

# PROPOZICE - Junior Teatender Competition

- Název soutěže: **HAVÍŘOVSKÝ TEA TASTING 2025**
- Pořadatel soutěže: HOA a VOŠ Havířov s.r.o.
- Ředitel soutěže: PaedDr. Jaroslava Čelechovská
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Jan Zlámaný, tel.: +420 606 906 011 [zlamany@cb Janet.cz](mailto:zlamany@cb Janet.cz)
- Datum: 26. 2. 2025
- Místo konání: HOA a VOŠ Havířov s.r.o., Tajovského 1661/2d – budova E
- Registrace přihlášek: do 12. 2. 2025 on-line na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)  
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!  
Přihlášením do soutěže soutěžící souhlasí s kodexem GDPR  
[https://www.cbanet.cz/cba\\_gdpr](https://www.cbanet.cz/cba_gdpr)
- Startovné: 500,- Kč platí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA.
- Účastnický poplatek: 500,- Kč za jednotlivce a 300,- Kč za jeden doprovod. Hradí se na místě v hotovosti.
- Zařazeno do: hodnocení „Teatender roku“
- Průběh soutěže: **Degustace čaje**
- Smyslové vnímání je dar. Souhra vůní a chutí je pro všechny obory gastronomie společná. Pojďme společně hravou formou objevit rozličné chuťové odstíny čaje. Tato disciplína podobná sommelierské degustaci, či kávovému cuppingu odhalí nové talenty ve vašich řadách.
- Soutěžícím je předloženo 10 druhů čajů z portfolia partnera. Tyto čaje budou připraveny degustační metodou v testerech (speciální inventář k degustaci čaje). Soutěžícím jsou předloženy vylouhované nálevy včetně vylouhovaných čajových lístků doplnění popisem čaje určující druh, původ. Příprava degustační porce bude 1,8g na 5 minut, teplota vody bude 100°C a čas 5 minut na extrakci.
- Soutěžící budou mít 15 min. na seznámení se s čaji. Během ochutnávky si do svých poznámek udělají a paměti uloží otisk jednotlivých čajů tak, aby je následně dokázali určit při slepé degustaci. Otiskem je myšlena barva nálevu, textura, vjemy plnosti či lehkosti nálevu, trpkost, sladkost a nejrůznější přívlastky.
- Následuje slepá degustace, při níž je soutěžícím předloženo pouze 5 misek s vylouhovaným čajem a úkolem je využít své poznámky a chuťovou paměť ke správnému přiřazení názvu čaje k jednotlivým vzorkům. Vše v čase 10 min. Vítězem je ten, který v nejkratším čase správně zařadí největší počet vzorků.
- K přípravě čaje bude používána výhradně pramenitá voda AQUILA.
- Časový limit: seznámení s čaji: 15 minut  
slepá degustace: 10 minut
- Soutěž: Soutěž bude probíhat dvoukolově. V prvním kole se soutěžící rozdělí do dvou skupin, každá skupina absolvuje degustaci čaje, 5 nejlepších z obou skupin postoupí do finále. V druhém kole bude soutěžít 10 finalistů stejným principem jako v prvním kole.
- Hlavní komisař CBA: Jan Zlámaný - tel: +420 606 906 011, [honza.zlamany@gmail.com](mailto:honza.zlamany@gmail.com)



Pravidla soutěže: Čaje určené k degustaci jsou připraveny hlavním komisařem nebo garantem soutěže. Degustace se účastní všichni soutěžící najednou.

Hodnocení soutěže: Dle platných pravidel JTC umístěné na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz). Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

Harmonogram: 8:00 – 08:30 Registrace soutěžících a losování  
8:30 – 8:45 Slavnostní zahájení, pravidla soutěž  
14:00 Vyhlášení vítězů a ukončení soutěže

Materiálně technické zabezpečení soutěže: Pořadatel zajistí kompletní vybavení pro tuto kategorii soutěže.

Doplňující údaje: Informace o spojení na pořadatele HOA a VOŠ Havířov s.r.o., paní Ing. Zuzana Krajčovičová, e-mail: [krajcovicova@obaka-havirov.cz](mailto:krajcovicova@obaka-havirov.cz), tel: +420 608 066 151, +420 731 414 249

Pro všechny soutěžící a doprovod bude připraven oběd ve školní restauraci vč. občerstvení během dne.

Doprovodný program: v průběhů celé soutěže budou probíhat workshopy pivovaru Radegast v Nošovicích

Partneři soutěže: Stramis drinks  
Pivovar Radegast v Nošovicích  
OXALIS, s.r.o.

