

Coffee in love a Barista Open

Dvě skupiny pečující o rozvoj dobré kávy v našich gastroprovozech uspořádaly soutěže, jejichž účelem bylo zlepšit úroveň přípravy tohoto lahodného nápoje.

O druhém květnovém víkendu proběhlo na galerii Alfa Passage v brněnské Poštovské ulici, Mistrovství České republiky v přípravě kávy, pod názvem Coffee in love. Celou akci uspořádala Česká pobočka Evropské asociace pro výběrovou kávu. Baristé soutěžili ve čtyřech kávových disciplínách.

Latte art – malování obrázků mléčnou pěnou do cappuccina, macchiata a volného nápoje. Tuto soutěž vyhrál Zdeněk Smrčka. V jeho podání byly k vidění cappuccino s tulipánem a srdíčkem, macchiato s tulipánem a volný nápoj s hlavou kočky.

Cup tasting – rozpoznání odlišného druhu kávy z trojice nachystaných vzorků. V každém kole je připraveno osm sad po třech koflíčcích kávy. Hodnotí se především počet správně určených šálek. Při shodě pak rozhoduje čas. Vítězem se opět stal Zdeněk Smrčka, který v semifinále i finále rozpoznal vždy šest z osmi připravených sad vzorků.

Coffee in good spirits – kombinace kávy a alkoholu. V časovém limitu musí soutěžící připravit dvě pravé Irské kávy a dva volné kávové nápoje, tzv. signature drinks. V této soutěži byl nejlepší Jiří Rich-



ter, který ve volném nápoji zkombinoval kávu s malinovým likérem **Cezve/Ibrik** – správná příprava turecké kávy v džezvě. V této, teprve podruhé konané disciplíně zvítězil Lukáš Kovářik.

Všichni vítězové jednotlivých disciplín „Coffee in love 2010“ spolu s Baristkou roku 2010 Terezou Balou postoupili na Mistrovství světa baristů v přípravě kávy „World barista championship“ v Londýně. O jejich umístění budeme informovat v příštím čísle Fany Info.

Barista Open

U příležitosti Gurmán Festivalu v Hradci Králové proběhlo druhé kolo soutěže Barista Open. Tento velmi divácky vděčný formát soutěže opět zorganizovala pražská Škola kávy. Barista Open je klání určené týmům složeným ze dvou baristů a jednoho technika. Hodnocení jsou jak jednotliví baristé, tak celý tým.

SOUTĚŽ ZAHRNUJE TŘI FÁZE.

- **1. rychlost.** Pracovaly všechny týmy současně na přípravě 20 espress na čas. Hodnotila se rychlost, ale také nejlépe připravená espressa, přičemž kvalita nápojů byla měřena pomocí refraktometru. Také byla sledována síla lisování kávy v páce pomocí digitální váhy, jejíž displej byl otočen směrem k publiku a barista jej neviděl.
- **2. profesionalita.** Pracoval pouze jeden barista na přípravě 4 espress a 4 cappuccin podle standardů soutěže Mistr kávy. Degustační porota hodnotila nejen kvalitu servírovaných nápojů, ale též komunikativnost, prezentaci, čistotu a profesionalitu baristy.
- **3. fantazie.** Opět pracovaly všechny týmy současně, když tvořily dva kávové koktejly bez alkoholu a dva s alkoholem. Degustační komise hodnotila tentokrát kvalitu anonymně.

Druhého kola soutěže Barista Open se zúčastnily čtyři týmy – tedy osm baristů.

Barista Open – týmy

Pořadí	Tým	Složení
1. místo	Buscaglione	Roman Pospíchal a Adam Troubil
2. místo	Pro Caffé	Stanislav Cibula a Martin Líbal
3. místo	Coffee&Co	Dagmar Mašlaňová a František Roháček
4. místo	Monty	Lenka Holanová a Radek Moutayrek

Barista Open – jednotlivci

1. místo	Stanislav Cibula
2. místo	František Roháček
3. místo	Radek Moutayrek



Objednávejte E-shopem,
sledujte naše slevové akce!



esence, ochucovací pasty, krémy, polevy
a pomůcky pro cukráře

Vrchlického 5
150 00 Praha 5
tel.: 257 214 408
fax: 257 220 817

naše prodejny:

Mlýnská 15
602 00 Brno
tel.: 543 254 965
mobil: 602 978 850

e-mail: fiala@fialapraha.cz

www.fialapraha.cz