

SVĚT

BARMANŮ

Oficiální časopis České barmanské asociace

ŘÍJEN – LISTOPAD
2013



**Historie
míchání koktejlů**

BYLINNÉ LIKÉRY

mění design a útočí na mladé

Jaké nabízejí likéry novinky

BYLINNÉ LIKÉRY JSOU STÁLE OBLÍBENÉ

KDO JE NEJVÍC IN

K dlouhodobě nejprodávanějším značkám hořkých bylinných likérů patří Becherovka, Fernet Stock, Magister, Jägermeister. Obchodníci však sledují nový trend, pozorují zvýšený zájem o whisky, ovocné pálenky, prémiové rumy a importované vodky na úkor levnějších alkoholických nápojů.

Bylinné likéry po metanolové aféře neopouští první místa oblíbenosti u českých konzumentů. Neoblíbenější je stále vodka, tuzemák a právě bylinné likéry. Tyto artikly tvoří zhruba dvě třetiny objemu prodeje lihovin. Zákazníci dnes více než dříve preferují osvědčené značky – buďte v obraze a podívejte se, co je u jednotlivých značek nového.

BECHEROVKA

Becherovka Original, tradiční český bylinný likér s více než dvoustoletou historií, slaví úspěchy i u odborné veřejnosti v České republice a zahraničí. Letos získala Becherovka Original hned dvě medaile v mezinárodních soutěžích – zlatou a stříbrnou. Na konci května získala Becherovka Original jako jediný český zástupce zlatou medaili v sekci likérů v rámci 10. ročníku soutěže ISW International Spirits Award v Německu. Becherovka Original zde uspěla v konkurenci 600 značek ze 46 zemí. Mezi nejčerstvější uznání se řadí také stříbrná medaile ze 13. ročníku soutěže San Francisco World Spirits Competition, kde si vydobyla svou pozici v konkurenci téměř 1 400 značek alkoholických nápojů z celého světa. Nyní uvádí na trh vítěznou likérovou skleničku 3. ročníku soutěže Becherovka – Pohár českých designérů, jejímž autorem je známý český designér Petr Mikošek.

JÄGERMEISTER

Bylinný likér Jägermeister vstoupil začátkem roku do klubu českých milionářů. Hlavně v českých barech a restauracích si získává stále větší oblibu a slaví miliontou prodanou láhev v České republice. „Jägermeister se v Čechách těší stále větší oblibě. Navíc až 75 procent všech prodejů se realizuje v oblasti gastronomie, což představuje evropskou raritu. Tradičně je totiž poměr mezi spotřebou doma a v restauracích opačný. V roce 2004 se počet prodaných lahví pohyboval na úrovni 175 tisíc, v roce 2012 dosáhl již 1 112 152 lahví,“ dodává brand manager značky Jägermeister, jehož výhradním importérem je společnost Remy Cointreau Czech Republic, je třetí největší dovozovou

prémiovou značkou v kategorii Bitters, jejíž celkový tržní podíl stoupl na českém trhu od roku 2002 o 5 %.

STARÁ MYSLIVECKÁ

Společnost Granette & Starorečná Distilleries přichystala společně s agenturou Comtech změnu komunikační strategie tohoto nápoje s mnohaletou tradicí, jež se datuje od roku 1847. Kampaň je cílená především na mladší věkové skupiny. Pravdou ovšem je, že se jedná o nápoj, který chutná napříč všem generacím. Dlouhá léta si lidé k tomuto názvu díky milé tváři myslivce na etiketě přidávali přídomek „myslivecká“ a po druhé světové válce se definitivně přejmenovala na Starou mysliveckou. Jako základ se dříve používal žitný destilát, ale v současnosti ho nahradil destilát z francouzského vína, tedy přesněji z proslulé vinařské oblasti Cognac.

ŽUFÁNKOVÁ KONTUŠOVKA

Slavné hospodské pití, které na trhu chybělo od dob Švejka, oživil malý lihovar Žusy. Patří do skupiny anýzových likérů, které v dechu konzumenta pozná každý znalec. Rodinnou firmu založili v roce 2000 manželé Marcela a Josef Žufánkovi se svými syny. Původní polský recept z roku 1901 složený z anýzu, fenyklu, koriandru a kmínu jsme doplnili o dalších pět bylin, které ve výsledku stojí za naprosto unikátní chutí a vůní. Celá tato směsice bylin byla týdny macerována v destilátu z tříleté medoviny a poté uložena do sklepa k dozrání.

MAGISTER

Bylinný likér Magister od Stocku Plzeň, který patří vedle Fernetu a Becherovky mezi nejuspěšnější značky v kategorii hořkých a bylinných lihovin, se představuje v novém atraktivním designu. Nová podoba lahve Magister i zcela obměněné etikety dají lépe vyniknout unikátnímu hořko-sladkému charakteru produktu a zároveň zvýrazní postavení značky na regále. Současně Stock Plzeň uvádí na trh novinku Magister Dark, která přináší originální chuť vylouhovaných zelených ořechů.

Petr Holeček

Kořeněný nápoj s příchutí exotiky

CHAI LATTÉ, NOVINKA DORAZILA DO ČESKÝCH BARŮ

Češi objevují horkou novinku, exotický nápoj Chai Latté, který je stále populárnější v tuzemských kavárnách, kam dorazil ze světových metropolí. Jeho kolébkou je však Indie. Co od tohoto nápoje můžete čekat?

„Objednáte-li si Chai Latté, dostanete kombinaci silného čaje a plnotučného mléka, kterou výrazně doplňuje směs vybraného koření. Nejčastěji se používá kardamom, který má aromatickou, jemně pikantní chuť a navíc podporuje zažívání. Mezi obvyklé přísady však patří také skořice, zázvor nebo hřebíček. Užívané koření se lišilo i v samotné Indii, odkud Chai Latté pochází. Tamní kuchyně je velice pestrá a v každém regionu se nápoj koření jinak. naše kavárny jsem zvolil recepturu se zeleným čajem obsahující zázvor, hřebíček a skořici s decentním přídavkem pomerančového květu,“ říká Luboš Martínek, šéfbarista sítě kaváren CrossCafe, kde můžete Chai Latté ochutnávat od 1. října. Harmonie chutí pro dlouhé podzimní večery Chai Latté je lahodný sladký nápoj, který nejlépe chutná teplý nebo horký. Dochutit ho můžete kvalitním medem nebo hnědým třti-



novým cukrem, který navíc obsahuje zdraví prospěšné minerály. „Dávejte mu přednost před klasickým bílým cukrem, který představuje čistou energii a nedodává tělu žádné živiny. Obsažené mléko v Chai Latté pak pomáhá rozvinout plnost nápoje a dodává mu harmonickou chuť. Obsah kofeinu je velice malý, oproti srovnatelně velké kávě je zhruba pětinový. Chai Latté je každopádně skvělý nápoj pro dlouhé podzimní a zimní večery, ať už si jej dáte v kavárně nebo u sebe doma,“ uzavírá šéfbarista.

JAK NA TO

Udělejte fajn Chai Latté

Na porci budete potřebovat:

- 24 g (4 lžičky) Chai Latté
- 2 lžice vařící vody
- 300 ml mléka
- Na dozdobení: mletá skořice

Postup:

Smíchejte 24 g Chai Latté s vařící vodou a dobře promíchejte tak, aby vznikla hladká pasta. V malém kastrůlku ohřejte 300 ml mléka, za pomoci metličky horké mléko našlehejte a smíchejte s již připravenou pastou. Vše dobře zamíchejte. Dozdobte mletou skořicí.

Zdroj: Čajman.cz

INZERCE



Výjimečný zážitek z pravého italského espresso nyní v novém hávu

Značka Piazza D'Oro, nabízející kávu té nejvyšší kvality, nyní přichází se zbrusu novou identitou, která svou povahou slibuje nezapomenutelný zážitek z dokonalého italského espresso.

PRÁVĚ ESPRESSO JE JEN JEDNO, ŽÁDNÉ PICCOLO NEEXISTUJE!

Espresso je mnohem více než jen šálek lahodné kávy. Je to metoda a způsob přípravy kávy, jejíž kvalitu nezaručují pouze prvotřídní kávová zrna. Na dokonalé espresso má vliv spousta faktorů – od kvality vody a přesného nastavení hrubosti mletí, přes dobu extrakce až po správné servírování. Především pak ale barista, který kávu připravuje. Nejčastější chybou v názvosloví je používání výrazů jako presso, expresso nebo piccolo. Používat by se neměly ani přívlastky jako malé nebo velké.

Pravé espresso je totiž jen jedno!

Jedná se o nápoj velmi intenzivní chuti, který má následující parametry:

- objem 25–35 ml připravený
- příprava ze 7 g čerstvě namleté kávy
- doba správné extrakce 20–30 vteřin
- pod tlakem 9 barů.

Příprava a její parametry musí být stále stejné. Jediná věc, která se mění, je hrubost mletí zrn, kterou je třeba vyladit tak, aby čas extrakce nebyl příliš krátký či dlouhý. Espresso se servíruje do 60 – 90 ml šálků, anebo slouží k přípravě dalších kávových variant (mléčných či vodou nastavených).



Z KAŽDÉ KAPKY KÁVY PIAZZA D'ORO PŘÍSPÍVÁME NADAČNÍMU FONDU KAPKA NADĚJE



KAPKA NADĚJE

Tomáš Olejník
z Budvaru

HOSTÉ VYHLEDÁVAJÍ TANKOVÉ PIVO

Jednou z neznámějších českých restaurací, ve které hraje prim tankové pivo, jsou česko-budějovické Masné krámy. Na zkušenosti s tankovým pivem jsme se zeptali Tomáše Olejníka, vedoucího oddělení Gastro Budějovického Budvaru. Právě Budvar je s Masnými krámy neodmyslitelně spjat, především pak speciální kroužkovaný ležák, který se před cestou z pivovaru ještě jednou oživuje kvasnicemi a dozrává až přímo v restauraci.

Přibývá podle vás zákazníků, kteří „slyší“ na fenomén tankového piva a na to ze sudu by snad ani nešli?

Určitě, všeobecně hosté velice oceňují a vyhledávají tankové pivo. V případě Masných krámů je tento trend velice výrazný. Jen pro zajímavost ze 100 % vytočeného piva je tam cca 95 % právě tankové.

Masné krámy mají čtyři desetihektolitrové tanky, jak často se restaurace musí zavážet?

Jednou až dvakrát týdně a vždy se plní 2x 10 hektolitřů.

Jak rychle se musí pivo vyčepovat? Jak se v tomto ohledu liší tanky od sudů?

Není přesně stanoveno, za jak dlouho by se mělo pivo vytočit, ale čím rychleji se vytočí, tím samozřejmě lépe. Určitě by to nemělo být u tanku déle jak 5-6 dní a u sudu maximálně do druhého dne! Rozdíl je veliký. Jelikož pivo v tancích leží v takzvaných vacích, a právě na tyto vaky je vzduchem tlačeno a tímto tlakem je pivo poháněno k výčepu, nepřijde pivo do kontaktu se vzduchem, CO₂ ani biotinem a neztrácí na kvalitě. U sudu přichází, jelikož se v sudu tvoří při čepování stále větší prostor, který samozřejmě může kvalitu piva negativně ovlivnit.

Má tankové pivo nějaké nevýhody, nebo jsou to pro obsluhu i pro hosty jen samá pozitiva? Co by měl hostinský vědět, než se pro tankové pivo rozhodne?

Osobně si myslím, že tankové pivo má jen samé výhody - výbornou kvalitu piva, snadné narážení, úbytek práce i místa pro skladování obalů a sudů a přesné sledování výtoče. Hostinský by snad měl jen zvážit, zda velikost podniku a průměrná výtoč odpovídá kapacitě tanků.

Tanky jsou v Masných krámech v měděném provedení, je to, předpokládám, i vizuální atrakce pro hosty?

Tanky jsou dvouplášťové nerezové a měděný povrch je pouze vizuální záměr, tak aby vše korespondovalo s celkovým designovým záměrem restaurace. Dvouplášťové jsou proto, že mezi pláštěm protéká chlazená voda, a tím pádem samotné pivo chladí na požadovanou teplotu. Když chcete čepovat Budweiser Budvar kroužkovaný ležák, tak musíte splňovat několik kritérií. Jedno z hlavních kritérií je zchlazení piva při skladování na danou teplotu, aby se nekazilo. Proto se s „kroužkem“ nesetkáte všude.

Vyhlášená budějovická restaurace má i hodně hostů ze zahraničí. Je pro ně systém pivního tanku novinkou? Ptají se na něj? Musí jim obsluha vysvětlit, jak celý systém funguje?

Zahraniční klienti systém tankového piva, myslím, znají, nicméně zvláště u asijských turistů je místnost s tanky cílem mnoha fotografií.

Z tanků se v Masných krámech čepuje jen kroužkovaný ležák, černé a desítky ze sudů...

Je to přesně tak. Ze sudů máme v nabídce Budweiser Budvar Tmavý ležák, Budweiser Budvar výčepní, tedy 10°, a nealkoholické pivo.

Takže pivo „pracuje“ ještě uvnitř tanků?

Ano, jelikož jsou do kroužkovaného ležáku přidávány kvasnicové kultury, které jsou živé, pivo neustále pracuje.

Má živé kroužkované pivo nějaká specifika při čepování? Může například víc pění?

Řekl bych že nikoli, snad jen je nutno klást větší důraz na čistotu a ošetření. Při velké výtoči naopak pění stabilně, jelikož odpadá pravidelné přerážení sudů. **Libor Hruška**



KDO PŘIŠEL S TANKEM?

Jako první v Česku tyto moderní pivní tanky instaloval Velkopopovický pivovar v roce 1994 v restauraci Letenský zámeček v Praze. Rozmach tankoven, jak se říká místnostem s tanky a často proskleným průhledem do lokálu, ale přichází až v roce 1995 s Plzeňským Prazdrojem. Dnes tankovny nabízejí i jiné pivovary, Plzeňský Prazdroj ale s přehledem vede. Síť tankoven je nyní v České republice nejhustší na světě.

Přinášíme pivní novinky

PIVO SE DERE NA VÝSLUNÍ VYSOKÉ GASTRONOMIE



K novým směrům na trhu patří, vedle rozvoje pivních mixů a pivních speciálů, také změna uvažování o pivu jako doplňku vyšší gastronomie. Jedním z pionýrů, snažících se přispět k jinému uvažování českých zákazníků, se stal i pivovar Krušovice, který začátkem roku spustil unikátní kurzy pivního sommeliérství a párování široké škály piv k různým pokrmům.

„Chtěli jsme přispět ke změně uvažování o pivu jako levném nápoji, kterým se jídlo prostě spláchně. V našich kurzech se snažíme ukázat, že zajímavými kombinacemi různých piv a pokrmů můžeme získat zcela jedinečné nové chutě. Je důležité si uvědomit, že různá piva se hodí ke steaku a jiná zase ke smetanové omáčce, rybě či dezertu,“ říká Ondřej Koucký, manažer kvality a pivní sommelier společnosti HEINEKEN Česká republika. K tradičnímu českému ležáku se pro jeho hořkost hodí jídla chuťově výrazná a kořeněná, naopak pro Krušovice Pšeničné jsou vybrané pokrmy jemnější chutě, jako jsou ryby či krémové omáčky.

KRUŠOVICKÁ SVATOMARTINSKÁ 13° RUČNĚ ČESANÁ PATŘÍ K POSVÍCENSKÉ HUSE

Prvním krušovickým pivem z letošní sklizně chmele se stane speciál Svatomartinská 13° ručně česaná. Sudy s tímto speciálním pivem majitelé a provozovatelé vybraných krušovických hospod poprvé narazí na svátek svatého Martina, tedy 11. listopadu. Milovníci pěnivého moku ho budou mít k dispozici celkem 1000 hektolitřů.

„Svatomartinská 13° je nefiltrovaný světlý speciál s výraznou, ale příjemnou hořkostí čerstvého ručně česaného žateckého chmele – poloraného červeňáku,“ komentuje speciál Daniel Urban, sládek z pivovaru Krušovice. Daniel Urban osobně převzal ručně česaný chmel od ambasadorů, kteří vzešli z uplynulých tří ročníků krušovických chmelových brigád. Slavnostní předání proběhlo srpnu v Heřmanově u Kolečovic a již během posledního srpnového týdne v pivovaru Svatomartinskou 13° uvařili.



Starobrn stvořilo Reservu 2013 — ZTĚLESNĚNÍ VÝJIMEČNOSTI A VYTŘÍBENOSTI V ORIGINÁLNÍ LAHVI

Těžko si představit lepší dárek pro milovníky pěnivého moku a pivní znalce. Starobrněnský pivovar představuje pivní delikatesu v podobě novinky Starobrn Reserva 2013. Jde o výjimečný osmnáctistupňový pivní speciál té nejvyšší kvality, pro jehož výrobu byly použity pečlivě vybrané suroviny pouze z Moravy.

Reserva 2013 obsahuje 8 procent alkoholu a výběr těch nejlepších moravských surovin. Produkt může hned z několika důvodů vyvolat asociaci na kvalitní vína. Hodí se totiž k podobným příležitostem, přibližuje se mu obsahem alkoholu, podobně jako vína používá výběrové suroviny - moravský tršický chmel a tři pečlivě vybrané druhy moravských sladů. Navíc se jedná o první produkt Starobrna vhodný za správných podmínek i k archivaci. Speciál je určen všem, kteří si chtějí dopřát něco jedinečného a podtrhnout slavnostní okamžik, ať již jde o rodinné výročí či třeba Vánoce.



Starobrněnský pivovar připravuje zbrusu nové pivo PONESE JMÉNO MEDÁK



Starobrněnský pivovar začal pro milovníky pivních speciálů připravovat opravdovou lahůdku, kterou pojmenoval příznačně Medák. Nový medový ležák se začne prodávat v polovině listopadu letošního roku. K dostání bude v restauračních zařízeních a hospodách po celé České republice až do vyčepování všech sudů. Celkově jej v pivovaru uvaří více než dva tisíce hektolitřů.

Medák bude originální dvanáctistupňový filtrovaný ležák s procentem alkoholu 5,0, který se vaří tradičním způsobem na dva rmuty. Při jeho výrobě se přímo na varné přidává pouze pravý moravský květový včelí med. Jedná se o spodně kvašené pivo, které bude ve Starobrn zrát až do začátku listopadu. **-pr-**

PREZENTACE FIRMY HEINEKEN

Rok za rokem k dokonalému drinku

HISTORIE MÍCHÁNÍ KOKTEJLŮ

Fenomén, který jsme si zvykli označovat jako koktejlová kultura, se vyvíjí na území nynější České republiky déle než 200 let. Zde jsou jeho hlavní historické mezníky, jejichž existenci lze doložit důkazy.

1792

Odborný časopis HOSTIMIL přinesl v roce 1914 následující zprávu: „Když byl v roce 1792 korunován císař František I. na krále českého, uspořádána byla v Královské oboře v Praze lidová slavnost. Pro vznešenější hosti bylo tu flaší punče tři sta.“ Čtenář si je samozřejmě vědom skutečnosti, že punch patří k úsvitu světové mixologie vůbec. Nemůže si být ovšem vědom skutečnosti, že zmíněná Královská obora se nazývá v běžné řeči Střemovka a existuje dodnes v těsném sousedství pavilonů někdejší Jubilejní výstavy, o níž je řeč o řádek níže...

1891

Patnáctého května 1891 se otevřely brány Jubilejní výstavy Království českého. A právě v jejím rámci se česká veřejnost poprvé setkala s american barem. Majiteli firmy byli Jan Procházka a Jindřich Graas.

1912

Nedlouho před vypuknutím první světové války česká mixologie učinila dva významné kroky. Barman Adolf Řehák vydal jako přílohu Gastronomického slovníku první sbírku receptur míšených nápojů v českém jazyce a nazval ji American Bar. Je důkazem toho, že barmani na území Království českého byli připraveni koktejly svým hostům namíchat. Autor jim připomíná jednu z hlavních zásad naší práce: „Má-li být koktejl lahodný, musí být ledově studený.“ V témtěže roce zahájil provoz Obecní dům hl. města Prahy, dodnes jedna z nejvíce fotografovaných staveb ve stylu secese. Do jeho suterénu architekti umístili polokruhový American Bar. Existuje dodnes a představuje nejstarší trvale fungující bar na českém území. V červnu roku 2013 se v něm uskutečnila Jan Becher Pernod Ricard Bar Academy Elite, na níž vystoupili šéfbarmani nejstaršího hotelového baru Británie, Bartender Emeritus Peter Dorelli a Senior Mixologist Erik Lörcincz.

1921

Na počátku dvacátých let vyšla první samostatná příručka s předpisy míšených nápojů. Jejím autorem byl Victor Hugo Himmelmreich, ji nazval

American Drinks. Publikace dokazuje kontakty s evropskou barovou scénou a informuje o stavu mixologie v Čechách mj. i četnými inzeráty, které nabízejí např. pracovní nástroje i oblečení pro barmany. V tomto roce také byla založena na českém území první organizace barmanů, Mezinárodní unie barmistrů v Republice československé. Samostatně existovala tři roky. Poté se včlenila do Genevoise, organizace zaměstnanců v hotelech, restauracích a kavárnách se sídlem v Ženevě.

1960–1987

V tomto poměrně dlouhém období se česká barová scéna a koktejlová kultura rozvíjely živelně, mnohdy díky šťastné náhodě či iniciativě jednotlivců. Bylo obtížné opatřit si potřebné pracovní nástroje, přístup k přísadám míšených nápojů byl velmi omezen, odborná literatura se prakticky nevydávala, odborný trénink barmanů byl věcí náhody a jednotlivých pokusů. Jisté oživení sliboval úspěch československých gastronomů na Světové výstavě Expo '67 v Montrealu, ale přišel rok 1968 a okupace vojsky Varšavského paktu, která vývoj opět přibrzdila. Nikoli však na dlouho. V roce 1972 se v Praze uskutečnil první ročník přehlídky oborů kuchař – cukrář – číšník GASTROPRAG '72, tehdy ještě bez účasti barmanů. Jejich kategorie byla vypsána poprvé v roce 1978. Tato vcelku nenápadná skutečnost sehrála významnou roli v následujícím rozvoji československé barové scény. Ve čtyřletém rytmu bylo totiž nutno vytrénovat barmany, kteří museli projít několika koly, aby se probojovali do finále. Jejich příprava vyvolala potřebu barmanských kurzů, různých menších soutěží i start odborné publicistiky. A právě na jednom takovém barmanském kurzu se začaly psát dějiny dnešní Czech Bartenders' Association.

1987–1988

V říjnu se na břehu přehradního jezera u malého východočeského města konal barmanský kurs. V jeho závěru se jeho účastníci rozhodli založit organizaci československých barmanů. Čtenář těchto řádek si patrně nedovede představit legislativní potíže, s nimiž se barmani setkali; byli nakonec nuceni založit svůj



Barmanská špička Václav Abrahám, barman roku 2012 z Maxim baru v Praze, v akci při míchání koktejlů.

Shaker Club jako součást Československé vědecko-technické společnosti. Stalo se tak 10. ledna roku 1988. S logem této společnosti na rukávě se pak např. zúčastňovali zahraničních barmanských soutěží.

1990

Politický vývoj v tehdejším Československu, který nastal po listopadu 1989, dramaticky změnil možnosti organizovat se. V průběhu roku 1990 schválilo ministerstvo vnitřní správy Asociace československých nápojů – Šejkr Klub. A byla to právě tato asociace, která byla přijata v listopadu téhož roku v Mexico City na pravidelném mítinku za členů International Bartenders' Association.



Toto je koktejl barmanské naděje Martina Vogeltanze, se kterým v srpnu soutěžil na IBA Meetingu v Praze.



Vítězný koktejl pražského IBA Meetingu, srpen 2013

Je jisté úsměvné zjistit, že v publikaci IBA Sixty Years On, vydané k 60. výročí založení organizace, je v přehledu Year Guilds admitted to IBA uveden nadále název, pod nímž CBA vstoupila do IBA: CSVTS. A to je zkratka oné Československé vědecko-technické společnosti...

1993

Prvního ledna 1993 se rozdělilo Československo na dva samostatné státy, Českou republiku a Slovenskou republiku. V souvislosti se státním rozvodem skončila i Czechoslovak Bartenders' Association. V České republice se její následnicí stala Czech Bartenders' Association. Do činnosti IBA zasáhla CBA od té doby mnohokrát. Tak např. v roce 1996 v Tokiu zvítězil český barman Jaroslav Krátký na International Cocktail Competition se svou Lady Scarlett, v roce 1997 pořádala CBA mítink IBA v Grandhotelu Pupp v Karlových Varech.

2010

CBA začala pořádat nový typ soutěží, které lze charakterizovat jako CREATIVE BARTENDERS COMPETITIONS. Svoji tvořivost na

nich měří zkušenosti profesionálové, kteří tak přetvářejí svoje myšlenky a zkušenosti dále.

2013

Czech Bartenders' Association si na 62. Annual Meeting IBA připomíná dvacet let existence. Dvacet let, to už není historie, to je stále ještě žhavá současnost. Jak ji lze charakterizovat? Aktivita CBA stále výrazněji ovlivňuje českou barovou scénu i vývoj cocktail culture v zemi. Patří mezi ně organizace odborného rozvoje barmanů formou dvou- a tří- denního vzdělávání (Barbek Course, Basic Bartender Course), pořádání odborných workshopů ve spolupráci se subjekty výroby a distribuce nápojů, garance barmanských soutěží i soutěží studentů gastronomických škol a projekty, jejichž cílem je zapojit do činnosti asociace i další skupiny specializovaných gastronomů, jednak ji obohatit o nové přístupy k činnosti. V letošním roce CBA dále rozšířila svůj tematický záběr a vytvořila sekci ČAJE - ČAJOVÁ MIXOLOGIE. U čajového barového pultu si můžete ověřit užitečnost novinky.

Zdroj: článek z WCC official magazine 2013
Alexe Mikšovic

INZERCE



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

Netradiční láhve od Granette

LIKÉRKA PLNÁ HVĚZD

Letošní Vánoce zaklepaly už na dveře ve výrobním závodě společnosti GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries v Prostějově. Kdo sem nyní vkročí, narazí na hvězdy – doslova a do písmene! Vánoční hvězdičky – miniaturní atypické lahve v řadě Hanácká – tvoří součást kolekce vyráběné pro off trade. Na trhu se objeví v listopadu.

Navíc budou restaurační a další prostory, kde se nabízí ke konzumaci nápoje z řady Hanácká, zdobit vánoční stromčky právě s těmito miniaturami z prostějovské likérky. Nejde pouze o jeden druh hvězdné miniaturní lahve, ale bude jich podstatně více – jsou tu totiž zastoupené téměř všechny varianty z řady Hanácká. GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries si klade za cíl zvýšit touto cestou povědomí o všech výrobcích z řady Hanácká a dát možnost všem konzumentům nápoje ochutnat. Však také proto chystá prezentační akce třeba i v horských střediscích, kde se hvězdy s Hanáčkou rovněž využijí.



Královéhradecký biskup požehnal

STOLETÉ VÁRCE PIVA RYCHTÁŘ



Biskup Jan Vokál královéhradecké diecéze v hlineckém pivovaru požehnal várku piva Rychtář, kterou tento den místní pivovarníci připravili téměř na den přesně 100 let od historicky úplně první várky hlineckého piva.

Biskup Jan Vokál nejprve sám vhodil hrst hlávkového chmele do chmelovaru, následně pak pivu Rychtář požehnal. Požehnaná várka piva nyní bude kvasit na otevřené spilce a následně ležet v ležáckém sklepě, stáčet se bude přesně jako před 100 lety, tedy 12. prosince. Hlinečtí pivovarníci po požehnání využili slavnostní příležitosti k tomu, aby na varně umístili jako odkaz pro příští generace schránku s dobovými předměty. „Proto jsme do schránky kromě denního tisku umístili i propagační a další pivovarské materiály jako podtácky, etikety, ko-runky, pivovarské noviny, sklenici na pivo či dokumenty shrnující prvních 100 let historie pivovaru Hlinsku,“ uvedl sládek Pivovaru Rychtář Milan Morávek.

V Praze otevřeli novinku

EXKLUZIVNÍ PIVNÍ LÁZNĚ SPA BEERLAND

Uvolnit mysl i tělo v lázni plné blahodárných látek nabízí nový podnik v pražské Žitné ulici 9. Ponořit se hosté mohou do ručně vyrobených vířivých kádí z Dubu Královského Royal Oak a nechat starosti všedních dnů rozpustit ve zlatavém moku. Originální staročeská procedura je založena na použití výhradně přírodních surovin, materiálů a starých léčitelských postupů.

Krušovické tmavé i světlé pivo vyniká svou plnou chutí, stejně tak díky svému složení omladí pokožku a zbaví ji toxických látek. Vysoký obsah chmelových silic přispívá k celkové vitalizaci a uvolňování kožních pórů. Pivovarské kvasnice bohaté na vitamín B a aktivní enzymy působí blahodárně na regeneraci pokožky. Díky této jedinečné kombinaci přírodních ingrediencí a magického působení dubu královského, který byl odjakživa symbolem dlouhověkosti a odolnosti, dochází během koupele k povzbuzení látkové výměny, vyplavení škodlivých látek z těla, uvolnění vnitřního i vnějšího napětí, únavy a stresu, a tím k dokonalému duševnímu i tělesnému odpočinku. Během pивní koupele si hosté navíc budou moci sami vytočit neomezené množství pravého českého piva Krušovice. Světovým unikátem je naše chmelová sauna ve tvaru pivního sudu.



TOP GASTRO & HOTEL

8. MEZINÁRODNÍ VELETRH GASTRONOMIE A ZAŘÍZENÍ PRO HOTELY A RESTAURACE

HOLIDAY WORLD
GOLF SHOW

20. - 23. 2. 2014

Výstaviště Praha - Holešovice

www.top-gastro.cz

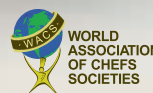
150 VYSTAVOVATELŮ
VÍCE NEŽ 32.000 NÁVŠTĚVNÍKŮ
ODBORNÝ DOPROVODNÝ PROGRAM

Pod záštitou

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



THE CZECH ASSOCIATION
OF HOTELS
AND RESTAURANTS



INCHEBA
EXPO PRAHA