

SVĚT

BARMANŮ

Oficiální časopis České barmanské asociace

ŘÍJEN - LISTOPAD
2012



PROHIBICE
prověřila
BARMANY

„Zlaté doly“
KÁVA a ČAJ

RADEK POLÁČEK:

Za bar si stoupnu
vždycky rád



Kam se posunul trh s alkoholem

PROHIBICE PROVĚŘILA BARMANY

Profíci oslovení naším magazínem během prohibice lamentovali a litovali. Ale nebylo to všechno, co se s nařízením zákazem prodeje tvrdého alkoholu dalo dělat. Barmani z koktejlůvých barů se vypořádali se zákazem po svém. Samozřejmě, návštěvnost jim klesla o polovinu a více, přišli o zisky, ale zase se naučili míchat spoustu lehkých drinků. Co prohibice barům dala a vzala? Hrozí ještě další otravy? A jak to bude dál na trhu s alkoholem?

Prohibice byla v barech, kde se míchá vysoká škola drinků, sladká. Do hledáček hostů přišly jindy nemyslitelné nápoje jako griotky, jablčička a další různé „tlamolepy“, které po boomu zkraje nového milénia zažily renezanci. Pod přílivem cukru si v těch prohibičních dnech nešlo nevzpomenout na legendární scénu z Haškova Švejka, „Vstaňte. Dýchněte na mě. Rum, kontušovka, čert. Jeřabinka, ořechovka, višňovka a vanilkováááá!“ řval ve filmu Poslušně hlásím rytmistr na opilého závodčího, kterého přivezl Švejk na trakaři. Zkušení barmani namíchali nové drinky, které splňovaly nařízení nebýt silnější než 20% a ještě byly zajímavé pro znuděné pijáky. Ale začneme něčím smutnějším: jak kvůli prohibici bary a hospody zchudly.

Ztratili jsme hosty

„Během prohibice se nám samozřejmě snížila návštěvnost, bylo to podobné jako u ostatních podniků, které jsou zaměřeny na koktejly. Co jsem komunikovala s ostatními barmany, shodovali jsme se na nějakých osmdes-

sáti procentech poklesu návštěvnosti,“ říká k prohibici Kateřina Svitnická z vyhlášeného pražského Hemingway baru, který je zařízen v duchu slavného spisovatele Ernesta Hemingwaye. Bar musel zákaz zasáhnout hodně, vždyť je orientovaný jen na tvrdý alkohol. Je otevřen tři roky a láká hosty díky své domácí atmosféře. Jiné lidi zase láká nabídka rumů, kterých tu mají přes 300 druhů. „Troufnu si ale říci, že většinu hostů k nám láká nejvíce nabídka našich signature koktejlů. Všichni barmani pracující v Hemingway baru mají za sebou několik školení a výbornou praxi v oboru,“ pyšní se Svitnická. Prohibice ale nepůsobila brutální propad zájmu a zisků jen koktejlovým a rumovým barům. Zlé časy měly i hudební kluby nebo normální hospody. „Nechtěli jsme kvůli prohibici měnit koncept podniku. Raději než nízkoprocentní likéry bychom se v případě déle trvající prohibice snažili prodávat klientům kvalitní vína nebo pивní speciály,“ říká Jan Boroš z firmy F&B Group, která mimo jiné provozuje hudební klub Phenomen na pražském Smíchově a dva podniky Potrefená husa.

Prohibiční koktejly

Koktejlové bary proslulé svými alkoholickými drinky v době prohibice nezahálely a vymyslely prohibiční koktejly. Když už musely používat jen nápoje, které obsahují do 20 % alkoholu, zapojily fantazii a vymyslely nové koktejly z portského vína, sherry, cideru nebo saké. „Den po vyhlášení prohibice jsme sestavili takzvané prohibiční menu, které obsahovalo veškeré produkty pod uvedený obsah alkoholu. V nabídce byly zahrnuty i koktejly, které byly připravované převážně na bázi vermutů a likérů. Jeden z drinků byl třeba koktejl, který normálně u nás v baru servírujeme pod názvem Jasmine Tea Cup. To je gin infuzovaný jasmínovým čajem dlouze vymíchaný s roses lime juice cordialem a servírovaný do šálku s podšálkem, máslovou sušenkou a limetkou k eventuálnímu dochucení. Tento drink u nás zákazníci během prohibice mohli ochutnat pod názvem Tea in

ZTRÁTY V ČÍSLECH

- **560 milionů korun** jsou ztráty restaurací a barů
- **700 milionů korun** je hrubý odhad ztrát obchodníků
- o **325 milionů korun** přišel stát na ušlé spotřební dani a DPH



2x foto stock.xchng

Las Vegas a složení bylo stejné až na gin, který byl nahrazen dvěma druhy vermutů," říká Svitnická z Hemingway baru s tím, že zákazníkům koktejly chutnaly. Jenže těchto drinků bohužel nemohli vypít několik. „Většinou si objednali jeden nebo dva a pokračovali dále svou cestou po Starém Městě," dodává a její kolega se přidává: „Hodně vyhrát si může barman s drinky ze šumivého vína. Oblíbená je Mimoza z pomerančové šťávy s perlivým vínem nebo Belliny, které popíjel Ernest Hemingway v Benátkách. V nich se normálně dostáváte pod dvacet procent alkoholu," popisuje David Andrlé, který už získal různé ceny v míchání drinků.

Tajné koktejly: vata

Některé bary vsadily na Cherry coladu. Třešňový likér místo rumu přece nemůže být špatný, řekli si barmani. Hlavu si moc nelámali. Pít se to nedalo. Ovšem někteří vzali prohibici opravdu se ctí. Originální akci vymyslel třeba bar La Casa de la Havana Víjeja, který je známý pravou kubánskou atmosférou a více než stovkou druhů rumů z celého světa. Uspořádali podle Lidových novin akci, při které hostům přiblížili prohibici třicátých let minulého století ve Spojených státech. Vývěsní štít baru zakryla plachta s nápisem Grocery store, tedy Potraviny, a barmani prodávali „tajné“ koktejly v podobě molekularní mixologie, jako je Martini bianco ve formě cukrové vaty a podobně. Vedle piva a vína v této době získaly prim i různé ochucené vodky, které obsahují méně alkoholu. Lidé si ale tehdy oblíbili i zelenou, griotku, vaječný koňak, calvados, krémové likéry či populární jablčka.

Plechovky na to vyzrály

Prohibice však přinesla ještě jedno chytré řešení, jak si vychutnat drink přímo od výrobce a se stejnou chutí. Na trhu se objevily originální plechovky Mojito, Jack Daniels nebo Jim Beam s colou, ve kterých byly už hotové namíchané koktejly. To je populární především v zahraničí, ale jakmile se v Česku obje-

vil jejich distributor, provozovatelé podniků mu málem utrhli ruce. Ministerstvo zdravotnictví to nijak konkrétně nekomentovalo.

Kdo se v tom má vyznat?

I když prohibice polevila a vláda vydala nařízení, že se smí prodávat alkohol vyrobený před rokem 2012 a ten novější jen s rodným listem nebo novými kolkou, neměli to barmani lehké. „Málokdo například věděl, že kolek s datem 2011 může mít klidně i lahev vyrobená letos v červnu," říká provozní Sky Ice Baru Přemysl Vyhňák. Důležitý není údaj na kolkou, ale takzvaný LOT kód na lahvi. Ten přitom vypadá u každé lahve jinak – někde je v něm uvedené číslo jako část letopočtu, jinde musí člověk zjistit, že rok výroby 2011 je označen například písmenem Z. Roztřídit lahve na ty, ze kterých se smělo nalévat hned, a na ty, ke kterým je třeba opatřit rodný list, byla pro barmany mravenčí práce.

„Nějaké lahve, kde datum výroby bylo, už jsme byli schopni vrátit. Osvědčuje se nám ale to, že lahve z východu a z Česka jsou dobře identifikovatelné a alkoholy ze západu jako Morgan, skotské a podobně ne," řekl barman z pražského klubu Dog's Bollocks. Ještě větší starost podnikům udělaly otevřené lahve. Museli je poslat na testy, aby získaly osvědčení nezávadnosti. Ovšem to podle barmanů bylo

například u třicetiletých rumů nebo starých whisky naprosto zbytečné.

Za chybu zaplatíte živností

Vláda chce s alkoholem z černého trhu bojovat. Začátkem října se mluvilo o tom, že už by nemusel být tvrdý alkohol k dostání ve stáncích a v automatech. Výjimku by měly mimořádné akce jako výroční trhy, když je obec povolí. Přísnější by mohly být postihy za nalévání alkoholu mladistvým. Sankce by hrozily i za padělání kolků a rodných listů k alkoholu. Při porušování pravidel by přitom podnikatel mohl přijít i o živnost. Uvažuje se i o licencích na prodej alkoholu. „Z rozhodnutí vlády se stane prodej alkoholu koncesovanou živností, a tak který hospodský bude opakovaně nalévat dětem či mladistvým, nepůjde už jen o pokutu do výše tří milionů korun, ale možná i o ztrátu či zákaz živnosti," vysvětluje šéf ministru kabinetu Jan Růžička.

Marný boj?

A může se u nás zase stát, že se někdo otráví? Ano. Na trhu totiž stále může být až 15 000 litrů závadného alkoholu. Unie dovozců a výrobců lihovin varuje před nákupem jakéhokoli podezřelého alkoholu. Někteří případy otrávených metylalkoholem totiž ukázaly, že šlo často o lahve bez kolků koupené kdesi na odpočívadle nebo nalité v pochybných stáncích. Nebezpečný alkohol zabil k 8. říjnu v Česku 28 lidí, desítky dalších skončily v nemocnici a někteří z nich budou mít trvalé následky. „Černý trh nezmizí, podvodníci dokážou zfalšovat kolkou i rodné listy a mnozí umějí dodat lihoviny sice nezdařené, ale v dobré kvalitě, aby na sebe neupozornili. A lidé se za dva měsíce vrátí k tomu nejlacinějšímu, co kde uvidí," myslí si jednatel společnosti L'OR Pavel Varga. Jeho firma vyrábí prémiový absinth.

Petr Holeček



POMŮŽE WEB

V boji proti jedovatému alkoholu má nově pomoci i internet. Na www.certifikacelihovin.cz lze zkontrolovat původ tvrdého alkoholu, který vyrobily tuzemské likérky od konce loňského roku. U lihovin vyrobených letos v Česku se značí každá výrobni šarže unikátním kódem, který vyznačuje datum a v některých případech i hodinu a minutu výroby, výrobní linku nebo závod. Údaje o lihovinách vyrobených před rokem 2012 web neobsahuje. Web je určen veřejnosti i obchodníkům, kteří si z něj mohou stáhnout elektronicky podepsané „rodné listy“. Ty jsou podle stránek „plně dostačujícími doklady pro prokázání původu zboží v kontaktu s kontrolními orgány“. VŠCHT oznámila, že našla způsob, jak zjistit metanol rovnou přes lahve. Metoda je levnější a rychlejší než klasické testování, zatím ale není certifikovaná.



Radek Poláček:

ZA BAR SI STOUPNU VŽDYCKY RÁD

S barmanským řemeslem začínal Radek Poláček od píky – ještě během studií na hotelové škole jako barbeck v brněnském baru Šilingrák. „Spolužáci se mi divili, proč chodím po škole a o víkendech do práce, mě to ale bavilo,“ říká. Dnes bar vede, vede jihomoravskou sekci CBA a působí jako generální komisař na barmanských soutěžích. Na samotné soutěžení už dnes moc času nemá, ale snaží se ho ale aspoň trochu najít. „Myslím, že by si měl každý komisař aspoň jednou do roka vyzkoušet soutěž z pohledu soutěžícího – aby nezapomněl, jaké to je,“ říká s úsměvem.

Kde se ve vás vzal zájem o barmanské řemeslo? Co vás přivedlo na hotelovou školu?

Vůbec nevím, protože pocházím z rodiny, kde k tomuhle nikdo neinklinoval. Neměli jsme v rodině žádného hospodského, moji rodiče nekouří ani nepijí alkohol... takže vůbec nechápu, kde se ve mně tyhle geny vzaly. *(smích)* To, co se týkalo jídla a pití, mě ale vždycky bavilo, bylo mi to blízké. Samozřejmě že jsem na školu nešel s cílem být jednou barmanem, neměl jsem o své budoucnosti v té době ještě žádnou jasnou

představu. Pak jsem ale viděl film Koktejl s Tomem Cruisem a ten mě úplně dostal. Tehdy jsem si řekl, že to je to, co bych jednou chtěl dělat. I když, když se na ten film podívám dnes, jen se tomu směju, protože k realitě to má hodně daleko. *(smích)* Pak jsem absolvoval u nás na škole barmanský kurz, který vedl Jirka Bartoň. A ještě před tím, než jsem udělal kurz, jsem si už zkusil nějakou malou soutěž – která samozřejmě dopadla úplně strašně, ale aspoň jsem si vyzkoušel, co to obnáší.

Od studentika za barem jste se postupem času vypracoval až na hlavního manažera. Dostanete se vůbec ještě za bar?

Ale samozřejmě. Sice už to není jediná část mé práce, musím řešit i spoustu jiných věcí, které s vedením baru souvisí, ale čas na práci za barem si najdu. Je to takový můj koníček. *(smích)* Nepřebral jsem se úplně na sto procent do role toho, kdo by to jen řídil, samozřejmě za barem nejsem tak často, jako kdysi, ale občas zaskočím, když je potřeba. Občas je potřeba také vypomoct novému mladému kolegovi, který se za barem ještě tolik neorientuje... Většina členů týmu je tu už dlouhodobě, snažíme se, aby tu byli spokojeni a dlouho vydrželi, protože

do každého nového člověka musíte investovat spoustu času, než je schopen fungovat samostatně, a pak nechcete, aby ten čas přišel vniveč. I když – já sám jsem původně také přišel s představou, že to tu bude jen na chvilku, než dodělám školu. A jsem tu už čtrnáct let. *(smích)*

Když si vybíráte nové kolegy do týmu, dáváte přednost zkušeným barmanům nebo těm, co třeba vůbec žádné zkušenosti nemají, za barem nikdy nestáli, ale vidíte na nich, že by určité předpoklady k té práci měli?

Jsem spíš pro to druhé. Ani člověka, který už za barem někdy stál, nemůžete hned pustit z očí. Každý bar dělá koktejly trochu jinak, v každém platí trochu jiná pravidla – a s každým novým člověkem je při zaučování tolik práce, že se vyplatí vzít spíš někoho bez zkušeností, nepoznamenaného a vše ho naučit tak, jak potřebuji, než někoho, kdo už má z praxe své návyky a někdy i zlozvyky. Samozřejmě je to také tím, že tu nemáme nijak obrovský tým, je nás tu pár, navíc, jak jsem říkal, se tu barmani zase tak často nemění. Takže pokud přijde do týmu nový člověk, můžeme se mu víc věnovat. Určitě se to vyplatí.

Brno má své vyhlášené koktejlové bary, ten který vedete, je jedním z nich. Spíš se však obecně ví víc o tom, co se děje v Praze. Nakolik je jižní Morava silná v barman-ském řemesle?

Jižní Morava, pokud to budeme brát podle úspěchů v soutěžích, si vede velmi dobře. Samozřejmě Praha má výhodu v tom, že je tam koktejlových barů mnohem víc, než možná na celé jižní Moravě i s Brnem, mnoho lidí odtud také odchází hledat štěstí do Prahy a je tam i větší kupní síla na sortiment typu míchaných nápojů nebo kvalitních liho-vin. Tomu se pak těžko konkuruje.

Jak moc si v Brně konkurujete s ostatními koktejlovými bary?

Konkurence je zdravá a tady v Brně jí není zase tolik. Myslím, že bych skutečné koktejlové bary v Brně spočítal na jedné ruce. Všichni se vzájemně známe a moc si do zelí nelezeme – každý bar je zaměřený trochu jinak a má svou část klientely, která moc nepřelétá jinam.

Už několik let jste předsedou jihomoravské sekce CBA. Co vás přivedlo do této funkce?

Bude to znít možná hloupě, ale byla to zrovna taková doba, kdy to nikdo nechtěl dělat, ale bylo potřeba, aby se někdo našel. Tak se to nějak semlelo – a ze mě se stal předseda. Není to funkce, na které by bylo co závidět – je to hlavně spousta starostí s organizováním akcí v regionu, práce s lidmi, komunikace se školami a podobně. Takže po práci v baru ještě spousta další práce, kterou člověk dělá zcela dobrovolně a jen pro svůj



dobrý pocit. *(smích)* No – a když už tím člověk tráví spoustu času, objíždí soutěže jako soutěžící, pak i jako člen komisi, tak se pak snadno stane, že k funkci předsedy sekce přibude časem ještě funkce komisaře.

Účastníte se ještě vůbec soutěží coby soutěžící?

Určitě, snažím se tak jednou do roka nějakou soutěž absolvovat. Je to úplně něco jiného, než být v roli komisaře – člověk je zase nervózní jako malý kluk, vždycky se mi klepou ruce. Na baru můžu mít narváno a jsem v klidu, tady najednou vidím sál plný

lidí, za mnou kolega v roli komisaře, který mi kouká pod ruce – a nervy začnou okamžitě pracovat. *(smích)* Každému komisaři bych doporučil, aby si aspoň jednou za rok tenhle zážitek připomenout. Myslím, že je to hodně užitečná věc.

Jste ženatý, máte rodinu, přitom velkou část svého času věnujete práci – ať už v baru nebo v rámci CBA. Jak se na to dívají doma?

Naštěstí je moje manželka z hospodské rodiny – její tatínek celý život vařil v hospodách, tchýně učí na hotelové škole, i žena má hotelovou školu a seznámili jsme se spolu na barmanské soutěži... Takže má velké pochopení. Odmala byla zvyklá, že táta dělal v hospodě, takže večer většinou nebýval doma. Ale samozřejmě, že by bylo potřeba toho času víc, máme dvě děti a cítím, že na ně mám málo času, než bych chtěl, protože jsem skoro pořád v práci.

A už se některé z dětí potatilo? Míchají vám doma koktejly?

Tak mladší dcerce je teprve rok a tři čtvrtě, takže tam se teprve uvidí, ale ta starší, čtyřletá, se mnou jezdí na soutěže a je z toho úplně nadšená. Když je nějaký nealkoholický drink, hned ochutnává, jakmile je nějaká ukáзка, hned je první u baru. *(smích)* Trošku mě to děsí, protože pro holku to není úplně dobré řemeslo. Ne snad, že by na to neměly, znám spoustu výborných barmanek, ale problém začne ve chvíli, kdy se ozvou mateřské pudy. Pracovat jako ženská za barem na plný úvazek a mít malé děti, to si moc nedokážu představit. Ale Kačenka je ještě malá, snad z toho okouzlení barmanstvím vyroste. *(smích)* -pet-

inzerce



Je vaší prioritou spokojený zákazník?

staňte se členy CBA a získáte:

- aktuální informace z oboru
- vstup na semináře a školení
- výcvik zaměstnanců
- účast na prestižních soutěžích
- nové obchodní partnery
- možnost zviditelnění



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 1361/147, 628 00 Brno-Líšeň
gam: 777 628 333, email: info@cbanet.cz
www.cbanet.cz

Podceňované „zlaté doly“ restaurací a barů

KÁVA A ČAJ

Nabídka teplých nápojů, přinejmenším kávy a čaje, je podstatnou součástí byznysu každého gastronomického podniku, nejen kaváren. Káva i čaj představují z pohledu marží v restauraci doslova zlatý důl – zatímco na nápoje je v gastronomii běžná marže od 100 do 150 %, na kávě může být i šesti- či sedmisetprocentní. Podobné je to u čaje. I on patří do kategorie produktů, na kterých lze v gastronomii skutečně z hlediska výše marží „rýžovat“. Zároveň tyhle dvě komodity představují obrovský byznys, kterým ročně protečou miliardy dolarů. Například v České republice lidé za čaj utratí ročně kolem dvou miliard korun. Tak výdělečný artikl by si zasloužil obzvláštní péči – té se mu však mnohdy nedostává.

Přeborníky v popíjení kávy jsou Finové, kteří jako jediní na světě překonávají desetikilogramovou hranici – jejich spotřeba se pohybuje kolem 12 kg kávy na osobu za rok. Češi se 4 kg na osobu za rok jsou na 19. místě. Stále častěji si lidé v Česku dávají kávu mimo domov – v kavárnách či restauracích. A hostům

není tak úplně jedno, co pod názvem káva dostanou v šálku na stůl. I když – nejoblíbenějším druhem kávy je u českých mužů a žen turecká káva, nebo spíše to, co se v Česku tureckou kávou nazývá. Zatímco muži dávají přednost spíše mleté, zrnkové kávě, u žen jsou více v oblibě instantní, rozpustné kávy.

Není turek jako turek

Možností, jak připravit kávu, je několik. Klasický tzv. „český turek“, spočívající v zalití dávky mleté kávy horkou vodou bez jakéhokoli odfiltrování kávové sedliny (lógru) už je na ústupu a je také vytrvale „tepán“ odborníky. Důvodem je skutečnost, že u tohoto způsobu dochází snadno k příliš dlouhému louhování, při kterém se z kávy uvolňují třísloviny a další látky, které nežádoucím způsobem ovlivňují kvalitu kávy a mohou mít i negativní dopady na organismus konzumenta. A také to, že se skutečnou tureckou kávou zase tak moc společného nemá. Skutečná turecká káva se připravuje v tzv. džezvě, což je nádoba kónického tvaru.

Do ní se nalije nejprve studená voda, do ní se vsype jemně namletá káva (7 g kávy na 100 ml vody) a směs se začne ohřívat. Ohřev probíhá tak dlouho dokud kávový var nevystoupí až k hornímu okraji džezvy. V této chvíli kávu odstavíme a necháme pěnu spadnout. Zpěnění se opakuje ještě dvakrát. Potom necháme usadit kávovou sedlinu a kávu naléváme z výšky 8–10 cm do šálku.

Espresso – a kdo je víc?

Číslem jedna je v současnosti mezi baristy – tedy těmi, kdo se přípravou kávy profesionálně zabývají – espresso. Espresso je rychlý způsob přípravy, přičemž se z kávy vyluhuje nejvíce chuťových a aromatických látek a minimum škodlivin, které v ní jsou. Je oblíbené jak samotné, tak jako základ mnoha kávových nápojů



a někdy je prezentováno téměř jako jediná správná metoda přípravy kvalitního nápoje z kávových zrn. „Připravít kávu si můžete dvacet způsoby a každý má své plus. Espresso je hutný nápoj se zajímavou strukturou a viskozitou a pokud je dobře připravené, může být příjemně ovocné, svěží a šťavnaté, nebo naopak čokoládové či ořechové. Je to rychlý nápoj, který se má vypít během půl minuty a jít dál, proto espresso. Ale rozhodně není nadřazené ostatním metodám přípravy,“ upozorňuje Jaroslav Tuček z pražirny kávy Doubleshot. Podle něj za pověstí espressa coby nejlepší metody přípravy kávy stojí především marketing italských distributorů. Ve skutečnosti je možné získat dobrou kávu i jinak než za pomoci presovače. O přípravě kávy v džezvě už byla řeč. Další alternativou je filtrovaná káva z tzv. french pressu. Do zařízení se nasype nahrubo mletá káva v odpovídajícím množství, zalije se vroucí vodou a nechá se čtyři minuty odstát, následně se pomalu stlačí a káva je připravena. Pokud je použita k přípravě kávy kvalitní surovina, je výsledkem velmi chutná a kvalitní káva.

Dobré espresso potřebuje dobrou mašinu

Základem pro přípravu kvalitního espressa je čerpadlo, které musí být schopno vyvinout tlak 8–9 barů. Existují i kávovary s nižším tlakem, které však nejsou ve skutečnosti kávovary na espresso, jejich správné označení zní parní kávovar. Z nich však nelze očekávat



espresso, spíš cosi, co se mu podobná jen na první pohled, chutí ani trochu. Vlivem nízkého tlaku nedojde ke správné extrakci všech důležitých látek a zpravidla se v šálku nevytvoří pěna. Cena těchto přístrojů je sice velmi nízká, pohybuje se kolem tisícovky, kva-



4x foto stock.xchng

lita výsledného produktu jí však odpovídá. Pokud máme čerpadlo s dostatečným tlakem, záleží už pak cena na různých přídatných funkcích, na tom, zda jde o jednoduchý, čistě manuální kávovar nebo o hi-tech stroj prošípaný elektronikou, jež umí třeba řídit dávkování množství vody do šálek. Další důležitou součástí profesionálního kávovaru na dobré espresso je změkčovač vody. Ten kromě toho, že na sebe naváže chlor a další nežádoucí látky a zlepší tak chuťový zážitek z výsledného produktu, také prodlužuje životnost přístroje.

Přístroje určené pro profesionální použití, jsou také dimenzovány na podstatně větší zátež než domácí kávovary ze supermarketu a jsou vyrobeny z odolnějších materiálů. Domácí kávovar nebo přístroj určený do kanceláře by se v zápřahu, jakého se mu dostane v restauraci či v kavárně, kde jdou denně počty porcí do stovek, během krátké doby doslova „utavil“. Profesionální kávovary také mívají objemnější zásobníky vody, některé si také umí vodu samy dopustit a dokážou vyrobit více šálek espressa najednou.

Kromě klasických profesionálních pákových kávovarů je možné volit i plně automatické přístroje, kam se – bez nadsázky – nasype káva a obsluha už jen mačká tlačítko a z přístroje pak teče jedna káva za druhou. Jemnostmi přípravy kávy, kterými si dělají vrásky baristé, jako je upravování hrubosti mletí a dalšími úkony, které promlouvají do kvality výsledného nápoje, se pak v takových podni-

cích nikdo nezabývá. Díky plně automatizovanému procesu výroby dokážou i nezkušené či nešikovné ruce připravit pitelnou kávu – její kvalita se však nikdy nemůže povznést nad šed' průměru.

Potěšení z čajových listů

Káva ale není jediným „hitem“ mezi teplými nápoji. Nemale procento zákazníků nepohrdne ani čajem. Nápoj připravený z výluhu listů čajovníku představuje, podobně jako káva, celosvětově významný byznys. V současné době je celková spotřeba čaje ve světě na úrovni čtyř milionů tun ročně. Je pravda, že Češi nejsou v pití čaje žádní přeborníci – vypijí ho 270 až 280 gramů na hlavu za rok, což je v porovnání s kávou hodně málo. Na druhé straně patří čaj v gastronomii z pohledu „výnosnosti“ k podobně efektivním komoditám jako káva. Proto určitě stojí za to se jím zabývat.

Ti, kdo se považují za skutečné „čajomilce“, upřednostňují sypané čaje před porcovanými čaji „z pytlíku“. „Kvalita sypaného čaje je obvykle vyšší než u čaje v porcované podobě. Prodejci porcovaného čaje je v supermarketu nabídnuta regálová plocha v řádu maximálně metrů, za kterou musí často zaplatit nezanedbatelné vstupné. Tlak na minimum druhů v nízké ceně a s co nejvyšší obrátkou se tím jen zvyšuje. Ve specializované čajové prodejně je naproti tomu běžným minimem stovka druhů. Navíc je zde prodej spojen s vyšší informovaností a poradenstvím. Kvalita je u prodejce sypaného čaje často prioritou, neboť není v takové míře součástí nadnárodního konkurenčního tlaku,“ uvádí na svém webu distributor sypaných čajů, společnost Oxalis. V loňském roce ale byla uveřejněna vědecká studie, která tvrzení o vyšší kvalitě sypaného čaje zpochybňuje. Testy vědců z Veterinární a farmaceutické univerzity v Brně (VFU) ukázaly, že kvalita je srovnatelná. Vědci zkoumali 40 značek nabízených na českém trhu. Výsledky u porcovaných a sypaných čajů jsou podobné. „Z toho vyplývá, že se sypané čaje vyrábějí ze stejných a stejně opracovaných listů jako čaje porcované. Už se málokdy setkáte s tím, že by se přidával například čajový prach a podobně. Jelikož jsou čajové částice menší u porcovaných čajů, obsahové látky se u nich uvolňují rychleji,“ shrnula výsledky výzkumu Martina Ošťádalová z Ústavu vegetabilních potravin a rostlinné produkce VFU.

I mezi sáčkovými čaji jsou však rozdíly. Škála je široká – od nejlevnějších „no-name“ směsí po podstatně dražší značkové produkty. Liší se jak složením a kvalitou čajových směsí, tak materiály použitými při výrobě sáčků – i tvarem sáčků. Z materiálů vede papír, objevují se ale i sáčky z hedvábí, nylonu či z ručně šité nebělené bavlny. Z tvarů vede v současné době „pyramida“ – sáček jehlanovitého tvaru. Sehnat „v pytlíku“ prémiový čaj nejvyšší kvality pro rozšíření nabídky v restauraci tak dnes není zase tak složité. Velcí výrobci nabízejí celé koncepty, které zahrnují nejen různé druhy čajových směsí, ale třeba i speciálně navržený čajový servis a menu karty na stoly. **-pet-**

PODOBY ČAJE

Všechny čaje pocházejí ze stejné rostliny, čajovníku (*Camellia sinensis*). Čajová pijáci znají čaje černý, zelený a bílý. Rozdělení souvisí se způsobem, jakým jsou lístky čajového keře po natrhání zpracovány, zda v nich proběhne proces fermentace (ve skutečnosti však nejde o fermentaci, tedy kvašení, ale o oxidaci polyfenolů v čajových lístcích, v jejímž důsledku lístky ztmavnou).

■ **Zelený čaj** tímto procesem vůbec neprochází a zachovává si tak všechny své přírodní polyfenoly. Oxidaci je zabráněno buď opražením na pánvi, propražováním nebo pečením. Poté se lístky tvarují a suší.

■ **Polozelený čaj (oolong)** je čaj, který prošel částečnou oxidací. Na rozdíl od ostatních čajů se nasbírané čajové lístky nechají zavadnout na přímém slunci. Potom se nasypou do velkých a vzdušných otočných válců spletených z bambusu, kde jsou přetřásány tak dlouho, až se na povrchu lístků rozruší buněčné membrány a čaj začne oxidovat. Oxidace tu ale zasahuje pouze okraje čajových lístků a zbytek neporušené buněčné struktury si zachovává přírodní polyfenoly. Ve chvíli, kdy okraje lístků začnou červenat, je oxidace přerušena sušením. Částečně oxidované čaje se suší za vyšších teplot, což se projevuje v jejich někdy až připečené chuti.

■ **Černý čaj** prochází procesem oxidace (či fermentace) nejvíce, přes polovinu jeho polyfenolů je zoxidováno. Ty vytvářejí chuť, barvu a aroma černého čaje, přírodní polyfenoly dodávají nápoji charakteristickou trpkost. Po natrhání a vytrhání jsou čajové lístky v tenkých vrstvách rozprostřeny na sušící plata. Po deseti až dvaceti hodinách listy zavadnou, změkknou a pak putují do rolovacího stroje, kde se 30 až 60 minut válejí a svinují. Při tomto procesu jsou narušeny buněčné membrány a přírodní polyfenoly se dostávají do styku se vzdušným kyslíkem. V této chvíli dochází v čajových lístcích k chemickým změnám, jejichž výsledkem je černý čaj.

■ **Bílý čaj** je skutečnou čajovou specialitou. Pěstuje se výhradně v Číně a je určen pro čajové labužníky. Obsahuje správné množství ochmýřených, dosud nerozvinutých tipsů spojených s několika nedorostlými lístky. Dříve se získával z divokých čajových stromů, jež se dnes daří pěstovat ve formě zákrsků. Po nasbíraní se lístky nechají zavadnout a přetřásáním na platech se mírně pomáčkají. Tím se naruší buněčné membrány, to vede ke slabé oxidaci, brzy přerušené propařením či sušením.

Vinařství U Dvou lip

PRVNÍ VÍNO SE ZPÍVAJÍCÍ ETIKETOU

Sortiment vín v tuzemských řetězcích rozšířilo v průběhu září nové Vinařství U Dvou lip. Jejich přívlasktová vína z běžné i bioprodukce, vstupují na český trh s unikátní novinkou v podobě etikety, která díky moderním technologiím „zpívá“ písničku Johančiny slzy, kterou složila a nahrála kapela Čechomor.

Vinařství U Dvou lip je prvním výrobcem, který použil tento specifický prvek na vinné etiketě. Nápad se zrodil z myšlenky spojení vína a písničky: „Setkání s muzikanty z Čechomoru náš záměr potvrdilo. Oslovilo je totiž nejen naše víno, ale také krajina v podhůří Chřibů, kde máme vinice,“ vysvětluje marketingový ředitel Ivo Kaňovský a dodává: „Místo inspirovalo Čechomor natolik, že se místní legenda stala ústředním motivem jejich nové písničky Johančiny slzy.“

Spolupráce s Čechomorem, jehož repertoár vychází z lidových písniček, tak nakonec přispěla k vytvoření speciální vinné etikety s QR kódem. Po jeho načtení chytrým mobilním

telefonem, který disponuje čtečkou kódu (pokud ji telefon nemá přímo od výrobce, dá se zdarma stáhnout z internetu), umí písničku z webových stránek přehrávat.

Hudební motivy se objevují také na předních etiketách obou kolekcí vín. Na kolekci přívlasktových vín je přenesený notový zápis písničky Johančiny slzy, na biovinech jsou potom ztvárněny hudební nástroje, na které hrají muzikanti z Čechomoru. Autorem grafického návrhu etiket pro obě produktové řady je designer Martin Kožucharov, který se specializuje právě na obalový design. Z dílny jeho agentury Bork Brand také pochází celkový koncept včetně myšlenky na propojení značky Vinařství U Dvou lip s písničkou, názvu nového vinařství i logotypu značky.

Nově vzniklé Vinařství U Dvou lip hospodaří na Kyjovsku nedaleko obce Hýsly na 35 ha vinic a zaměřuje se na produkci biovín a přívlasktových vín. Při pěstování hroznů klade vinařství důraz na šetrné zacházení s jedinečnou krajinou v tomto malebném koutu Slovácka.



Britská International Beer Challenge 2012

DVĚ MEDAILE PRO PIVA Z BUDĚJOVICKÉHO BUDVARU



Piva z pivovaru Budějovický Budvar, n. p., získala dvě medaile v prestižní britské soutěži International Beer Challenge 2012. V 16. ročníku soutěže, kterou organizuje společnost Agile Media, vydavatel britských odborných časopisů Off Licence News a Drinks International, ocenila porota stříbrnou medailí speciální pivo Bud Premier Select a bronzovou medailí Nealkoholické pivo Budweiser Budvar.

Soutěž International Beer Challenge patří mezi nejvýznamnější mezinárodní pivní sou-

těže. Do letošního ročníku se přihlášily pivovary ze 26 zemí. Přihlášené vzorky bojovaly o medaile v sedmi pivních třídách, které byly rozděleny celkem do 62 kategorií.

„V porotě byli zastoupeni přední britští odborníci, a proto nás těší, že před nimi naše piva obstála,“ říká Adam Brož, sládek Budějovického Budvaru. Předsedou poroty byl Jeff Evans, mezinárodně uznávaný odborník na pivo, mimo jiné editor sedmi vydání publikace Camra's Good Bottled Beer Guide a držitel britského titulu Beer Writer of the Year.

World Championships of Cocktails 2012

VÁCLAV ABRAHÁM ZABODOVAL V PEKINGU

V současné době neúspěšnější český flairový barman Václav Abrahám obsadil skvělé 3. místo na mistrovství světa flair barmanů World Cocktail Competition 2012 v Pekingu. Za sebou nechal takové hvězdy, jako jsou britský barman Tom Dayer či Geoffrey Verquin z Francie.

Konkurence byla veliká. Na mistrovství světa do Pekingu pořádané mezinárodní barmanskou asociací IBA dorazila téměř stovka soutěžících z různých koutů světa. Mistrovství bylo součástí programu výroční konference IBA. Odehrávalo se ve dvou dnech. Flair byl na řadě 7. října. Každý ze soutěžících musel před-



V. Abrahám při soutěži

vést své schopnosti. Kromě flairové techniky měla vliv na hodnocení i chuť výsledného koktejlu. Vítězem se stal Juan Pablo Santiago z Uruguaye, druhý byl Marek Posluszny z Polska, který tak obhájil loňské stříbro a z bronzové medaile se těšil Václav Abrahám. Další den byl věnován kategorii classic. Porotu tvořili členové představenstva IBA. I tady mělo Česko své želízko v ohni – Achima Šipla, kterému se přezdívá také Mr. Molekula. I on předvedl při přípravě svého soutěžního longdrinku skvělou práci, ale dosáhnout na medaili se mu nepodařilo. Cocktail of the year 2012 s názvem Sweet Dream namíchal Peruvánek Walter Rolando Davalos Cardenas.