

TEA PAIRING

Název soutěže:

Nominační kolo světového mistrovství soutěže TEA MASTERS CUP 2018 v kategorii TEA PAIRING.

Zadání:

Sestavit a servírovat kombinaci - „čaj & lehká pochutina“. Kategorie má za cíl poukázat na velmi variabilní práci s čajem v kombinaci s jídlem. Pro mnohé Evropany je zde naprosto vhodný příměr k vínu. Čaj je od pradávna využíván k podpoře trávení, umocnění chuťových vjemů, zpestření požitku z jídla.

TEA MASTERS CUP 2018
Nominační kolo pod taktovkou šéfkucháře Petra Stádníka v kategorii TEA PAIRING

25. červen
10–16 hod

Makro akademie
Jeremiášova 1249/7, Praha-Stodůlky

www.teamasterscup.cz

Partneři
makro

Pod záštitou
CBA

makro akademie

Organizuje
CZECH
TEATENDERS

Soutěžící:

- Libor Andla
- Karel Veverka
- Jan Zlámaný
- Jakub Ryšavý
- Kateřina Vymazalová
- Achim Šipl

Komisaři:

- Jana Králíková – lektorka Gourmet Academy a foodbloggerka <https://www.zasadnezdrave.cz>
- Petr Stádník – idea maker a šéfkuchař Makro Akademie
- Tomáš Kourek - člen představenstva AKC ČR a Executive Chef Aquapalace Praha
- Ivan Čumíček – degustátor čajů a kávy společnosti OXALIS

Vítěz: Jakub Ryšavý

Čaj:

- Lapsang Souchong

Pairing:

- uzený vepřový bok
- luční med
- sušené švestky
- vlašský ořech
- 10letá kouřová skotská whisky Laphroig
- čerstvý květ chrpy

Lapsang souchong je čínský červený čaj, který je typický svým kouřovým aroma. To získává sušením na kouři z borovicového dřeva, vyskytují se tak v čaji látky jako například longifolene, které jsou zodpovědné právě za aroma borovicového dřeva a nenajdeme je tak v žádném jiném čaji. Pro přípravu jsem zvolil vakuově uzavíratelné dvoustěnné skleněné termolahve se sítkem. Mým cílem bylo vytáhnout z čaje maximum chuťové škály a zvýraznit tak aroma borovicového kouře. Proto jsem zvolil větší gramáž, než je standard na 500 ml nálevu a to 10 g čaje. Doba luhování přesáhla standardních 5 minut, což bývá u těchto typů čaje mezník, kdy se již z čaje uvolňuje více tříslovin, toho jsem však chtěl dosáhnout, neboť párovaný pokrm byl značně sladký.

Jako pokrm jsem zvolil uzený vepřový bok naložený v lučním medu. Ten jsem následně karamelizoval na pánvi a přidal 1 cl skotské whisky taktéž s výrazným kouřovým aroma, což podpořilo myšlenku pairingu. Na plátek uzeného boku jsem položil vlašský ořech a vedle něj sušenou švestku. Vše jsem zakapal švestkovým pyrém, které jsem vyrobil ze sušených švestek obohacených o malé množství výše zmíněné whisky. Koncept pokrmu měl za úkol vyvolat všechny chuťové smysly. Z boku jsem vytáhl slanost, sladkost a kyselost se projevila ve švestce a medu a hořkost byla právě složkou párovaného čaje. Vše se dohromady pojilo příjemným kouřovým aroma uzeného boku, Laphroig whisky a čaje Lapsang. Jako ozdoba posloužil květ chrpy, který jsem utrl z čerstvé květiny, kterou jsem přivezl v plechovém květináči.

K ohřevu vody v litinové konvici a karamelizování uzeného boku na pánvi jsem zvolil vlastní způsob tepelného zdroje, a to plynového hořáku.

Jako servis jsem zvolil mnou osobně ručně uřezané špalky ze dřeva ovocného stromu jakožto talíře a plechové hrníčky k podávání čaje. Cílem bylo vytvořit atmosféru „chaty“ nebo pobytu v přírodě mimo civilizaci. K tomuto účelu jsem také upravil svůj vzhled kostkovanou košilí a jako hudební podklad jsem zvolil hudební uskupení Wardruna.

