



Czech Bartenders Association

Workshop pro pedagogy: od aperitivu po ledovou kávu

Brno, 5. 11. 2022

Rum a gin v koktejlech i jako samostatné destiláty, chuťové mapy, italské aperitivy nebo sofistikovaná variace na ledovou kávu. Taková byla některá témata tradičního Workshopu pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením.

V brněnském centru Abzac jej v pátek 4. a sobotu 5. listopadu spolu s partnery uspořádala Česká barmanská asociace. Šlo o již 14. ročník dvoudenního vzdělávacího maratonu, který si oblíbili učitelé gastronomických škol z celé České republiky. Na jihu Moravy se tentokrát sešlo celkem 120 účastníků workshopu.

V hlavním sále představil Pavel Mandrla, Zacapa ambassador ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov, třtinový rum jako destilát a namíchal z něj k ochutnání čtyři moderní koktejly inspirované světovými klasikami. „*Současnou mixologií se prolínají trend jednoduchost s trendem kvality. Barmani tak k vytváření drinků používají méně složek, zato ale kvalitních. Proto všechny dnešní drinky míchám z pouhých tří složek,*“ vysvětlil poté, co objasnil základní pravidla, podle kterých se rum může nazývat rumem.

Brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK Achim Šipl a brand ambassador značky Monin Honza Zlámaný poodhalili pedagogům tajemství chuťových map, tedy jakýchsi zásad, podle nichž se k sobě jednotlivé suroviny v jednom pokrmu či nápoji buď hodí, nebo nikoliv. V praktické části workshopu si kantoři k danému ovocnému destilátu zvolili modifikátor a prodlužovací složku dle vlastního výběru, ale zároveň tak, aby celý mix dával smysl.

V suterénních prostorech centra Abzac vedla kávový seminář trojice zkušených baristů ve složení Tomáš Zahradil, Adam Troubil a Goran Jozić. Tématem byla příprava překapávané kávy metodou drip, a především míchání drinku z této lahodné suroviny. Koktejl kromě kávy obsahoval sloe gin, vanilkovou zmrzlinu a pěnu vytvořenou v tlakové iSi lahvi z vaječného bílku, pomerančového sirupu a limetové šťávy. „*Je to variace na ledovou kávu zase trochu jinak,*“ podotknul Adam Troubil.

Odpolední program doplnila prezentace Milana Zaleše a Filipa Jančárka ze společnosti Ultra Premium Brands o italském aperitivu a hořkých aperitivních likérech. Petr Kymla, ambasador soutěže Diageo World Class pro Českou republiku, pak přítomným pootevřel dvířka do světa ginu. „*S učiteli jsem předem konzultoval, co by se chtěli dozvědět. Probrali jsme historické zajímavosti, současné trendy i typologizaci ginů,*“ dodal Petr Kymla, jenž dal kantořům také ochutnat dva trendy vzorky jalovcové pálenky a namíchal twisty na známé koktejly Negroni a Gimlet.

Zástupci České barmanské asociace zároveň učitelům představili koncept nově plánované juniorské soutěže týkající se práce s vínem. V rámci workshopu si kantoři ve slepé degustaci vyzkoušeli sensoricky zkoumat barvu, aroma i chuť jednotlivých vzorků.

Partnery Workshopu pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením byly společnosti a značky STOCK Plzeň-Božkov s.r.o., RUDOLF JELÍNEK a.s., Mattoni 1873 a.s., Zanzibar Trade s.r.o., iSi, Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o., RATIONAL Czech Republic s.r.o., Bidfood Czech Republic s.r.o., Premier Wines & Spirits s.r.o., Dilmah, Café Reserva, Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s., Monin, Sahm, BOHEMILK a.s., Kávovary.cz, OXALIS, spol. s r. o., HEINEKEN Česká republika, a.s., PARTY led, s.r.o., CORMEN s.r.o., IVN s.r.o. a Quality Hotel Exhibition Centre.



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