

PROPOZICE – Junior Teatender Competition

- Název soutěže: **OXALIS – CZECH TEATENDERS CUP – AHOL CUP 2017**
- Pořadatel soutěže: AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Jiří Boháč, tel.: 777 901 980, bohac@cb Janet.cz
- Datum: 1. 3. 2017
- Místo konání: Multifunkční aula GONG, Ruská 2993, 703 00 Ostrava-Vítkovice
- Registrace přihlášek: do 20. 2. 2017 on-line na www.cb Janet.cz
On-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 300,-- platí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 600,-- soutěžící, 300,-- doprovod
Účastnický poplatek se hradí předem na číslo účtu: 35-8769400237/0100, VS 705
Potvrzení o úhradě a plátcí zasílejte do 24. 2. 2017 na e-mail: lenka.vavrikova@ahol.cz
Doklad o úhradě vám bude předán při registraci.
- Zařazeno do: hodnocení „Teatender CBA“
pohárů značek Monin a Coca-Cola
- Kategorie nápoje: Soutěž proběhne jedním kolem, každý soutěžící připravuje dva druhy servírování v těchto kategoriích:
- Degustace čaje**
Klasický čaj
Volný nápoj
- Průběh soutěže: **Degustace čaje**
1. Soutěžícímu je předložen výběr 4 z 8 druhů čajů určených ke klasické přípravě (viz. propozice). Tyto čaje jsou připraveny degustační metodou v **testerech** určené ke slepé degustaci, tzn. předloženy jsou pouze vyluhované nálevy.
 2. Soutěžící musí krátkou ochutnávkou určit vybrané čaje.
- Klasický čaj**
1. Klasická příprava čaje na téma: „**Čaje zelené**“.
 2. Každý soutěžící připraví 1 porci vylosovaného čaje pro klasickou přípravu (viz příloha 1).
 3. Připravovaná porce je 3 – 4 dcl
 4. Čaj se servíruje 3 komisařům.
 5. Suroviny pro klasickou přípravu čaje budou soutěžícím k dispozici.
 6. Čajový servis (porcelán)
- Volný nápoj**
1. Soutěžící je povinen použít čaj od společnosti **OXALIS** (viz příloha 1.)
 2. Čajový základ tvoří 30% objemu výsledného nápoje.
 3. Alkohol není povolený.
 4. Servis včetně skla si každý soutěžící zajistí sám.
 5. V případě užití průmyslově vyrobených sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti **MONIN** (viz příloha 1).
 6. V případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealko nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti Coca-Cola. (viz příloha 1).

K přípravě klasického čaje i základu volného nápoje se užívá výhradně voda **AQUILA**.



- Počet porcí: 1 – klasický čaj, 3 – volný nápoj
- Časový limit: 20 minut
- Led: Led dodá pořadatel v provedení: kostka a/nebo kužel.
- Receptura: Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
- Hlavní komisař CBA: Jiří Boháč - tel: 777 901 980, bohac@cbanet.cz
- Pravidla soutěže: Čaje určené ke slepé degustaci jsou připraveny garantem soutěže nebo hlavním komisařem. Slepá degustace proběhne v úvodu soutěže po rozlosování pořadí soutěžících a účastní se jí všichni soutěžící najednou. Časový limit 10 min.
- Soutěžící připravuje všechny soutěžní nápoje v časovém limitu 20 minut. Po celou dobu přípravy komunikuje s tříčlennou komisí, která hodnotí techniku, jakost a komunikativnost soutěžícího.
- Klasický čaj je připraven v jedné porci (3-4 dcl konvička) servírován do 3 šálků na stůl komisařům. Ke klasickému čaji je třeba podávat vodu. Voda nemusí být součástí servisu, tzn., může být podávána zvlášť.
- Volný nápoj je připraven ve 3 porcích podle předem nahlášené receptury. Podáván je jednotlivě každému komisaři na stůl. Čajový základ pro přípravu volného nápoje musí být zhotoven na místě v rámci časového limitu 20 minut. Do nápoje je povoleno použít pouze čaj z portfolia společnosti **OXALIS**.
- Hodnocení soutěže: Rozhodnutí komisí jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
1. – 3. místo pohár CBA, hodnotné věcné ceny
drobné ceny pro všechny účastníky soutěže
Všichni účastníci obdrží dle umístění zlatý, stříbrný nebo bronzový diplom.
- Časový harmonogram: 7:30 – 8:20 Registrace soutěžících a losování, zasedání hodnotící komise
8:30 Slavnostní zahájení soutěže
9:00 – 9:20 Rozprava s komisaři
9:30 Start prvních soutěžících
17:30 Vyhlášení výsledků
- Materiálně technické zabezpečení soutěže: Seznam vybavení, které poskytne organizátor:
- Degustace čaje**
degustační sety – testery
degustační lžičky
formuláře
desky
- Klasická příprava čaje**
luhovací média z varného skla SIMAX typ JANA
varné konvice
sypaný čaj
porcelán (určený k servírování čaje pokud soutěžící nemá vlastní)
násypku na suchý čaj
misku na vyluhovaný čaj
sítka
jednorázové luhovací sáčky
váhu s citlivostí na mg
teploměr
vodu
koš na odpad



Volný nápoj

čaj z portfolia společnosti **OXALIS**

voda

el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)

koš na odpad

Soutěžící si musí přinést:

skleničky na vodu k čaji pro porotu

mlékovky pro servis mléka, bude-li k čaji mléko podávat

baristickou váhu k přesnějšímu určení množství čaje (min váživost na 1 desetinné místo)

lžice/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci

časomíru pro správný odhad doby luhování čaje

čisté utěrky/hadry doporučujeme minimálně 10ks (nebo jednorázové ubrousky)

podnosy pro servírování nápojů porotě

cukr nebo jiná sladidla

míchací média pro přípravu volného nápoje

nádobí k servírování volného nápoje (servírují se 3 porce)

Soutěžící si může přinést:

jiná luhovací média

Informace k soutěži:

Bc. Šárka Seibertová - tel.: 777 162 098

Mgr. Miriam Lacinová - tel: 597 578 858, 597 578 857, 773 977 036



Příloha č. 1 - Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které budou soutěžícím k dispozici:

Suroviny pro přípravu VOLNÉHO NÁPOJE

OXALIS

Zadání partnera

Vytvořte krátký, ne příliš sladký koktejl, který podtrhne ovocnou chuť CASCARY a stane se svým pozitivním účinkem na trávení a celkové povzbuzení organismu dokonalým doporučením po dobrém jídle."

CASCARA – ČAJ NEBO KÁVA



(vnímejte prosím označení „ČAJ“ na úrovni zavedeného termínu pro bylinné a ovocné směsi)

Cascara je originální nápoj ze slupek kávových třešní, který se získává sušením těchto slupek na slunci poté, co se z nich odstraní kávové zrnko. Tato idea umožňuje plně využít potenciál kávových třešní, které se zcela upotřebí. Nevzniká tak žádný vedlejší produkt, jenž by se ukládal na kompost či jinak zlikvidoval jako odpad.

Historie cascary se jeví jako mladá, ovšem v některých oblastech Afriky se takto kávové třešně využívaly již po staletí. Dokonce možná ještě předtím, než se kávová zrna začala používat k přípravě kávy. Dodnes se běžně cascara připravuje pouze v tradičních pěstitelských oblastech. Zbytek světa na tuto recepturu téměř úplně zapomněl. Například v Jemenu nebo v Etiopii se sušené slupky louhují spolu s kořením, jako jsou zázvor, muškátový oříšek nebo skořice, a vzniká tak nápoj zvaný hashara (Etiopie) či qisher (Jemen).

Kam zařadit nápoj z cascary? Nejspíš leží někde na průsečíku čaje a kávy. Ačkoliv pochází z kávovníku, nápoj z něj nechutná ani trochu jako káva. Její chuť je popisována jako sladká, ovocná chuť s notami šípku, ibišku, třešní, červeného rybízu, manga, nebo dokonce tabáku. Stejně tak obsah kofeinu v nápoji z cascary je nižší než u kávy. Cascara tak může být velice zajímavou alternativou pro milovníky kávy, neboť je u ní téměř vyloučeno riziko předávkování, nemá skoro žádné negativní účinky na náš organismus, obsahuje mnohem více antioxidantů, vitamínů a dalších zdravích prospěšných esencí, přičemž si navíc zachovává stejné množství aktivního kofeinu jako klasická káva.

Příprava samotného nápoje je totožná jako příprava čaje. Usušené slupky se zalijí horkou vodou o teplotě 90°C a následně louhují v délce 12 – 15 minut.

Objednávejte zde: <http://www.oxalis.cz/cs/eshop/ikona-coffee-cascara-150-g>

Školám nabízíme VO cenu – což je 144,-/150g bez DPH, po zadání hesla TEATENDERS.

V prodejnách, bohužel tento nákup garantovat nelze.

Kontakt na zákaznické oddělení: Martina Hyrošová, hyrosova@oxalis.cz, 577 127 123

Suroviny pro přípravu KLASICKÉHO ČAJE

GUNPOWDER
SENCHA
CHUN MEE
LUNG CHING
TIAN MU LONG ZHU
LU MU DAN
KUKICHA
CHE SHAN

Čaje pro klasickou přípravu nejsou součástí portfolia partnera soutěže!!! Více informací o čajích naleznete na stránkách CBA v sekci Czech Teatenders v menu „PRO SOUTĚŽÍCÍ“.

VZORKY ČAJŮ PRO KLASICKOU PŘÍPRAVU OBJEDNÁVEJTE ZDE: Zdeněk Nepustil, 732 140 323

info@dobrecaje.cz



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



member of International Bartenders Association

Coca-Cola:

Cappy pomeranč 100% obsah 0,2 l sklo
Cappy ananas 100% obsah 0,2 l sklo
Cappy meruňka 37% obsah 0,2 l sklo

Cappy jahoda 35% obsah 0,2 l sklo
Cappy nektar z černého rybízu 25%, obsah 0,2 l
Cappy grapefruitový nektar 50%, obsah 0,2 l sklo

V případě použití jiného produktu z portfolia společnosti Coca-Cola, si soutěžící zajišťuje sám.
Seznam portfolia naleznete na <http://www.cbanet.cz/souteze/portfolio/portfolio-cc.jpg>

Monin:

Monin Amaretto
Monin Ananas / Pineapple
Monin Anis / Anise
Monin Banane Verte / Green Banana
Monin Banane Jaune / Yellow Banana
Monin Bazalka / Basilic
Monin Bezinka / Fleu de Sure / Elderflower
Monin Bitter
Monin Black Forest / Schwarzwald
Monin Borůvka / Myrtille / Blueberry
Monin Broskev / Peche / Peach
Monin Brownie
Monin Brusinka / Airelle / Cranberry
Monin Caipirinha
Monin Citrónová šťáva s dužinou / Rantcho
Lemon40%
Monin Citrónová tráva / Lemongrass
Monin Citrón / Glasco Citron / Lemon
Monin Creme Brulée
Monin Cukrová třtina / Pure Cane Sugar
Monin Curacao modré / Blue Curacao
Monin Čokoláda bílá / White Chocolate
Monin Čokoláda s mátou / Chocolat-Menthe /
Chocolate Mint
Monin Čokoláda tmavá / Chocolat / Chocolate
Monin Donut / Americká koblíha
Monin Dýňový sirup kořeněný / Pumpkin Spice
Monin Estragon / Estragone / Taragon
Monin Falernum
Monin Fialka / Violette / Violet
Monin Gin / Saveur Gin
Monin Granátové jablko / Pomegranate
Monin Grapefruit bílý / Pamplemousse / Grapefruit
Monin Grapefruit růžový / Pink Grapefruit
Monin Grenadina / Grenadine
Monin Griotka / Morello Cherry / Griotte
Monin Guava / Guava
Monin Gumový sirup / Gomme / Gum
Monin Hruška / Poire / Pear
Monin Chai Tea
Monin Ibišek / Hibiscus
Monin Irský sirup / Irlandais / Irish syrup
Monin Jablečný koláč / Apple Pie
Monin Jablko zelené / Pomme Verte/Green Apple
Monin Jablko / Pomme / Apple
Monin Jahoda / Fraise / Strawberry
Monin Jasmín / Jasmin
Monin Javorový sirup kořeněný / Maple Spicy
Monin Karamel / Caramel
Monin Karamel slaný / Salted Caramel
Monin Kardamon / Cardamon
Monin Karibský rumový sirup / Caribbean Rum
Monin Kaštan / Chataigne / Chestnut
Monin Káva / Cafe / Coffee

Monin Kiwi
Monin Kokos / Coco / Coconut
Monin Levandule / Lavande
Monin Lime Juice
Monin Limetka / Citron Vert / Lime
Monin Lískový oříšek / Noisette / Hazelnut
Monin Lískový oříšek pražený / Roasted Hazelnut
Monin Litchi / Lychee
Monin Macaron
Monin Makadamový oříšek / Macadamia
Monin Malina / Framboise / Raspberry
Monin Mandarinka / Mandarine / Tangerine
Monin Mandle / Orgeat / Almond
Monin Mango kořeněné / Mango Spicy
Monin Mango / Mangue / Mango
Monin Maracuja / Mučenka / Passion Fruit
Monin Máta ledová / Menthe Blanche
Monin Máta zelená / Menthe Verte / Green Mint
Monin Med / Miel / Honey
Monin Meloun vodní / Watermelon
Monin Meloun / Melon
Monin Meruňka / Abricot / Apricot
Monin Mojito / Mojito Mint
Monin Okurka / Cocombre / Cucumber
Monin Ostružina / Mure / Blackberry
Monin Perník / Pain d' Epices / Gingerbread
Monin Piña Colada
Monin Pistácie / Pistache / Pistachio
Monin Pomeranč krvavý / Orange Sanguine
Monin Pomeranč / Orange
Monin Popcorn
Monin Pralinka / Praline
Monin Rozmarýn / Rosemary
Monin Růže / Rose
Monin Rybíz černý / Cassis / Blackcurrant
Monin Sangria
Monin Skořice / Cannelle / Cinnamon
Monin Slíva třešňová / Cherry Plum
Monin Spicy
Monin Speculoos
Monin Sušenka s čokoládou / Chocolat Cookie
Monin Šafrán / safran / saffron
Monin Tiramisu
Monin Toffee oříšek / Toffee Nut
Monin Tonka Bean NOVINKA
Monin Třešeň / Cerise / Cherry
Monin Vanilka / Vanille / Vanilla
Monin Vanilka francouzská / French Vanilla
Monin Zázvor / Gingembre / Ginger
Monin Žvýkačka / Bubble Gum
Monin Sweet & Sour (PET)
Monin Lemonade Mix (PET)

