



Vyvarujte se laciného náčiní, vyzýval barman učitele

14. 11. 2018, Brno

Zajímavosti o skotské whisky, zásady práce moderního barmana, příprava kávy v džezvě i základy čajové mixologie. Tak vypadá stručný výčet témat jedenáctého ročníku workshopu pro pedagogy středních hotelových a gastronomických škol, který v pátek 9. a sobotu 10. listopadu uspořádala v brněnském vzdělávacím centru Abzac Česká barmanská asociace.

Stejně jako v minulých letech, i letos na workshop dorazila více než stovka učitelů a účastníků z různých koutů České republiky. Ti si měli odnést poznatky aplikovatelné ve výuce studentů gastronomických oborů.

Hlavní stage ve velkém sále obsadil head bartender společnosti STOCK Martin Vogeltanz, jenž kantorům prezentoval zhuštěnou verzi jedné z cyklu přednášek Diageo Bar Academy. Šlo o přednášku týkající se teorie základů barmanství. Zkušený mixolog kromě sady tipů, jak správně fungovat za barem, mluvil například také o barmanském náčiní a typech sklenic.

„Chtěl jsem upozornit na to, že hosté v barech už hodnotí i úroveň barmanských pomůcek. Určitě bychom na soutěžích kvitovali, kdyby žáci přestali používat nejlevnější plastové odměrky a jiné nádoby té nejnižší kategorie,“ vysvětluje Martin Vogeltanz, který je generálním komisařem barmanských soutěží CBA.

Účastníci si poté vyzkoušeli práci se shakerem a míchací sklenicí, tedy dvě nejpoužívanější barmanské techniky, při tvorbě koktejlů Whisky Sour a Old Fashioned. Od čerstvého držitele dvou medailí z nedávného koktejlového mistrovství světa v Tallinnu dostali i sadu tipů, jak koktejly twistovat v závislosti na ročním období, nebo proč se vyplatí si připravit jednoduché domácí ingredience.

Slovo za barovým pultem Abzacu si pak vzal Achim Šipl, global brand ambassador společnosti Rudolf Jelínek. Příznivce molekulární mixologie zasvětil přítomné do tajů této doplňkové barmanské disciplíny a vyrobil jim cukrovou vatu i alkoholickou zmrzlinu.

Večer pak Martin Vogeltanz ještě hovořil o skotské whisky a dal ochutnat tři vzorky z portfolia populární značky Johnnie Walker.

Dění v kávovém salonku měl pod dohledem vedoucí kávové sekce CBA Tomáš Zahradil. Ten pedagogům představil nová pravidla baristických soutěží Mistr kávy® pro rok 2019. Majitel plzeňského Orient Coffee Goran Jozić zase předváděl přípravu kávy v džezvě, která je v jeho rodné Bosně a Hercegovině tradiční a zdaleka nejrozšířenější metodou přípravy. Učitelé si také vyzkoušeli seřídít mlýnek na espresso a vychutnávali si při tom kávu značky Piazza d'Oro.





Czech Bartenders Association

Tématem čajové části workshopu pak bylo využití čaje v míchaných nápojích. „*Zdůrazňovali jsme, že čaj může v drincích figurovat nejen jako báze, ale i jako infuze, modifikátor, nebo třeba parfém,*“ podotýká Jiří Boháč, vedoucí čajové sekce CBA Czech Teatenders. V praktickém cvičení si kantoři vyzkoušeli namíchat vlastní čajový koktejl, nejlépe takový, aby v něm chuť použitého čaje hrála prim.

Čajový seminář vedl ambasador značky Matcha Tea Jan Zlámaný a v jeho praktické části se o své zkušenosti podělila mistryně světa v disciplíně Tea Mixology za rok 2017 Kateřina Vymazalová.

Součástí programu bylo i vystoupení flairového barmana Václava Abrahama nebo lektora etikety Daniela Šmída.

Česká barmanská asociace děkuje všem partnerům, 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., Le Patio International s.r.o., Premier Wines & Spirits s.r.o., MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o., Sahm Gastro, Kavovary.cz, káva Piazza d'Oro., Káva od Gorana, Espresso s.r.o., Candola s.r.o., Bohemilk a.s., PARTY led s.r.o., Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o. a všichni partneři sekce Czech Teatenders.

Kontakt

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



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



member of International Bartenders Association