



Na For Gastru se blýskli barmani ze Svidnické

Praha, 11. 10. 2019

Od čtvrtka 10. do neděle 13. října se na výstavišti v pražských Letňanech koná další ročník veletrhu For Gastro & Hotel, jehož tradičním doprovodným programem jsou soutěže juniorů pod taktovkou České barmanské asociace.

Čtvrtečního **barmanského** klání nazvaného **Makro Slivovitz Cocktail Competition** se zúčastnilo **23 juniorských barmanek a barmanů** ze středních škol s gastronomickým zaměřením, kteří do hlavního města přijeli z různých koutů republiky. Jejich úkolem bylo vytvořit **fancy koktejl**, přičemž museli použít minimálně **2 centilitry** slivovice značek **Rudolf Jelínek, Baron Hildprandt** či **Fleret**.

Tematicky se akce nesla v duchu **Mezinárodního víkendu slivovice**, který organizuje společnost MAKRO Cash&Carry ČR s.r.o. Účelem eventu připadajícího na poslední říjnový víkend je ocenit práci českých a moravských destilátérů, již dokáží z kvasícího ovoce vykouzlit lahodnou poctivou pálenku. Tohoto tématu se drželi také soutěžící, kteří komisařům prezentovali příběhy svých drinků spojené s významem slivovice jako jednoho z tradičních národních pokladů.

Nejvíce bodů od odborné komise v konečném součtu za svůj výkon získala **Barbora Kociánová** z pražské SSŠG Svidnická. Její koktejl **Seadew** obsahuje 2cl slivovice Fleret, 2 cl likéru Italicus rosalina di Bergamotto, 2 cl yuzu pyrė Monin, 1,5 cl Lemon Rantcho sirupu Monin, 1,5 cl vanilkového sirupu Monin a větvičku rozmarýnu.

Jako druhý se v soutěži umístil **Jakub Valenta** opět ze SSŠG Svidnická a na třetím místě skončila **Nicola Carajiová** ze SHŠ Bukaschool Most.

Poděkování za partnerskou podporu soutěže patří společností a značkám MAKRO Cash&Carry ČR s.r.o., Rudolf Jelínek a.s., Fleret, Baron Hildprandt, Karlovarské minerální vody a.s. a Zanzibar.

Michael Lapčík
PR manažer CBA
+420 725 774 272
press@cb Janet.cz

