

boli sme pri tom

Text: Iveta Schäfferová

Foto: Branislav Bielený a archív



BARMANI MIEŠALI NAD OBLAKMI



VRAJ TO BOLO AKO V ROZPRÁVKE. VYSOKO V HORÁCH, NAD OBLAKMI, KDE SA ĽAD V POHÁROCH A ŠEJKROCH NETOPIL (A TAK NEBOLO TREBA ZLIEVAŤ VODU) A KDE MASCARPONE V NÁPOJI TUHLO... PRESNE TAK, PIESOK SA NELIAL A VODA SA NESYPALA, ALE ZATO ZA NECHTY BARMANOM V ĽAHKÝCH ÚBOROCH ZACHÁDZALO, AJ KEĎ TO NAOZAJ BOLA ROZPRÁVKA. OSTATNÍ SME BOLI V TEPLÝCH VETROVKÁCH, ALE SÚŤAŽIACI MUSELI DRŽAŤ DEKÓRUM...

Chvíľami sa im tak triasli ruky, až som mala pocit, že do pohára ani nenajejú. Michal si síce dal na hlavu aj baretku, ale veľmi mu nepomohla. Výška to bola poriadna, vôkol sa prevalovali oblaky a k tomu všetkému ešte komisár so stopkami v rukách. Nestacilo namiešať drink, ktorý by ohúril, bolo treba dodržať aj časový limit. Napriek stresujúcim podmienkam všetko išlo, ako malo. Pribúdal jeden nápoj za druhým, bežní turisti zvedavo nakúkali, čo sa deje, fotoaparáty cvakali a kamery snímali.

VO VÝŠKE 2634 METROV NAD MOROM

Ved' také niečo ešte nebolo. Miešať drink na Lomnickom štítu v nadmorskej výške 2634 metrov, na verande pred štýlovou kaviarňou Dedo, sa nepodarí každý deň. Iba ak barmanom, ktorí tam chodia denne do

práce. Priznali však, že veľa nemiešajú. Návštěvníci najvyššieho štítu v našich Vysokých Tatrách si dajú tak akurát kávu. Pochodia po vysunutých plošinách, odfotografujú sa a hybaj dolu. Majú na to 50 minút. Potom sa musia „nalanit“ do lanovky. Kto nestihne, počká si na záverečnú a zvezie sa s personálom, pretože kapacita lanovky je obmedzená a v jednom dopravnom prostriedku na zem väčšinou nie je miesto pre oneskorencu. Ak sa medzitým pokazí počasie, má o zážitok viac. Preocuje s barmanmi a obsluhou lanovky na karimatkách.

ROZSTREL V TATRANSKEJ LOMNICI

Pre niekoho je 50 minút na vrchole veľmi málo, pre iného nekonečný čas. My sme mali šťastie, boli sme tam celý deň a to sa bežnému smrteľníkovi - okrem

Namiešajte si víťazný nápoj Tomáša Gábora
LADOVÝ BOZK

4 cl kávy espresso, 2 cl Borgois Brandy XO,
1,5 cl kokosového sirupu, 10 cl mlieka,
1 KL trstinového cukru

Dekorácia: kávové čipsy podávané s kávovým
marshmallows.