



Mladí teatendeři: matcha si rozumí s kokosem

Praha, 5. 10. 2018

Energií nabitý životabudič Matcha Tea byl spolu s bílými a žlutými čaji ústředním tématem juniorské soutěže MATCHA TEA – CZECH TEATENDERS CUP 2018 pořádané Českou barmanskou asociací při příležitosti výstavy For Gastro & Hotel 2018.

Na startu soutěže se v pátek 5. října v prostorách letňanského výstaviště v Praze sešlo 6 studentů středních hotelových a gastronomických škol. Ti měli splnit hned několik úkolů. Nejdříve v blind tastingu nálevů správně určit čtveřici z osmi vybraných čajů. Poté připravit čtyři porce klasického bílého či žlutého čaje, a nakonec připravit čtyři porce nealkoholického drinku obsahujícího Matcha Tea.

Podle hodnocení komisařů se nejvíce dařilo Igoru Milshinovi z mostecké SHŠ Bukaschool. Ten ve svém drinku Ma-tea-cha kromě Matcha Tea použil kokosové pyré, matcha sirup, čerstvou šťávu z limetky a domácí pěnu (ananasový džus, nealkoholické zázvorové pivo, vaječný bílek). Koktejl přizdobil ananasovým chipsem s kokosovým dipem.

Druhý skončil Matej Janíček (HA L. Wintera Piešťany) a třetí místo obsadila Kateřina Vymazalová (SOŠ a SOU Polička).

Další díl seriálu Junior Teatender Cupu České barmanské asociace se uskuteční 14. listopadu ve Slavkově u Brna.

Michael Lapčík
PR manažer CBA
+420 725 774 272
press@cb Janet.cz

