



Na workshopu pro pedagogy přednášela zvučná jména

Brno, 10. 11. 2021

Různé přípravy filtrované kávy, koktejly z prémiových destilátů, čajová mixologie nebo párování ovocných destilátů s pokrmy. Tradičně široce zaměřený byl program dvoudenního workshopu pro pedagogické pracovníky, který se uskutečnil v pátek 5. a sobotu 6. listopadu v prostorách brněnského centra České barmanské asociace Abzac.

Vzdělávací akci určenou učitelům středních škol s gastronomickým zaměřením pořádá CBA třináctým rokem, letos poprvé se workshop konal dvakrát do roka. A zdá se, že v tom organizátoři klidně mohou pokračovat – zájem ze strany pedagogů je obrovský. „Do týdne po otevření registrace jsme měli obsazeno a museli odmítat další zájemce. Včetně lektorů tady máme stovku účastníků,“ pochvaloval si velký zájem prezident CBA Aleš Svojanovský.

V pátečním celodenním bloku čtyř praktických workshopů bylo nejvíce nabito v hlavním sále centra Abzac. Petr Kymla a Martin Vogeltanz ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov tam seznamovali posluchače s prestižní celosvětovou barmanskou soutěží Diageo World Class. V praktické části potom pedagogové míchali drinky založené na prémiových destilátech z portfolia Diageo Reserve – rumu Zacapa, bourbonu Bulleit, whisky Singleton a ginu Tanqueray No. 10.

„Byl jsem mile překvapen, že účastníci nepotřebovali výraznější dohled a Gimlet, Old Fashioned a Kentucky Mule zvládli bez problémů připravit, ladili jsme spíš jenom detaily,“ podotkl Petr Kymla, World Class ambassador po Českou republiku.

V kávovém salonku Mistra kávy baristé Goran Jozić a Jiří Novák demonstrovali vhodnost různých druhů kávy pro přípravu „na filtr“. Využívali k tomu rozmanité technologie, například Chemex nebo Hario V60. Následovala degustace dvou výběrových arabik, jedné směsi a jedné čisté robusty. „Mladší generace pedagogů má k filtrované kávě blízko. Absolvují kávové kurzy a jezdí s žáky na soutěže, takže řada z nich na workshopu prokázala jisté zkušenosti,“ uvedli Goran Jozić s Jiřím Novákem.

Tématem čajové části workshopu pak bylo propojení různých druhů čaje s vhodným druhem alkoholu. Po degustacích čajů Keemun, Darjeeling Mullootar a Genmaicha od společnosti Oxalis k nim posluchači přiřazovali hodící se alkoholické produkty. „V druhé polovině jsme si připravili čajový koktejl, jenž se skládal z šumivého vína Bohemia Sekt Prestige Brut, čaje Genmaicha připraveného metodou cold brew a cordialu Paragon Timur Berry. Výraznou perlivost drinku jsme zajistili pomocí výrobku sodovky Twist&Sparkle od značky iSi,“ okomentovali obsah semináře jeho autoři ze sekce Czech Teatenders, Jan Zlámaný s Františkem Šuterou.





Czech Bartenders Association

K celodenní degustaci nebo přípravě ice tea pak lákaly čaje z portfolia společnosti Dilmah – Ceylon Green Tea, Golden Pekoe nebo Fragrant Jasmine Green Tea.

O páteční poobědový program se pak postarali Tomáš Mozt s Kryštofem Hordinou. Jejich prezentace Coffee & Spirits ukázala různá propojení dvou rozdílných světů – barmanského a baristického. K praktické ukázce se připravovaly kávové koktejly na bázi produktů společností Ultra Premium Brands a Café Reserva. *„Myšlenka je to stará, pochází už z 18. století. Dlouhodobým problémem ale zůstává, že obě strany mají tendenci podceňovat surovinu těch druhých. Ať už se bavíme o barmanech a kávě, nebo baristech a alkoholu,“* prohlásil Kryštof Hordina.

Ozdobou pátečního večera pak bylo párování „moravských tapas“ s ovocnými pálenkami z portfolia likérky Rudolf Jelínek, které uspořádal Achim Šipl. Užitečné byly také informace o důležitosti kvality vody v gastronomii, které zazněly v přednášce Branislava Beňa, zástupce společnosti Brita, a základní otázky kritických bodů v gastronomii označovaných jako HACCP, ty předestřel zástupce společnosti Cormen.

Nabité vědomosti pak kantoři zúročili v závěrečné soutěži zahrnující několik disciplín od čepování piva přes přípravu espressa až po servis vína na rychlost a přesnost.

„Zúčastněným pedagogům jsme se snažili přinést nové postřehy z jejich oboru, a to co nejsrozumitelnějším způsobem. Zároveň mám velkou radost z toho, jak zvučná jména se tentokrát mezi lektory objevila. Workshop se nám tím podařilo dostat na opravdu vysokou úroveň,“ uzavřel Aleš Svojanovský své hodnocení.

„Celá tato akce je velmi pěkná. Je skvělou podporou pro seznámení se s moderními trendy a směry. Pokud bych měla tu moc, určila bych ji jako povinnou pro všechny odborné učitele. Zásadní je pro mne otázka neformálních osobních kontaktů napříč oborem gastronomie a pedagogiky. Moc vám fandím,“ zněla jedna z mnoha pozitivních zpětných vazeb, které se objevily v anonymizovaném dotazníku pro účastníky.

Poděkování za podporu patří všem partnerům workshopu – společnostem a značkám Mattoni 1873, Pepsi, STOCK Plzeň-Božkov, Rudolf Jelínek, Monin, Starobrno, Bohemia Sekt, Café Reserva, Oxalis, Bohemilk, Jan Becher-Pernod Ricard, Brita, Dilmah, iSi, Premier Wines & Spirits, Ultra Premium Brands, Party Led, Kávovary.cz, Manner, Cellini, Makro, Sahm Gastro, Ronchem a Quality Hotel.



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



member of International Bartenders Association

Michael Lapčík | PR manažer CBA | press@cbanet.cz | +420 725 774 272