



# Czech Bartenders Association

## CBA vzdělává učitele už 10 let

Brno, 7. 11. 2017

Domácí limonády, čajové soutěže juniorů, cupping kávy a rozmanitost pivních stylů, které se v České republice vyrábí. To je stručný přehled témat, která byla obsahem letošního workshopu pro pedagogy středních hotelových a gastronomických škol. Již tradičně ho v Brně v prostředí podzimu pořádá Česká barmanská asociace.

Dvoudenní akce se v pátek 3. a sobotu 4. listopadu zúčastnilo 120 učitelů a lektorů doslova z celé republiky. Do hotelu Voroněž dorazili kantoři z jižních Čech, Karlových Varů, Třince i dalších koutů Česka.

*„Tento prestižní a oblíbený workshop pořádáme již desátým rokem. Jeho cílem je informovat pedagogy o nových trendech i juniorských soutěžích CBA a přispívat tak ke zlepšení české gastronomie. Pevně věříme, že si učitelé poznatky nenechávají pro sebe, ale předávají je svým studentům,“* uvedla za pořadatele viceprezidentka CBA Monika Mecová s tím, že poptávka po účasti na workshopu ze strany pedagogů rok od roku stoupá.

Restaurace, kavárny a bary v našich zeměpisných šířkách zasáhla v posledních letech vlna domácích limonád. Bohužel se často stává, že místo proklamovaného kvalitního osvěžení host dostane zředěný průmyslový sirup, což je samozřejmě nezákonné. Člen a lektor CBA, ostřílený barman Tomáš Kubíček proto účastníkům workshopu tím nejlepším způsobem ukázal, co pojem „domácí limonáda“ představuje. Navařil desítky domácích sirupů a dal je ochutnávat.

Některé ingredience jako mladé smrkové výhonky nebo uzené papričky chipotle budily oprávněnou zvědavost. Stejně jako prezentace o historii limonády. *„První limonády se na trhu objevily v 17. století. Vyráběly se z vody, citronové šťávy a medu. V roce 1676 začali pouliční prodavači nabízet tuto limonádu v ulicích Paříže, čepovali ji ze zásobníků, které nosili na zádech. Anglický chemik Joseph Priestley o sto let později přidal do vody oxid uhličitý a vynalezl tak sodu,“* poukázal Tomáš Kubíček na zajímavé historické souvislosti.

Zástupci kávové sekce Mistr kávy zase prezentovali problematiku defektů kávového zrna před pražením i po něm – plísň, roztříštěnost, nedopraženost a další vady. *„Uskutečnil se i cupping, tedy degustace, tří jednodrůdových arabic a jedné robusty,“* dodal Adam Troubil, jenž zájemcům v průběhu dne připravoval espresso a cappuccino.

Třetinka čepovaného piva od lektora servírovaná přímo na lavici? Ve škole těžko představitelné, na tomto workshopu běžný začátek „vyučovací hodiny“ neboli semináře pivní sekce Czech Beer Specialist. Ten byl převážně zaměřen na shrnutí všemožných statistik a charakteristiku jednotlivých pivních stylů.





# Czech Bartenders Association

„Český ležák vznikl v Plzni v roce 1842. Je nejsilnějším zástupcem kategorie spodně kvašených piv. Tento pivní styl se vyznačuje střední až vyšší plností a světle jantarovou barvou,“ prozradil vedoucí sekce Milan Bočkai.

Členové sekce Czech Teatenders v čele s lektorkou Helenou Trantírkovou pak učitele seznámili s formátem juniorských čajových soutěží, které čajová sekce pořádá. Nechyběla ani praktická ukázka přípravy čaje v podání teatendera Karla Veverky. Účastníci si pak sami navázili porci čaje a vyzkoušeli si jednotlivé kroky vedoucí ke stvoření lahodného nálevu.

Páteční vzdělávací program zakončila párovací večere pokrmů s koktejly, jejímž autorem byl viceprezident CBA a manažer pražského baru Cloud 9 Roman Uhlíř. Ten vytvořil například tekutý rukolový salát s grappou nebo tiramisu na bázi žitné whiskey.

Ze sobotních seminářů stojí za vyzdvižení především ten od Daniela Šmída, jenž se tituluje jako arbiter elegantiarum, tedy rozhodčí v záležitostech vkusu. Profesionál v oblasti etikety hovořil zejména o oblékání, mezilidské komunikaci a veřejném vystupování.

Došlo i na předávání certifikátu za český národní koktejl, jímž se letos oficiálně stal Beton, do rukou zástupců společnosti Coca-Cola HBC Česko a Slovensko s.r.o..

Prezident CBA Aleš Svojanovský také oznámil novinku, kterou je zapojení CBA do gastronomické soutěže AKC ČR Gastro Junior Brno 2018, což se sekalo s velmi pozitivní reakcí. Soutěžít se nově bude v oborech barista a barman. Priorita bude kladena na zapojení celých týmů škol. Bojovat se bude o prestižní týmový pohár.

Česká barmanská asociace děkuje všem partnerům akce, bez nichž by nebylo pořádání workshopu v tomto rozsahu uskutečnitelné. Generální partnerem akce byla společnost Coca-Cola HBC Česko a Slovensko s.r.o., hlavními partnery akce se staly Bohemia Sekt s.r.o., RUDOLF JELÍNEK a.s., a Stock Plzeň-Božkov s.r.o.. Dalšími partnery akce byly společnosti Orea Hotel Voroněž \*\*\*\*, Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s., Zanzibar Trade s.r.o., Remy Cointreau Czech Republic s.r.o., Almeco s.r.o., Le Patio International s.r.o., Premier Wines & Spirits s.r.o., MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o., Sahm Gastro, Kavovary.cz, Žatecký Pivovar spol. s r.o., SCA Morava s.r.o., PARTY led s.r.o., Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o. a Bevande s.r.o..

## Kontakt:

Michael Lapčík  
PR manažer  
Česká barmanská asociace  
+420 725 774 272  
[press@cbanet.cz](mailto:press@cbanet.cz)

Česká barmanská asociace je profesní organizací, která sdružuje profesionály pracující v nápojové gastronomii. Pořádá vzdělávací aktivity a soutěže, a to i pro studenty škol s gastronomickým zaměřením. Čítá několik stovek členů.



Česká barmanská asociace  
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno  
[www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)



member of International Bartenders Association