

Czech Beer Specialist v Pivovaru Kocour.

„JUNIOR BEER COMPETITION – Kocour CUP 2017“

Česká republika, Varnsdorf, 10. května 2017 – Junior Beer Competition – Kocour CUP 2017.

Czech Beer Specialist cestuje po republice, v únoru se sekce představila v Praze na pražském výstavišti v Holešovicích, pak v Brně na konferenci CBA a teď ve Varnsdorfu, kde se konal první ročník soutěže mladých pivních specialistů. Soutěž proběhla opět pod odbornou garanci Česká barmanská asociace. Garant soutěže pan Ing. Milan Bočkai dohlížel na regulérnost celé soutěže. Celá soutěž se odehrávala v prostorách restaurace samotného pivovaru Kocour. Soutěžící, návštěvníci měli tedy možnost vidět samotné srdce pivovaru „varnu“ a vychutnat si příjemné prostory pivovarské restaurace. Nejen počasí, ale dobrá nálada se odrazila v samotné soutěži. Pivovar soutěž spolupřádal s varnsdorfskou školou – „Vyšší odborná škola, Střední průmyslová škola a Střední odborná škola služeb a cestovního ruchu“, kde za celou organizaci vděčíme panu řediteli školy Ing. Bc. Petrovi Jakubci, který ve spolupráci s odbornými učiteli paní Bc. Evou Dvořákovou a panem Ing. Jaroslavem Dvořákem perfektně připravili. Soutěže v přípravě pivních drinků se zúčastnili soutěžící z Ostravy, Jeseníku, Trutnova, Prahy a jiných koutů ČR.

Slavnostního zahájení i vyhlášení výsledků se zúčastnili, starosta města Rumburk, pan Ing. Jaroslav Sykáček, náměstek hejtmana Ústeckého kraje Mgr. Bc. Petr Šmíd, (školství, mládež, sport), za školu pan ředitel Ing. Bc. Petr Jakubec, za pivovar pan David Moravec, za CBA garant soutěže pan Ing. Milan Bočkai, včetně odborné komise a neposlední řadě za Krajský úřad Ústeckého kraje, dámy z odboru školství, mládeže a tělovýchovy.

V soutěži pivních specialistů „Junior Beer Competition“ soutěžilo celkem 9 mladých žáků, kteří museli předvést svoje teoretické znalosti v testu a praktické dovednosti u výčepního pultu. Na této soutěži se představil tradiční partner „Czech Beer Specialist“ Pivovar Kocour Varnsdorf s.r.o. - www.pivovar-kocour.cz, kdy v odborné porotě zasedl sám sládek pivovaru pan Daniel Vostarek s panem Davidem Moravcem.

V soutěži pivních drinků „Junior Cocktail Competition“ soutěžilo celkem 14 mladých žáků, kteří museli předvést barmanské dovednosti v přípravě míchaného nápoje s použitím piva. Hlavním komisařem byl pan Karel Mayer a ostatní členové odborné komise CBA byli, paní Mgr. Hana Štanglerová, Mgr. Kamil Hégr, Radim Habarta (zástupce firmy MONIN) a v přípravě dohlížela slečna Ing. Markéta Hourová.

Výsledky v soutěži:



Výsledky v části „Junior Beer Competition“:

1. místo: Matěj Brož, The PUB, Pražská 1, Plzeň
2. místo: Petr Hendrych, VOŠ, SPŠ a SOŠS a CR, Varnsdorf
3. místo: Lucie Daňková, VOŠ, SPŠ a SOŠS a CR, Varnsdorf





Výsledky v části „Junior Cocktail Competition“:

1. místo: **Filip Jung, Soukromá střední škola gastronomie s.r.o., Praha**
2. místo: **Zdena Hyánková, Hotelová škola Vincenze Priessnitze, Jeseník**
3. místo: **Matěj Mezenský, Soukromá střední škola gastronomie s.r.o., Praha**

Vítězná receptura:

Název drinku: TRAWLER

Složení: 3 cl Talisker 10 Y.O.
1 cl Dom Bénédictine (likér)
1 cl sirup Monin Salted caramel
1 cl Egg white
up Kocour IPA Samurai

Ozdoba: smoked salmon

Způsob přípravy: Šejkr

Závěrem mi dovoluji popřát všem vítězům a účastníkům soutěže, mnoho dobrých nápadů a zlepšení svých dovedností pro další soutěž v čepování piva. Už teď víme, že v příštím roce opět v nových prostorách pivovaru Kocour proběhne druhý ročník celorepublikové soutěže Kocour CUP 2018.

Kontakt pro média:

Ing. Milan Bočkai
Vedoucí sekce
GSM: +420 604 779 839
e-mail: bockai@cbanet.cz

O Czech Beer Specialist

Sekce Czech Beer Specialist vznikla v rámci České Barmanské Asociace především z potřeb prezentace piva jako českého národního nápoje a prosazování kulturní tradice českého ležáku. Zároveň je otevřena propagaci nových pivních směrů a produktů, výroby kvalitních a zajímavých míšených nápojů na bázi piva a představení všestrannosti skvělého a mnohostranného nápoje. Česká barmanská asociace sdružuje profesionály v nápojové gastronomii a je platformou toku informací nejen směrem k nim, ale také směrem k odborné i laické veřejnosti. Více informací najdete na www.cbanet.cz/cba_czech_beer_specialist.

O Czech Mixologist

První publikovanou definici koktejlu najdeme v americkém časopisu "Balance and Columbian Repository" ze 13. května 1806: Koktejl je stimulovaný likér složený z různých druhů alkoholu, cukru, vody a bitterů, hovorově nazývaný bitter sling. Od té doby bylo napsáno mnoho barmanských knih a uveřejněno nespočet koktejlů. V dnešní době je spíše umění se vyznat v toku informací nejenom o koktejlech jako takových ale o oboru jako celku. Sekce Czech Mixologist vznikla v rámci České Barmanské Asociace především z potřeb profesionálních barmanů, které sdružuje a je tzv. platformou toku informací nejenom pro profesionální barmany a barmanky, ale také odbornou a laickou veřejnost. Více informací najdete na www.cbanet.cz/cba_czech_mixologist.



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



member of International Bartenders Association