Přivítejte nový rok skleničkou čaje

Co si představíte pod pojmem míchání čajových drinků? Kapka rumu do čaje to rozhodně není…

Kateřina se profesionální přípravě drinků věnuje už od šestnácti let.

Teprve osmnáctiletá studentka gastronomie na SOŠ a SOU v Poličce KATEŘINA VYMAZALOVÁ je určtě vycházející barmanskou hvězdou. Přípravě čajů se věnuje již třetím rokem a tato disciplina je nejen její prací, ale především velkým koníčkem. Své zkušenosti letos mohla předvést na mistrovství v Číně, kolébce čajové kultury, kde se dokonce stala mistryní světa v kategorii Tea Mixology.

Zatímco jiné středoškolačky mají spoustu nejrůznějších zálib a na smysluplnou činnost jim zpravidla čas nezbývá, tahle mladá dívka se už pár let věnuje něčemu, co mezi jejími vrstevnicemi není příliš obvyklé, míchá čajové drinky, a je v tom dokonce tak dobrá, že s úspěchem objíždí mezinárodní soutěže!

K míchání čajových koktejlů se Katka dostala při nástupu na střední školu. **„Absolvovala jsem kurzy Barman a Teatender, protože mi tyto disciplíny přišly velmi zajímavé. Tehdy mi bylo šestnáct a lákalo mě, že je to něco nového, co nikdo moc nezná,“** říká na úvod ke své zálibě a dodává, že míchání drinků není vůbec nic složitého, ovšem jako každý koníček i tato činnost vyžaduje trpělivost a samozřejmě i dostatek volného času.

Na Katčině úspěchu má velkou zásluhu Jiří Boháč, vedoucí sekce Czech Teatenders České barmanské asociace.

Drinky se dají míchat z čehokoliv

Jak vlastně taková výroba koktejlů probíhá? **„Drinky mohou vzniknout prakticky z čehokoliv, já mám ale nejraději domácí produkty, ať už to jsou čerstvé šťávy nebo domácí sirupy,“** popisuje Katka s tím, že mezi její vůbec nejoblíbenější koktejly patří ty s alkoholem, například daiquiri nebo whisky sour. „Výroba“ drinku začíná ledem – tedy pokud se samozřejmě jedná o studený drink. Pak je důležité důkladně vychladit míchací medium, například šejkr, a také sklo, ve kterém budete drink podávat. **„Veškeré suroviny vložíte do šejkru, přidáte k nim led a třepete, dokud se vám medium neorosí,“** vysvětluje mladá barmanská hvězda a dodává, že každý drink je něčím specifický, složitý, a jejich míchání je činnost, která vyžaduje velkou pozornost a rozhodně se nedá jen tak „odfláknout“.

Jednou chci mít vlastní bar

Za svůj největší úspěch Katka považuje letošní vítězství na mistrovství světa v přípravě čaje v Číně, soutěž Tea Masters Cup 2017, kromě toho se ale pravidelně účastní i juniorských soutěží, kde se umisťuje na prvních příčkách. **„Soutěže jsou různé. Může to být klasická příprava čaje, nebo třeba právě míchání drinků. Na soutěžích jde vždy o kvalitu nápoje, o vaši profesionalitu a hygienu, nejdůležitější je ale umět to všechno prodat,“** říká Katka a přiznává, že ačkoliv se nejrůznějších soutěží účastní celoročně, nervózní bývá vždycky. **„Ale většinou záleží i na tom, jak se vyspím,“** dodává.

Jako při každé takto náročné činnosti je i v případě Katčina koníčku důležitá podpora nejbližších, ale na její nedostatek si mladá mistryně světa rozhodně nemůže stěžovat. **„Podporu mám od celé rodiny a především od svého přítele, který mě doprovází i na soutěže,“** říká a doplňuje, že i když míchání drinků není úplně nejobvyklejším koníčkem, ještě se nesetkala s tím, že by se nad ním někdo podivil nebo ho zlehčoval.

Příprava drinků vyžaduje plné soustředění.

A docela jasno má i o své budoucnosti: **„Určitě bych moc ráda zůstala v oboru a jednou, do budoucna, bych si chtěla ote-**

Text: Zdeňka Jeníčková, Ilustrační foto: Archiv (5), Fotolia (2), Kulinární studio Bauer Media

vřít svůj vlastní bar, ve kterém by byl perfektně zakomponovaný právě čaj,“ prozrazuje na závěr.

A pokud byste chtěli i vy umět míchat čajové drinky, možnost určitě máte! Můžete se to naučit třeba v kurzu Teatender, který nabízí Česká barmanská asociace na webových stránkách www.cbanet.cz.

Příští týden:
Na divadelní pódium vtrhla Mladá krev!

TEEKANNE APPLE KOKTEJL

• 3 cl jablečného džusu • 3 cl čaje Teekanne Love
• 0,5 cl růžového sirupu Monin • 0,5 cl limetky • snítka tymiánu

1. Do vroucí vody o objemu 1 dl vložte 3 sáčky čaje a nechte jej louhovat déle než obvykle – aby se do vroucí vody dostalo co nejvíce aromatických látek a vznikl koncentrát výrazné chuti. Doporučujeme sáčky louhovat po dobu 15 minut.

2. Do připravené sklenice vložte led, který zalijte 3 cl jablečného džusu a šťávou z limetky, do směsi potom přidejte i čajový výluh.

3. Pro ještě osobitější chuť zakápněte míchaný nápoj sirupem s příchutí růže, která drinku dodá jemnou a nasládlou příchuť. Koktejl můžete dozdobit snítkou čerstvého tymiánu.

COOL BREEZE

• 1 snítka meduňky • 100 g krupicového cukru • 1 lžička medu • 1/2 lžičky citronové šťávy
• 4 lžičky lístků černého čaje • 160 ml brandy • 80 ml curacaa triple sec • šťáva z 1 citronu
• kompotovaná broskev a koktejlové třešně na ozdobu

1. Meduňku opláchneme a lístky otrháme. Rozdělíme je do kalíšků formy na ledové kostky a zalijeme je vodou. Formu vložíme do mrazničky a vodu necháme ztuhnout.

2. Do kastrůlku nalijeme 100 ml vody, přidáme cukr, med a citronovou šťávu. Vše vaříme na mírném ohni asi 5 minut a pak necháme sirup vychladnout. Do konvice nasypeme lístky čaje, zalijeme je 800 ml vroucí vody a necháme vyluhovat. Poté čaj scedíme a necháme vychladnout.

3. Do sklenek rozdělíme ledové kostky. Přelijeme je čajem, brandy, curacaem, citronovou šťávou a dle chuti nápoj osladíme cukrovým sirupem.

INZERCE

NAPĚTÍ
NA KAŽDÉ STRÁNCE

Rozhovor s nejlepší leteckou akrobatkou: „Potřebujete dobré nervy, úctu a nebýt king!“

Zapomeňte na mýty z Hollywoodu. Poznejte skutečný život antických gladiátorů.

Toužíte po hodně neobvyklých a vzrušujících zážitcích? Vyzkoušejte astrální sex.

Vladimír Menšík bavil celý národ, ale sám velmi trpěl.

PRÁVĚ V PRODEJI