

PROPOZICE - Junior Mistr Kávy

- Název soutěže: **SVIJANY CUP 2024**
- Pořadatel soutěže: Obchodní akademie, Hotelová škola a Střední odborná škola Turnov, Zborovská 519, příspěvková organizace, zastoupená ředitelkou Ing. Evou Antošovou
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil, tel.: 602 555 785, mkhelp@cb Janet.cz
- Datum: 19. 9. 2024
- Místo konání: Zámecký šenk, Svijany, Svijany 30, 463 46 Svijany, <https://www.zameksvijany.cz/>
- Registrace přihlášek: do 12. 9. 2024 on-line na www.cbanet.cz
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 500,- platí při registraci pouze soutěžící, který není plným členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 700,- Kč soutěžící, 300,- doprovod vybírá pořadatel soutěže
- Hlavní komisař CBA: Tomáš Zahradil, člen prezidia, tel.: 602 555 785, zahradil@cb Janet.cz
- Hodnocení soutěže: Dle **platných pravidel JMK** umístěných na https://www.cbanet.cz/cba_pravidla a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže nejpozději do 24 hodin od zveřejnění výsledků
- Kategorie nápojů: ~~espresso, cappuccino~~, 2 x káva připravená v aeropressu
- Káva část "A" vlastní zrnková v **neoznačeném jednobarevném obalu**
- Káva část „B“ vlastní zrnková v **neoznačeném jednobarevném obalu**
- Povinný nápoj soutěžící uvede v receptuře:
- způsob přípravy – přímý/převrácený, jiný
 - dávku namleté kávy
 - dávku vody
 - teplotu vody
 - čas preinfuze
 - počet zalévání – vč. množství vody pro jednotlivá zalévání
 - promíchání ANO/NE – jak
 - celková doba extrakce
 - způsob servisu
- Soutěžní časy :
- | | | |
|----------|---|---------|
| Příprava | - | 5 minut |
| Soutěž | - | 8 minut |
| Úklid | - | 5 minut |
- (změny proti pravidlům části B) -----
1. kávovníkové zrno může být semleto nejdříve v soutěžním čase
 2. soutěžící může použít vlastní elektro nebo manuální kávomlýnek
 3. soutěžící připravuje dvě porce nápoje
 4. káva musí být připravena v aeropressu
- Šálky na espresso: ~~dAndcap Aladino 70 ml,~~
- Šálky na cappuccino: ~~dAndcap Aladino 190 ml~~

Šálky/sklo volný nápoj: vlastní



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



member of International Bartenders Association

Led: kostka

Receptura: receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.

Doporučená příprava : neuvede-li soutěžící v receptuře jinak, bude technika práce hodnocena dle tohoto postupu:

Tradiční metoda přípravy kávy v aeropressu:

Postup:

1. **Ohřejte vodu:** Vodu ohřejte na teplotu 90-95 °C.
2. **Příprava aeropressu:** Vložte papírový filtr do držáku a propláchněte ho horkou vodou.
3. Šambrování výrobního média (např.konvička), šambrování aeropressu
4. **Dávkování:** Na 100 ml vody použijte 6-7 g jemně mleté kávy.
5. **Příprava:** Vsypete namletou kávu do aeropressu, zarovnejte její plochu zatřesením, zalijte cca 50 ml horké vody – preinfuze (30 sec), promíchejte.
6. dolijte zbytek horké vody a znovu promíchejte.
7. Po 2 minutách nasadte píst a pomalu stlačujte po dobu 30 sec..

Tipy:

- Po nasazení pístu a jeho mírném vrácení zpět se v aeropressu vytvoří podtlak a káva přestane samovolně překapávat.
- Můžete experimentovat s poměrem kávy a vody, abyste našli svůj ideální chuťový profil.
- Pro silnější kávu zkuste použít více kávy nebo mletou kávu jemněji.

Obrácená metoda přípravy kávy v aeropressu:

Postup:

1. **Ohřejte vodu:** Vodu ohřejte na teplotu 90-95 °C.
2. **Příprava aeropressu:** Píst umístěte do těla aeropressu.
3. Papírový filtr vložte do držáku a samostatně propláchněte horkou vodou.
4. Šambrování výrobního média, šambrování aeropressu
5. **Dávkování:** Na 100 ml vody použijte 6-7 g jemně mleté kávy.
6. **Příprava:** Vsypete namletou kávu do obráceného aeropressu a zalijte ji cca 50 ml horké vody – preinfuze (30 sec), promíchejte.
7. dolijte zbytek horké vody a znovu promíchejte.
8. Po 2 minutách nasadte držák s filtrem
9. Otočte aeropress vzhůru nohama a umístěte ho na výrobní medium (např.konvičku).
10. Pomalu stlačujte píst po dobu 30 sekund.

Tipy:

- Obrácená metoda umožňuje delší dobu extrakce, čímž se dosáhne silnější a plnější chuti kávy.
- Můžete experimentovat s délkou extrakce, abyste našli svůj ideální chuťový profil.
- Pro jemnější kávu zkuste kratší dobu extrakce.

Postup:

1. **Ohřejte vodu:** Vodu ohřejte na teplotu 90-95 °C.
2. **Přípravte aeropress:** Píst umístěte na konec těla aeropressu. Papírový filtr vložte do držáku a propláchněte ho horkou vodou.
3. **Namelte kávu:** Na 250 ml kávy použijte 15-17 g kávy mleté středně jemně (jako pro espresso).
4. **Vložte kávu a zalijte vodou:** Vsypete namletou kávu do aeropressu a zalijte ji 50 ml horké vody. Promíchejte, abyste kávu namočili.
5. **Nasadte víčko:** Nasadte víčko bez filtru.
6. **Otočte aeropress:** Otočte aeropress vzhůru nohama a umístěte ho na hrnek.
7. **Stlačujte:** Pomalu stlačujte píst po dobu 30-45 sekund.



8. **Vložte filtr a dolijte vodu:** Sejměte víčko a vložte do něj papírový filtr. Dolijte zbytek horké vody.
9. **Dokončete stlačování:** Pomalu stlačujte píst, dokud se káva neprofiltruje do hrnku.
10. **Vychutnejte si kávu:** Kávu nalijte do hrnku a užijte si ji.

Tipy:

- Obrácená metoda umožňuje delší dobu extrakce, čímž se dosáhne silnější a plnější chuti kávy.
- Můžete experimentovat s délkou extrakce, abyste našli svůj ideální chuťový profil.
- Pro jemnější kávu zkuste kratší dobu extrakce.

VZOR online přihlášky na CBA.net.cz v online přihlášce **ignorujte text 2x espresso a 2x cappuccino**

ZÁVAZNÁ PŘIHLÁŠKA

HUDEBNÍ DOPROVOD
 Ano Ne

ZADAT TYP MÉDIA

JINÉ POŽADAVKY NA POŘADATELE

VOLNÝ NÁPOJ - RECEPTURA

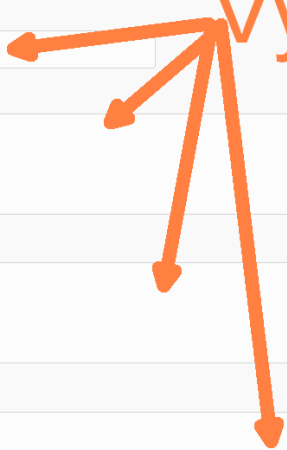
NÁZEV NÁPOJE

SLOŽENÍ

OZDOBA/SNACK

PRACOVNÍ POSTUP *

Vyplnit



Ceny: 1. – 3. místo pohár, hodnotné věcné ceny

Doprovodný program: prohlídka Pivovaru Svijany, a.s., ochutnávka piva
prohlídka Zámku Svijany, Archeologická expozice, Velká kaple, Malá kaple
využití služeb návštěvnického infocentra na nádvoří Zámku Svijany

Časový harmonogram:

| | |
|--------------|--|
| 8:00 – 9:00 | registrace, losování pořadí |
| 9:00 – 9:15 | slavnostní zahájení, pravidla soutěže |
| 9:15 – 9:30 | přestávka, přechod soutěžících do Zámeckého šenku, |
| 9:30 - 14:30 | start soutěže, průběh soutěže |
| 15:10 | předpokládané ukončení soutěže |
| 16:00 | slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení soutěže |

Doplňující údaje:

1. **spojení na pořadatele: Mgr. Štěpánka Chvalová**, vedoucí komise gastronomie, tel. 481 350 034, mob. +420 723 511 642
Obchodní akademie, Hotelová škola a Střední odborná škola, Turnov, Zborovská 519, příspěvková organizace, 511 01 Turnov, Ing. Eva Antošová, ředitelka, tel. 481 319 014, 481 350 013, mob. +420 608 518 802, sekretariát tel. 481 350 011
Obchodní akademie, Hotelová škola a Střední odborná škola, Turnov, Zborovská 519, příspěvková organizace, 511 01 Turnov, Ing. Eva Antošová, ředitelka, tel. 481 319 014, 481 350 013, mob. +420 608 518 802, sekretariát tel. 481 350 011
občerstvení pro účastníky: soutěžící – voda, bageta (předání při registraci), doprovod – káva, nápoje, dopolední občerstvení formou nabídkového stolu,
2. **občerstvení pro účastníky:** soutěžící – voda, bageta (předání při registraci), doprovod – káva, nápoje, dopolední občerstvení formou nabídkového stolu,
3. **oběd pro komisaře, soutěžící a doprovod:** „pivovarské menu“ (polévka, hlavní chod, nápoj) v Pivovarské restauraci Svijany, stravenky k zakoupení u registrace
4. **parkování:** na přilehlém parkovišti u Zámku Svijany zdarma

Seznam vybavení zajištěné organizátorem:

Technika části „A“

- profesionální espresso pákový kávovar
- profesionální mlýnek se zásobníkem
- váha 20 kg s opěrkou páky, pěchovadlo,
- cejchovaná 30 ml odměrka 10 ks
- odklepávač na kávu
- zrnková káva 250 gr
- koš na odpad

Technika části „B“

- profesionální espresso dvoupákový kávovar
- profesionální mlýnek se zásobníkem
- opěrka páky, pěchovadlo
- odklepávač na kávu
- koš na odpad
- el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér, varná konvice apod.)
- varná konvice Fish Smart Pour Over digitální 0,8 l
- šálky na espresso typ dAndcap Aladino 70 ml
- šálky na cappuccino typ dAndcap Aladino 190 ml
- zrnková káva, voda Mattoni pro porotu

Seznam vybavení zajištěné soutěžícím:

Vše potřebné pro přípravu volného nápoje

Soutěžící si mimo těchto propozic nastuduje především pravidla Mistr kávy na www.mistrkavy.cz



Příloha č. 1 – Portfolio partnerů soutěže Mistr kávy

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které bude soutěžícím k dispozici po online registraci:

Káva:

Café Reserva

Café Majada

nebo vlastní v neoznačeném sáčku

Mléko: Bohemilk



Partner – minerální voda:



Partneři - kávovary:



Partneři - káva:



Partneři příslušenství

