



Na Koktejlové Kroměříži zazářili studenti z Piešťan

Brno, 18. 2. 2020

Desítky studentů škol s gastronomickým zaměřením se ve středu 12. února zúčastnily 21. ročníku tradiční Kroměřížské koktejlové soutěže. Ve společenském sále Střední školy hotelové a služeb Kroměříž souběžně na třech stanovištích soutěžili juniorští barmani, baristé a teatenderi. Odborným garantem eventu byla Česká barmanská asociace.

Dvaadvacet přihlášených barmanů dostalo hned dva úkoly – nejdříve namíchat gin tonik stanovené receptury obsahující 4 cl Master's London Dry Ginu a limetkový Schweppes Premium Mixer Tonic, poté vytvořit fancy cocktail za užití alespoň 2 cl Master's London Dry Ginu.

Vítězkou barmanské kategorie se stala Barbora Kociánová ze SŠ Gastronomie Praha-Svidnická následovaná Janem Jandou ze stejné školy a Nikolou Frischovou z ostravské AHOL. Barbora Kociánová ve svém drinku Manue's Choice zkombinovala předepsaný gin s likérem Amaro Montenegro, rebarborovým bitterem, vanilkovým sirupem Monin, Lemon Rantcho sirupem Monin, ibiškovým tonikem Schweppes a větvičkou rozmarýnu.

„Organizátoři umístili přípravu barmanů přímo do sálu před zraky diváků, což je nezvyklé, a soutěžící si tak mohli vyzkoušet, jaké to je připravovat si ozdobu a servis na veřejnosti,“ podotkl hlavní garant soutěže za CBA Radek Poláček.

V kategorii teatenderů soutěžilo devět juniorů, kteří museli zvládnout hned tři disciplíny – slepou degustaci čtyř vzorků čaje, klasickou přípravu polozeleného čaje a přípravu volného nealkoholického drinku s využitím čaje od společnosti Oxalis.

Prvenství si v čajové soutěži vydobyl Matej Janíček z HA Ludovíta Wintera ze slovenských Piešťan. Koktejl nazvaný Kúsok neba namíchal z čaje Milk Oolong Chai, nealkoholického aperitivu Aecorn aperitifs, závorového sirupu Kitl, sirupu Monin Cranberry a limonády Fentimans Rose. Druhou příčku v soutěži teatenderů obsadila Veronika Fricová ze SOU a SOŠ Polička, jako třetí se umístila Anh My Tran z brněnské SŠ Charbulova.

Baristé měli kromě klasického espressa a cappuccina vytvořit také volný nápoj založený na espressu z partnerské kávy Café Majada – Gourmet, libovolném likéru z portfolia distribuční společnosti Zanzibar, a připravený za použití iSi lahve.

Z vítězství se radoval Vladimír Hrdý z HA Ludovíta Wintera, stříbrnou pozici si vybojovala Bianka Šmatláková taktéž z Piešťan. Třetí místo připadlo Barboře Bohlové ze SŠ Bohumín. Drink Vladimíra Hrdého Double Decker sestával z espressa, nealkoholického aperitivu Crodino, bezového a višňového sirupu Kitl, elixíru Capitan Bucanero a citronové šťávy.

Poděkování patří nejen pořadatelské SŠHS Kroměříž za uspořádání a přátelskou atmosféru, ale také partnerům soutěže – společností Zanzibar s.r.o., JACOBS DOUWE EGBERTS CZ s.r.o., GastroKafe CB s.r.o., OXALIS s.r.o., SCA Morava, s.r.o., Espresso, s.r.o., Montycon gastro s.r.o., Candola s.r.o., Mia coffee s.r.o., Kavovary.cz, Josef Manner s.r.o., AQUALINK s.r.o., ZEMAN Váhy s.r.o., BOHEMILK, a.s., Delikommat s.r.o., Ronchem s.r.o. a značkám Mattoni 1873, Granini, Pepsico a AQUILA.



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
www.cbanet.cz



member of International Bartenders Association