

Barmani v Pardubicích

Ve čtvrtek 27. května se přes čtyřicet mladých barmanů a barmanek a desítka barmanů v kategorii profi flair setkala opět po roce v městě perníku, pánů z Pernštejna a mistrů extraligy v ledním hokeji v Pardubicích, aby zde bojovali o palmu vítězství v sedmém ročníku juniorské barmanské soutěže a druhém ročníku soutěže profi flair LABSKÝ POHÁR „PRADĚD CUP“ 2010.



Letošní již v pořadí sedmý ročník pořádala Labská hotelová střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice, s.r.o., za odborné spolupráce České barmanské asociace a za podpory generálního partnera soutěže společnosti Rudolf Jelínek, a.s. (největším výrobcem ovocných destilátů na světě) a partnerů Bosák s.r.o. (výhradním

dovozcem italských zmrzlinových směsí a sirupů značky Fabbri), Zanzibar s.r.o. (výhradním dovozcem a distributorem sirupů a likéru značky Monin pro Českou a Slovenskou republiku) a Coca-Cola HBC Česká republika, s.r.o.

Čtyřicítka barmanů juniorů ze sedmnácti hotelových škol a středních odborných učilišť z celé České republiky a desítka profi flair barmanů se měla již po třetí setkat v samém historickém centru města Pardubic a to přímo pod Zelenou branou na Pernštýnském náměstí. Bohužel letošní deštivé počasí jim v tom zabránilo a tak se o zajímavé ceny bojovalo v pardubickém ABC klubu, kam organizátoři soutěž narychlo přestěhovali.

Co bylo soutěžním úkolem barmanů a barmanek v sedmém ročníku Labského poháru? V letošním ročníku bylo úkolem barmanů a barmanek příprava drinku v kategorii „FANCY DRINK“ a volba jeho originálního názvu. Povinností každého soutěžícího bylo použít do své originální receptury 2 cl likéru Praděd nebo Praděd bitter, jeden další výrobek z nápojového portfolia společnosti Rudolf Jelínek, a.s., 1 cl sirupu značky Fabbri a v případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealkoholických nápojů, byly přípustné pouze produkty společnosti Coca-Cola HBC Česká republika, s.r.o.

Na průběh celé soutěže bedlivě dohlížela technická a chuťová komise složená z řad členů České barmanské asociace. Řízením jakostní komise, která posuzovala jakostní znaky nových drinků, se ujal lektor CBA pan Martin Smolný. V jakostní komisi dále pracovali pan Richard Pech a pan Zdeněk Vondráček z východočeské sekce CBA a zástupce generálního partnera soutěže společnosti Rudolf Jelínek, a.s. marketingová manažerka Ing. Hana Holubová. Řízením technické komise a práce technického komisaře se ujal generální rozhodčí CBA pan Jiří Bartoň. S ním výkony soutěžících hodnotili pánové Jaroslav Labounek lektor CBA, Milan Bočkai předseda severočeské sekce CBA, Achim Šipl a René Grim členové východočeské sekce CBA. V kategorii profi flair se úlohy hodnotících komisarů ujali pánové Ondřej

Slapnička, Martin Lukavský oba z pražské sekce CBA a pan David Švábenský z jihomoravské sekce CBA. O zázemí a včasný nástup soutěžících na soutěžní pódium se staral pan Václav Štrof z východočeské sekce CBA. Za včasné zpracování výsledků se postarala sl. Monika Mecová, DiS, generální sekretář CBA.

Celým soutěžním dnem na pódiu soutěžící provázeli pan Radek Drašnar člen východočeské sekce CBA a pan Mojmír Prokeš - II. vicepresident CBA.

V průběhu celého soutěžního dne mohli přihlízející diváci z řad laiků i odborné gastronomické veřejnosti ochutnat nové nápoje, které vznikali pod rukama mladých barmanů.

A jak to, na závěr v pardubickém ABC klubu nakonec dopadlo? „Snad dobře“



Diplom, pohár a hodnotné věcné ceny si v kategorii junior classic za vítězství odnesl Tomáš Zezulák z SŠHS Kroměříž s drinkem „ČISTÁ HRUŠKA“ – 2 cl Hruškovice Williams, 2 cl Praděd, 1 cl Skořicový sirup Fabbri, tymián, 2 cl Hruškový džus a 50g kompotované hrušky, ozdoba: hruška, sýr Fourme d' Ambert, ořechy

Na druhém místě se umístila Jana Marešová ze SOŠ a SOU Třešť a třetí místo si z Pardubic odvezla Veronika Neumannová ze SUO v Litovli.

Cenu za nejlepší technickou práci si odvezl Tomáš Zezulák z SŠHS Kroměříž a cenu za nejlepší obchodní název svého drinku „JELÍNKOVI WILLIAMSKY“ získala Veronika Jordánová ze Střední hotelové školy ve Zlíně.

No a jak to dopadlo v kategorii profi flair?



Na stupni nejvyšším se umístil Václav Abrahám z HŠ Bohemia Chrudim, na druhém místě skončil Martin Vogeltanz z Plzeňské Žumberské hospody, Elvis & Frankie bar agency Plzeň a na třetím místě se umístil Ondřej Cempírek z cateringové agentury TROPICALBAR.

Všichni organizátoři, soutěžící i odborná porota vyjádřili na závěr přání setkat se při dalším,

již osmém ročníku Labského poháru v květnu 2011.

Zpracoval:

Petr Bartoníček

garant soutěže za CBA