



Teatendeři v Ostravě oslavili půlkulaté výročí

Brno, 4. 3. 2019

Už popáté soutěžili na tradičním AHOL CUPu v Ostravě juniorští teatendeři, tedy reprezentanti mladého oboru zaměřujícího se na vhodné využití čaje v nápojové gastronomii. Čtrnáct studentů středních hotelových a gastronomických škol muselo ve středu 27. února ve vítkovické multifunkční hale Gong na Oxalis – Czech Teatender Cupu plnit hned trojici soutěžních úkolů.

„Právě tady před pěti lety celá historie čajového soutěžení pod hlavičkou České barmanské asociace začala. Koncept soutěže od té doby prodělal mírné změny, především zkrácení soutěžního času z 20 na 12 minut. Při tvorbě volného nápoje je důležité zapojit moderní trendy čajové mixologie jako cold brew, speed infusion či bitters,“ vysvětlil vedoucí čajové sekce CBA Czech Teatenders Jiří Boháč.

Letošního ročníku Oxalis – Czech Teatender Cupu se zúčastnilo 14 studentů z 9 středních hotelových a gastronomických škol. Účastníci měli splnit hned několik úkolů. Nejdříve v blind tastingu nálevů správně určit čtveřici z osmi vybraných čajů. Poté připravit nálev klasického zeleného čaje, a nakonec připravit čtyři porce nealkoholického sparkling koktejlu za použití čaje z portfolia společnosti Oxalis.

Podle hodnocení komisařů se nejvíce dařilo Janě Večeřové ze SOŠ a SOU Polička. Ta ve svém drinku Enlightenment použila čaj Malý Buddha, ananasové pyré, vaječný bílek, karamelový sirup Monin a nealkoholický Bohemia Sekt. Koktejl ozdobila drceným červeným pepřem a ananasovým prachem.

Druhá skončila Dominika Hoffmannová (SHŠ Bukaschool Most) a třetí místo obsadil Matej Janíček (HA L. Wintera Piešťany).

Poděkování za uspořádání soutěže patří ostravské Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství AHOL, poděkování za podporu pak partnerovi soutěže, společnosti Oxalis.

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

