-
meslu se věnuje už přes 40 let. Dnes je už
sice na penzi, barmanské řemeslo ale tak
docela na hřebíček nepověsil. „Barmanství
je prostě vášeň,“ říká s úsměvem. Jak při-
znává, koktejlů už sice moc nemíchá, spíš
učí jiné, jak je míchat, o to víc se ale věnuje
práci pro IBA. „Barmani, kteří jsou v pro-
duktivním věku, se musí věnovat své práci,
které mají spoustu. Nemají čas na práci pro
asociaci. Tak je to na nás starých – pokud
bychom to nedělali my, nedělal by to nikdo.
Dlouhá léta jsem pracoval v oboru, teď se
na stará kolena snažím udělat něco pro jeho
další rozvoj,“ říká s úsměvem.

*Jak hodnotíte coby člen poroty Grand Prix
CBA – Bohemia Sekt Cocktail Competition
celou akci? A jak jste spokojen s výkony sou-
těžících?*

Celá akce je výborně zorganizovaná a všichni
tu ukazují velmi dobrou show. Soutěžící tady
na Grand Prix CBA – Bohemia Sekt Cocktail
Competition jsou výborně připraveni a před-
vádějí tu skvělé výkony. To samozřejmě ještě
nemusí nic vypovídat o tom, jak fungují v běž-
ném provozu za barem. Soutěž a normální
všední provoz jsou dva odlišné světy. Když
chcete skutečně zjistit, nakolik je nějaký bar-
man opravdu dobrý, nejlepší způsob je jít do
baru, kde pracuje, objednat si drink a sledo-
vat ho při práci. Jsou i lidé, kteří jsou za
barem výborní, ale v soutěžích neuspějí, pro-
tože je srazí tréma a nervozita. Na soutěži
jste trochu jako herec na jevišti. Za barem
jste jen vy a hosté a podstatné je, aby hos-
tům chutnaly vaše koktejly.

Co vy a barmanské soutěže?

Také jsem se jich účastnil. Dařilo se mi pro-
bojovat se do finále, ale nikdy jsem se nestal
šampiónem – byl jsem vždycky moc nervózní
z toho, jak na mě všichni koukají (smích).

*Kdy jste začal s barmanským řemeslem
a kudy se ubírala vaše profesní dráha?*

Začínal jsem jako barman v roce 1970 v baru



v šestihvězdičkovém Raffles hotel v Singapuru. Tady vznikl slavný drink Singapore sling. Bylo to velmi oblíbené pití – míchali jsme jich v té době kolem dvou tisíc denně. Vzpomínám si na jeden večer, kdy k nám přišli tři američtí mariňáci a vypili za večer dohromady 150 slingů – každý po padesátce. Myslím, že překonali světový rekord (smích). Vraceli se z války ve Vietnamu, tak chtěli pořádně oslavit, že jedou konečně domů. V roce 1984 jsem byl povýšen na managera F&B, pak na senior managera a v roce 1984 jsem přešel do hotelové školy, kde jsem přes dvacet let učil nové adepty barmanského řemesla. Do důchodu jsem odcházel jako ředitel tamní F&B divize v roce 2006.



Pražské setkání v rámci březnové konference CBA. Zleva: Miroslav Černík – viceprezident CBA, Derrick Lee – President of IBA, Ron Busman – vicepresident of Europe IBA, Peter Jansen – Treasurer of IBA, Jürgen Falcke – Honorary IBA Board Member, Aleš Svojanovský – prezident CBA.

Vy ale nejste tak docela v důchodu.

Pořád pokračuji v tréninku barmanů, pracuji pro IBA, což je moje hobby, protože jde o čestnou funkci. Snažím se udělat něco pro obor, kterému jsem se taková dlouhá léta věnoval. Barmanství je zkrátka vašeň.

A neláká vás někdy se na to všechno vykašlat a prostě si jen tak v klidu užívat důchodu? Nemáte i jiné vášně, než barmanství?

Ale samozřejmě, že chci relaxovat. Rád hraju golf a nejráději bych ho hrál každý den, když bych na to měl čas, moje funkce prezidenta IBA je ale spojena s tím, že strávím hodně času na cestách, takže hrát golf už mnohdy není kdy. Ale pokud to jen trochu jde, snažím se zahrát si golf všude, kam mě moje cesty zavedou.

Kolikrát vás už vaše cesty zavedly do Prahy?

Poprvé jsem tu byl, myslím, v roce 1995. A kolikrát od té doby, to už ani nespočítám – v podstatě každý rok od doby, co se koná Grand Prix CBA – Bohemia Sekt Cocktail Competition (smích). Jsem tu zkrátka pravidelným hostem a už se v Praze docela vyznám. Když byste mě zavedl do města a nechal mě tam svému osudu, už bych si uměl poradit, trefím skoro všude. Mám Prahu moc rád, i celou Českou republiku. Lidé jsou

tu velmi vřelí a pohostinní – proto jsem přijal pozvání i na letošní konferenci CBA a Grand Prix CBA – Bohemia Sekt Cocktail Competition.

Jak jsou na tom podle vás čeští barmani v porovnání se světem?

Laťka kvality je u českých barmanů nastavena velmi vysoko, nakonec svědčí o tom i to, že hoši z CBA vyhrávají na mnohých barmanských soutěžích. Ještě důležitější ale pro rozvoj barmanského řemesla je, že řada z těch mladých šikovných hochů, kteří předvádějí na soutěžích i za barem v běžném provozu excelentní výkony, jsou jejich členy. To je velmi důležité. Myslím, že pro rozvoj

barmanského řemesla v Česku je teď nej důležitější osvěta směřovaná k zákazníkům. Máte tu velmi dobré koktejlové bary, z nichž některé snesou srovnání se světem. Ale je tu dost zákazníků, kteří vyrazí do baru na koktejl? To je také velmi důležité. Čím více koktejlů si budou zákazníci objednávat, tím lepší barmani tu budou.

Jaké trendy podle vás hýbou v současné době barmanským světem?

Trendy se vyvíjejí a mění. Posledních pár let bylo ve znamení molekulární mixologie, současnost je, aspoň jak to vnímám já, ve znamení návratu ke „staré americké škole“ – mnoho barmanů se vrací ke klasickým drinkům, jako je např. Manhattan a podobně. Nejde ale jen o to, co barmani zrovna nejčastěji míchají. Barmanské řemeslo se vyvíjí jako celek – a dnes už k tomu, abyste byl dobrý barman, zdaleka nestačí „jen“ dobře míchat koktejly – i když to je samozřejmě nezbytný základ. Barman musí velmi dobře vědět, co prodává, musí se vyznat v nápojích, bez dobrých znalostí v této oblasti nemůže být skutečným barmanem. Musí také mít přehled o tom, co se děje, kdo zrovna vyhrál volby nebo jak dopadl včerejší fotbal. Musí být také schopný manager, musí vědět, jak vést bar, musí se vyznat v hygienických předpisech, které jsou stále přísnější – je toho hodně, co

musí dnešní barman zvládnout a je toho mnohem víc, než tomu bylo v časech, kdy jsem s tímhle řemeslem začínal. Moderní barman se musí vyrovnat i s tím, že je zodpovědný za bezpečnost zákazníka, za to, v jakém stavu zákazník z baru odejde. Pokud zákazník začíná být opilý, barman by mu už neměl nalít, měl by mu nabídnout něco jiného, než alkohol. Protože pokud se ve vašem baru někdo opije tak, že nemůže ani chodit a něco se mu pak stane, můžete z toho mít dnes vy velké problémy, vy se budete zpovídat jeho rodině nebo i soudu, proč jste nechal jeho podnapilost zajít tak daleko. Bude to zkrátka i váš problém, ne jen toho opilého člověka. Dřív to bylo každému jedno – mohl jste se opít v baru do nemoty, až jste padl pod stůl a nikoho to netrápilo. Dnes je to jiné. Samozřejmě předpisy, které zakazují podávat další alkohol někomu, kdo už překročil míru, jsou tu už dlouho, ale až v poslední době se začíná tlačit na jejich dodržování.

Jednou z podob barmanského řemesla – velmi efektivních podob – je freestyle bartending.

Jaký je váš názor na „házení lahve“?

Freestyle je show a pokud máte dobrou show, můžete s jeho pomocí zaujmout a přilákat hosty. Ale pokud neumíte freestyle opravdu dobře, raději se do něj za barem nepouštějte. A i když ho umíte výborně, uvědomte si, že nic se nesmí přehánět. Protože za barem musíte hlavně míchat drinky, ne jen předvádět show – jinak by to tržbám spíš uškodilo, než pomohlo. A nejdůležitější je zvládnout umíchat dobrý drink. Pokud drink nebude dobrý, sebevíce ohromující barmanská show to nezachrání. Protože koktejl je to hlavní. Za něj zákazník platí. Ne za show okolo.

■ Roman Peterka

SINGAPORE SLING

Název Singapore Sling je spojen se jménem barmana Ngiam Tong Boona, který pracoval v Long baru v singapurském hotelu Raffles a někdy kolem roku 1915 poprvé namíchal nápoj tohoto jména. Původní receptura obsahovala gin, Heering Cherry Liqueur, Dom Bénédictine a ananasový džus. V některých variacích se pak přidávala soda kvůli vytvoření pěny. V současné době se v singapurských barech většina Singapore Sling prodává v podobě RTD drinku v lahvi, mnohem víc, než je ho namíchané přímo za barem.

A jak vypadá současná receptura v Raffles Hotel Singapore?

INGEDIENCE:

30ml ginu
15ml Heering Cherry
120ml ananasového džusu
15ml citronového džusu
7,5ml Cointreau
7,5ml Dom Bénédictine
10ml grenadiny
pár kapek Agnostury Bitter

POSTUP:

Vše protřepat s ledem, nalít do sklenice s ledem a ozdobit plátkem čerstvého ananasu a třešní.



Vodka

LIHOVÁ KRÁLOVNA BARŮ

rp — Trendy se mění, ale vodka zůstává. Přestože chuťové preference konzumentů alkoholu se mění, průzračná chuťově neutrální lihovina se stále drží na špici mezi destiláty. Hodně se jí vypije „čisté“, velké množství odbytu v gastronomii jde ale také na vrub oblíbené vodky coby koktejlové báze. Vodka zkrátka stále „jede“.

Mezi největší producenty vodky patří Finsko, Švédsko, Rusko, Polsko a Ukrajina. O to, kdo začal s vodkou jako první, se dodnes přou Poláci a Rusové. Rusové považují vodku nejen za svůj tradiční — a vzhledem k její tradiční obří konzumaci takřka národní — nápoj, ale i za svůj národní vynález. Poláci zase míní, že s vodkou (tedy v jejich případě wódkou) přišli jako první oni. Pravdou je, že počátky pálení vodky je nutné hledat někde na východě Evropy, buď v Polsku nebo v Rusku někdy ve 14. století. Podle teorií některých historiků umožnilo pálení vodky v Rusku zavedení trojpolního systému, díky kterému byly větší

přebytky obilí — a ty pak bylo možné využít k výrobě vodky. Jiní historici míní, že inspirací k výrobě vodky ve východní Evropě byl import francouzské vinné pálenky ve čtrnáctém století. Obyvatelé východní Evropy se tímto příkladem inspirovali, méně běžné víno však nahradili dostupnější surovinou. Nejdříve obilím, později se k výrobě vodky začaly jako výchozí surovina využívat i brambory, popřípadě směs obilí a brambor. V 15. století se výroba zdokonalovala ochucováním pomocí medu a jiných látek. Kvalita vodky stoupá díky pokusům výrobců s různými kombinacemi bylin a materiálů, ze kterých nápoj destilovali. Nakonec se ukázalo, že mezi vodkami z brambor a pšenice jasně vyniká vodka žitná. A to především díky své lahodné chuti a vůni. Nicméně brambory jako možná surovina pro výrobu vodky zůstaly. A je to tak i dnes, dokonce už je to pár let i úředně potvrzeno — EU přijala v roce 2007 směrnici, která definuje vodku jako lihovinu vypálenou z obilí nebo brambor. Podle zákonné definice

v USA je vodka neutrální lihovina bez zřetelných znaků chutě, vůně a barvy.

VODKA SEM, VODKA, TAM, VŠUDE KAM SE PODÍVÁM

Značek vodky je dnes nepřehledné množství — jen v Polsku se jejich počet odhaduje na tisícovku. Polské značky však celosvětově tak moc známé nejsou — tady vedou především Švédové (Absolut vodka) či Finové (Finlandia). Mezi globálně známými značkami figurují i ruské značky, jako je Stolichnaja. Ne vždy však ruský název znamená u vodky ruský původ. Některé z nich patří emigrantským firmám, které zapustily kořeny v západní Evropě nebo Americe (jako vodka Smirnoff), jiné mají pouze lákat ruský znějícími názvy. To je příklad v Německu vyráběné vodky Gorbatschov či Pushkin. Nejprodávanejší značkou vodky je Smirnoff, do šestice celosvětově nejprodávanejších vodek patří také Stolichnaja, Absolut vodka, Finlandia, Skyy vodka a Sobieski.

U nás se dlouhodobě na špici drží domácí Vodka Božkov od Stock Plzeň. V segmentu gastronomie je zatím stále neochvějným vládcem trhu. Domácí vodka Božkov je nejprodávanější, nejde však o prémiovou značku. V kategorii prémiových vodek kraluje v Česku Finlandia.

K nejdynamičtějším značkám na českém trhu patří vodka Amundsen. Díky neustálému růstu prodeje dokázala svůj tržní podíl v gastronomii posílit již na 15,8%. Upevnila si tak postavení třetí nejprodávanější značky vodky v tomto segmentu. Přes svůj název i v reklamní kampani zdůrazňovanou „skandinávskou metodu výroby“ nejde o vodu z dovozu, ale o domácí produkt – výrobcem je Stock Plzeň. Původně byla uvedena na trh před dvanácti lety jako běžná značka, před dvěma lety ale s novou lahví a vylepšenou recepturou – a také jinak pojatou marketingovou ko-

munikací – zaměřila do prémiového segmentu. Jejím hlavním marketingovým tahákem je šestinásobná destilace. V nápojovém lístku má tuto prémiovou značku bezmála třetina českých restaurací, barů a hospod.

ČISTOU I MÍCHANOU

Podle spotřeby je vodka nejoblíbenější lihovinou na světě a jenom známých značkových vodek se ročně vypije 1,3 miliardy litrů. Odhaduje se, že kolem 65% celkové spotřeby vodky připadá na Rusko a další státy bývalého Sovětského svazu. 15 procent se vypije v Evropě a 10 procent v USA. V Česku tvoří spotřeba vodky v současné době více než třetinu celkového českého trhu s lihovinami. Velká část z celkové produkce vodky je vypita „v čistém stavu“, nemalou měrou se však na celkovém odbytu vodky podílí i míchané nápoje. Teenagerským hitem posledních let je

kombinace vodky a energy drinku, která mladým připadá ohromně „cool“, lékaře ale děsí – mix tvrdého alkoholu a povzbuzujícího nápoje s obsahem kofeinu nedělá nejlepší službu kardiovaskulární soustavě. Podle některých studií navíc vede nadměrná konzumace alkoholu kombinovaného s energetickými nápoji k jiným změnám chování, než „obyčejná“ opilost – k níž se pod vlivem energy drinku navíc konzument dopracuje mnohem rychleji, než u „klasických“ koktejlů. Podle studie profesorky Cecille Marcinské z Kentucky po požití těchto mixů dochází k velkému množství úrazů, protože konzumenti mají mnohem větší tendence k rizikovému chování. „Závěry této studie poskytují konkrétní důkazy, že mix energetických nápojů s alkoholem je rizikovější než samotný alkohol. Zvláště profesionálně pracující s lidmi závislými na alkoholu či konzumujícími alkohol ve vyšší míře, by

PŘEHLED AKCÍ 2012

SLAVNOSTI PIVA

1.6. - 2.6.2012, České Budějovice
Prezentace pivovarů a sladoven, nealkoholické nápoje, potraviny, suvenýry a vše co k dobrému pivu patří

GOOD FOOD & WINE SHOW

13.7. - 15.7.2012, Sydney
Australská výstava potravin a vína

HKTDC FOOD EXPO

16.8. - 18.8.2012, Hongkong
Mezinárodní veletrh potravinářských produktů a technologií

HK INTERNATIONAL TEA FAIR

16.8. - 18.8.2012, Hongkong
Hongkongský mezinárodní veletrh čaje

CIBTM

12.9. - 14.9.2012, Peking
Veletrh incentivní a kongresové turistiky

LE GOURMET

14.9. - 16.9.2012, Lipsko
Setkání labužníků

IFTM TOP RESA

18.9. - 21.9.2012, Paříž
Mezinárodní veletrh turistického průmyslu

OTDYCH

19.9. - 22.9.2012, Moskva
18. mezinárodní výstava turistiky

poznámka: Vydavatel není zodpovědný za změnu termínů či názvů dílčích veletrhů.

INTERCOOL

23.9. - 25.9.2012, Düsseldorf
Mezinárodní odborný veletrh chladírenské techniky a mražených potravin

INTERMEAT

23.9. - 25.9.2012, Düsseldorf
Mezinárodní odborný veletrh masa a uzenin

INTERMOPRO

23.9. - 25.9.2012, Düsseldorf
Mezinárodní odborný veletrh mléčných a mlékárenských výrobků

ITB ASIA

3.10. - 5.10.2012, Singapur
Mezinárodní veletrh cestovního ruchu

WELLNESS BALNEA

4.10. - 6.10.2012, Praha
8. mezinárodní veletrh wellness, rehabilitace, lázeňství a estetiky

FOR GASTRO & HOTEL

4.10. - 7.10.2012, Praha
2. veletrh gastronomického zařízení, vybavení restaurací a hotelů

IMEX

9.10. - 11.10.2011, Las Vegas
Veletrh incentivní a kongresové turistiky

TTG

18.10. - 20.10.2012, Rimini
Mezinárodní veletrh cestovního ruchu

SIAL

21.10. - 25.10.2012, Paříž
Mezinárodní veletrh potravinářství

TOUR SALON

24.10. - 27.10.2012, Poznaň
Mezinárodní výstava turistiky a regionů

WORLD TRAVEL MARKET

5.11. - 8.11.2012, Londýn
Přední veletrh průmyslu cestovního ruchu

GASTROFEST

8.11. - 10.11.2012, České Budějovice
Mezinárodní gastronomický festival

ALLES FÜR DEN GAST HERBST

10.11. - 14.11.2012, Salcburk
Mezinárodní odborný veletrh gastronomie a hotelnictví

BRAU BEVIALE

14.11. - 16.11.2012, Norimberk
Mezinárodní veletrh potravinářského průmyslu

VINUM LAUGARICIO

29.11. - 30.11.2012, Trenčín
8. ročník mezinárodní výstavy vína, vody a destilátů





100 % ZACÍLENO NA HORECA TRH



PRAVIDELNÉ RUBRIKY:

- FOOD
- BEVERAGE
- TECHNOLOGIE
- VYBAVENÍ
- PŘÍKLADY Z PRAXE
- ÚSPĚŠNÝ MANAGEMENT
- NÁZORY ODBORNÍKŮ
- ROZHOVORY
- NEWS

www.1prg.cz

**8 vydání
ROČNĚ**

**24 000
ČTENÁŘŮ**

**8 let
NA TRHU**

DÁVÁME OBORU TVÁŘ!

PRG 1. Press Real Group

Soukromá střední škola gastronomie s.r.o., Praha

DVACET LET LÍHNĚ GASTRONOMICKÝCH PROFÍKŮ

Soukromých odborných škol zaměřených na oblast gastronomie a pohostinství dnes existuje celá řada. Když ale před dvaceti lety přijímala své první žáky Soukromá střední škola gastronomie (v té době ještě pod názvem Soukromé střední odborné učiliště společného stravování), byla jednou z prvních soukromých vzdělávacích institucí svého druhu. „Byli jsme v podstatě průkopníci,“ vzpomíná s úsměvem ředitelka školy Tamara Kobyláková. Školu založila spolu s manželem Lubošem Kobylákem, který v běžném provozu zastává pozici zástupce ředitele.

Co vás přivedlo k založení soukromé střední odborné školy – nebo původně středního odborného učiliště?

LK: Já jsem se v odborném školství pohyboval už od roku 1984, takže jsem měl určitou zkušenost a představu, jak škola funguje. A když se pak po roce 1989 otevřely možnosti založit vlastní školu, šli jsme do toho. Bylo to docela dobrodružné – školu jsme zakládali „na zelené louce“, nenavazovali jsme na činnost nějakého již existujícího zařízení. O zařazení do sítě škol jsme žádali už v roce 1991, ale nějakým nedopatřením se na ministerstvu ztratily všechny dokumenty, takže jsme museli podat novou žádost a do sítě škol jsme byli zařazeni až o rok později. Byly to doby, kdy u nás soukromé školství teprve začínalo vznikat, nikdo o tom moc nevěděl, ani úředníci, kteří o tom rozhodovali.

Od té doby se už mnohé změnilo. Zjednodušil se vám život nebo je postupem času vedení soukromé školy ještě složitější, než bývalo?

TK: Určitě obrovsky narostla administrativa, na každou maličkost už dnes musí být papír. Za těch dvacet let jsme museli zvládnout mnoho změn a novinek, prošli jsme si tvorbou školních vzdělávacích programů, teď nejnověji nám přibýly u maturitních oborů státní maturity.

Do budoucna nás ještě čekají jednotné závěrečné zkoušky u tříletých oborů a to už by mohl být poslední stupínek. Pak by snad mohl být od vzdělávacích reforem zase chvíli klid.

Státní maturity byly velkým strašákem. Jak vaši studenti dopadli?

TK: Naštěstí dobře, byli nad celostátním průměrem. Teď už jen doufáme, že je stejně dobře zvládnou i všichni budoucí maturanti.

LK: Samozřejmě, že porovnávat výsledky



Tamara a Luboš Kobylákové zakladatelé pražské Soukromé střední školy gastronomie s.r.o.

v rámci jednotně nastavené zkoušky pro žáky z odborné školy a z gymnázia je srovnávání nepoměrné. Úspěšnost studentů z odborných škol nikdy nebude tak vysoká, jako u gymnazistů. Je to dáno už tím, že na střední odborné školy obvykle nemíří děti, které jsou jednoznačně studijními typy a mají výborný prospěch. Ty jdou na gymnázium nebo jinou obdobnou SŠ. O to víc nás ale těší, že naši maturanti v této konkurenci obstáli se ctí.

Jednou z věcí, které mě na vaší škole velmi zaujaly, je motivační prospěchový program. Jak to funguje?

TK: Tento program se týká tříletých i čtyřletých oborů a také nástavbového studia. Funguje to tak, že na základě dosažených studijních výsledků poskytujeme slevu na školném. A ta může dosáhnout až sta procent. Jsou

tu nastaveny i další základní podmínky. Kdo splňuje tato základní kritéria, tomu je na základě dosaženého průměru vypočítána sleva ze školného, která se vrací v hotovosti na konci každého pololetí.

Nejste ale sami proti sobě? Jako soukromá škola přece školné potřebujete k přežití. není pak poněkud kontraproduktivní motivovat studenty k dobrým studijním výsledkům snižováním školného?

TK: Do jisté míry máte pravdu, na druhé straně těch studentů, kteří „školné“ neplatí vůbec, není tak mnoho. Ale někteří studenti už díky tomuto programu skutečně ušetřili.

LK: On je tento motivační program pro školu výhodný. Sice pro nás znamená ztrátu části příjmů ze školného, které u nás není nijak vysoké, na druhé straně motivuje žáky k bezproblémovému chování. Oni se snaží dobře

učit, nemít neomluvené absence a jiné kázeňské prohřešky, takže je s nimi daleko snazší spolupráce.

Nakolik velká je konkurence na trhu středních odborných škol zaměřených na gastronomii?

TK: Je jich relativně dost, obzvláště v Praze. O to víc se musíme snažit se v této konkurenci zviditelnit a dosahovat dobrých výsledků. Pomáhá nám v tom to, že fungujeme na trhu už dvacet let a za tu dobu se nám podařilo vybudovat si určité jméno, ale také to, že naši studenti pravidelně reprezentují školu v prestižních oborových soutěžích, kde obsazují přední příčky (v loňském školním roce zvítězil žák školy David Žitný na Mistrovství ČR v přípravě pizzy v kategorii juniorů i dospělých, žáci školy také pravidelně umísťují na předních místech v juniorských kategoriích soutěže Barman ČR a dalších – pozn. red.). Řada zájemců o studium u nás přichází na doporučení svých známých, přichází sem i mladší sourozenci našich bývalých studentů. Je to pro nás velice potěšující zpětná vazba.

Problém nedostatku žáků, s nímž se obecně střední odborné školy potýkají, obzvláště v oblastech tříletých oborů, vás tedy nepálí?

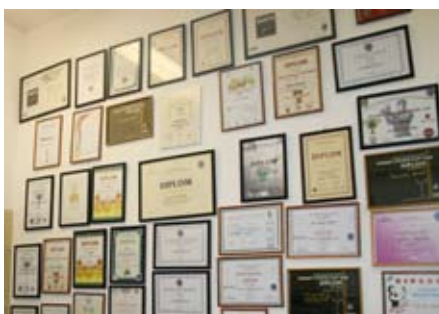
TK: Samozřejmě, že také pociťujeme celkový úbytek žáků – populační křivka klesá, takže řady zájemců o studium u nás jsou dnes mnohem řidší, než jaké byly před dvaceti lety. Tím, jak je méně dětí a školy bojují kvůli financování o každého žáka, je to dnes tak, že se na gymnázium dostanou i ti, kteří by se tam dříve nedostali – což ubírá zájemce středním odborným školám. A pokud jde o odborné školy, rodiče upřednostňují čtyřleté obory s maturitou a snaží se na ně umístit i děti, které někdy nemají studijní předpoklady. Myslí to dobře, ve výsledku to ale vede jen k tomu, že žák nakonec studium často nedokončí, protože prostě nemá šanci stačit nárokům, které jsou na něj kladeny a přechází na tříleté obory. Na druhé straně, přes tyto nepříznivé trendy se nám daří stále otvírat a naplnit první ročníky ve všech formách studia, od tříletých oborů až po nástavby.

Nepomohla vám současná vlna kuchařských televizních celebrit? nezvedly pořady jako Ano, šéfe a podobné, vlnu zájmu o obor kuchař?

TK: Ani ne. Určitě nám tu nestojí davy mladých lidí, kteří by v tom spatřovali nejlepší volbu svého života (smích).

Jak moc se vaši studenti během školy dostanou do kontaktu s praxí? Mají jí dostatek?

TK: U tříletých oborů je praxe dostatek – vý-



Škola vysílá své žáky na odborné soutěže v rámci celé České republiky. O úspěších svědčí získaná mnohá ocenění.



ukový režim je nastaven tak, že týden chodí do školy a týden jsou na praxi. Trochu horší s množstvím odborného výcviku je to u čtyřletých oborů, ale to je dáno charakterem školního vzdělávacího programu. Čtyřleté maturitní obory jsou zkrátka zaměřeny, už ze své podstaty, více teoreticky, takže v prvním a druhém ročníku mají žáci jeden den praxe v týdnu a ve třetím a čtvrtém dva dny.

Kam chodí vaši žáci na praxi?

TK: Klademe velký důraz na to, aby odborný výcvik našich žáků probíhal na kvalitních provozovnách, kde dostanou maximální péči a skutečně poznají kvalitní řemeslo. Spolupracujeme s renomovanými hotely v Praze, jako je Four Seasons, The Augustine Prague, Meteor Plaza, Obecní dům, hotel Villa a jiné.

Jak je to s uplatněním vašich absolventů?

LK: Záleží samozřejmě především na nich, jak jsou šikovni a nakolik mají skutečně zájem o zvolený obor, zájem ze strany zaměstnavatelů o ně ale určitě je. Pokud je někdo skutečně šikovný, často dostane nabídku už během studia od některé provozovny, kde působí v rámci odborného výcviku. Takto už několik našich absolventů našlo například uplatnění v hotelu Four Seasons.

Jaké jsou plány vaší školy na další období?

LK: V rámci dvacetileté tradice bychom i nadále rádi zůstali zajímavou školou pro žáky. Naším cílem je i nadále zdokonalovat vybavení školy a zavádět moderní gastronomické trendy do výuky. A doufáme, že se našim žákům bude i v budoucnu dařit dosahovat předních umístění na odborných soutěžích v rámci celé České republiky a pokračovat tak v úspěšně zahájené tradici.

■ Roman Peterka



Student školy – Jakub Luhan se umístil na 1. místě v soutěži Barman ČR roku 2011 v kategorii junior classic.

Den otevřených dveří





RODNEY STRONG
Vineyards

VYNIKAJÍCÍ KALIFORNSKÁ VÍNA PRO HOTELOVÉ RESTAURACE

