

Jana Marika
Karkušová SOŠ OaS Martin



tamojších zamestnancov - veru nepodarí. „Tam hore“ nám priali a slniečko sa na nás celý deň usmievalo, hoci občas sa pod nami prevälili biele oblaky. Asi sa čudovalo, čo sa to na špici štítu deje, čo to tam tá dáma a piati chlapi miešajú... Celému tomuto úžasnému zážitku však predchádzal tvrdý boj. Deň predtým bol v grandhoteli Praha v Tatranskej Lomnici „roztrel“ a okrem iného tiež rozhodoval časový limit. V prvom semifinále išlo o najlepšieho baristu. Súťažiaci pripravovali štyri espressá, štyri kapučína a miešaný nápoj, ktorého podstatou bola káva. Do 15 minút.

POVINNÉ AJ NEPOVINNÉ INGREDIENCIE

V druhej semifinále skupine súťažili barmani. Pripravovali dva druhy miešaných nápojov, naraz 5 pohárov. Jeden nápoj musel obsahovať minimálne 2 cl Borgois Brandy XO zo spoločnosti Imperátor, 4 cl espressa z kávy Julius Meinl 1862 premium 100 % arabica a sirup Monin. Druhý súťažný nápoj bol tzv. fancy drink. Používali doň „imperátorské“ liehoviny, ale aj všeličo iné, išlo totiž o jedinečné drinky. Základom tretieho miešaného nápoja bola opäť káva. A znovu všetko do 15 minút.

LYŽIČKA ZOSTALA NA PENE

Pripravené kávy aj drinky posudzovala porota podľa pravidiel medzinárodnej asociácie barmanov. Viete napríklad, kedy je káva v šálke prepálená? Keď sa na okrajoch vytvorí tmavý prstenec. Barista neodhadol dĺžku mletia - 21 sekúnd - alebo tlak pri dávkovaní, prípadne ju zle utlačil. „Keď má byť espresso pravé, nesmie byť káva zomletá ani najemno, ani nahrubo, ale akurát,“ zdôrazňuje jeden z komisárov doc. PharmDr. Jozef Augustín, PhD., patriaci k zakladateľom Kávovej asociácie Českej a Slovenskej republiky. Práve to rozhodovalo, či nápoj porote chutil. A ako má vyzerat kapučino? Nuž to, čo väčšinou bežne podávajú v gastro zariadeniach, je len slabý odvar toho, čo som videla na súťaži. „Kréma“, teda pena na kapučíne, v niektorých prípadoch tvrdohlavo „stála“ na lyžičke napriek tomu, že lyžička bola naklonená v 90-stupňovom uhle. Neviem, či som vôbec niekedy videla v kaviarni takú „krému“. Dobré kapučino tiež udrží lyžičku - na pene. „Dobré kapučino je vtedy, keď je pena bez bubliniek, pevná a tuhá,“ dodáva ďalší z komisárov Ján Šuchta, viceprezident SkBA.

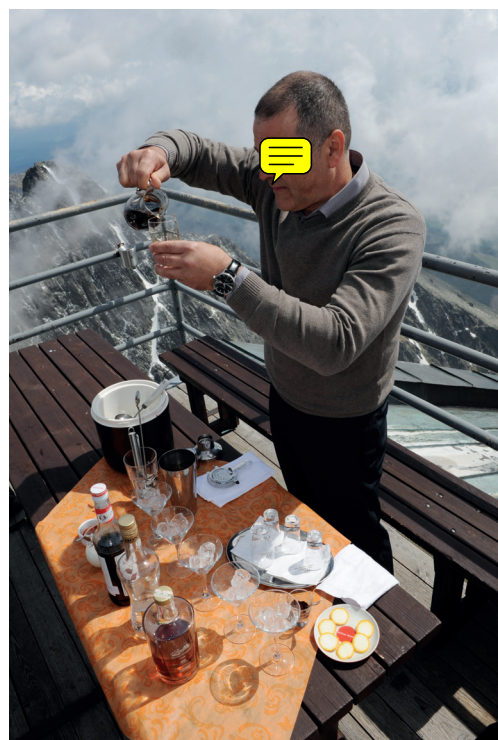
KOMPLETNÝ SERVIS BODOVAL

Okrem kvality kávy sa hodnotilo aj to, čo k nej barista ponúkol. Jednoznačne zvíťazil kompletný servis. V jednom prípade to boli v malých miskách biely a trstinový cukor, med, škoricca, umelé sladidlo a piškóty. Chýbala

len smotana, pre našinca dost podstatná ingrediencia. V ďalšom sa servírovalo na lávových kameňoch v tvare tácky. Šálku s lyžičkou na ňom dopĺňali surové a pražené kávové zrná. Estetické a zaujímavé. Pri miešaných drinkoch sa pozornosť poroty sústreďovala na samotný vzhľad pohára s nápojom, ozdoby na pohári, vôňu a nakoniec na chuť nápoja. Mnohé nápoje vyzerali dobre, ale už menej chutili. Niežeby boli zlé, ale ako povedal Jozef Roth, prezident Slovenskej barmanskej asociácie, ktorá súťaž zastrešovala, a zároveň jeden z porotcov, chuť kávy a ostatných ingrediencií nebola dobre vyvážená.

NA ŠTÍTE KRAĽOVAL ĽADOVÝ BOZK

Nápad, tvorivosť, originalita a jedinečnosť. Tie zvíťazili v podaní baristov a barmanov z rôznych kútov Slovenska. Všetci sa pokúsili opäť prekonať seba samých a ponúknuť na baristický či barmanský pult čosi nové. Len šiesti z nich však dostali vstupenku na lanovku. Baristi Tomáš Gábor z grandhotela Kempinski High Tatras na Štrbskom plese, Dušan Petráš z hotela Kaskády v Sielnici a Marek Hvol'ka z grandhotela Praha v Tatranskej Lomnici. Z barmanov nastúpili do lanovky Michal Sekereš z Cocktail baru People v Handlovej, Róbert Huszár z cukrárne Kati v Šahách a Jana Marika Karkušová zo SOŠ OaS v Martine. V nezvyčajných vysokohorských podmienkach, v nezvyčajnom prostredí a pri nezvyčajne nízkej teplote sa absolútnym víťazom 1. ročníka súťaže Grand Barman Barista Trophy stal domáci Tomáš Gábor z grandhotela Kempinski High Tatras. Porota jeho kávový nápoj Ľadový bozok, ako „vyšitý“ do prostredia, kde bol namiešaný, označila za najlepší. Okrem úžasných dojmov z miešania drinku vo výške 2634 metrov nad morom si Tomáš odniesol domov umelecké dielo Paliho Susu, Opel mu na mesiac požičal „tátoša“ Opel Isignia, Imperátor ho vybavil svojimi produktmi a Zanzi bar Slovakia mu venoval poznávací zájazd do spoločnosti Monin vo Francúzsku.



Dušan Petráš
hotel Kaskády Sielnica



Marek Hvol'ka
grandhotel Praha
Tatranská Lomnica



Michal Sekereš
Cocktail Bar People
Handlová

