



Nejlepší mladí barmani se sjeli do Mariánských Lázní

Stát se barmanem je pro nejednoho mladého člověka velmi lákavé. Nestačí však jen vystudovat střední hotelovou školu, skutečný barman musí mít i něco víc. Proto se v úterý 3. 11. 2015 uskutečnil další ročník soutěže pro mladé barmany Finlandia Vodka Junior Cup 2015. Své síly do zdejší hotelové školy přijelo poměřit 26 barmanů v kategorii Junior Classic a 4 odvážlivci v disciplíně Junior Flair a účast v soutěži přijalo i 5 profesionálních flairových barmanů z celé České republiky. Podruhé se díky přízni sponzorské firmy Brown Forman CS uskutečnila také soutěž v kategorii juniorských baristů – Mistr kávy, kde své síly poměřilo 15 účastníků

Úkolem mladých barmanů bylo připravit v obou soutěžních kategoriích míchané nápoje obsahující Finlandia Vodka, pro druhý z nich bylo podmínkou, aby byla receptura pro drinky originální a dosud nikde nezveřejněná.

Všechny přítomné důkladně sledovala porota složená ze zástupců České barmanské asociace, předních českých barmanů a zástupce hlavního partnera – značky Finlandia Vodka. Porota se pečlivě zaměřovala na hodnocení originality, obtížnosti, kreativity, ale také showmanship – zábavu.

Nejlépe se zadaných úkolů v kategorii Junior Classic zhostili Dominik Prouza z SOŠ a SOU z Poličky na prvním a Filip Jung z SSŠG Svídnická Praha na druhém místě. Třetí místo obsadil Jakub Němec z HŠ Bohemia Chrudim.

V kategorii Junior Flair triky nejlépe ovládal a porotu nejvíce zaujal Lukáš Košnar z Labské hotelové školy Pardubice, hned za ním se umístil Lukáš Jílek z Hotelové školy Bzenec a třetí příčku obsadil Jan Zmeškal z SOŠ Fortika.

Mezi profesionálními flairovými barmany kraloval Martin Vogeltanz, druhé místo získal Václav Abrahám, bronzovou příčku obsadil Karel Kleineidam.

Káva za soutěžním pultem voněla také celý den a i tato kategorie zná své vítěze. Se zlatem z Mariánských Lázní odjel Oldřich Holiš z SOŠ gastronomie a CR Nitra, stříbro odvezla do Poličky Hana Kösslerová a bronz získala Adéla Mondeková z HŠ Vincenze Priessnitze z Jeseníku.

Kompletní výsledkovou listinu naleznete jako vždy na www.cbanet.cz

Vítězný cocktail – Daniel Prouza

LEGENDA LÁZEŇSKÁ

2	cl	vodka Finlandia Lime
2	cl	Finlandia Black Currant
1,5	cl	sirup Monin Levandule
1,5	cl	čerstvá limetová šťáva
25	g	směs lesního ovoce
dolít		Kinley Tonic Lemon
zástřík limeta		

ozdoba: stonk levandule s mini jablkem

způsob přípravy: šejkr

2 snítky rozmarýnu

Dolít Kinley Tonic

Ozdoba: limeta, chilli, zázvor, rozmarýn

Příprava: shaker

