



L'adový bar schladí i v lete

V Prahe 6. marca 2012 otvorili prvý celoročne fungujúci Ice bar v Česku. Fungovať neprestane ani pri tropických letných teplotách.

Nachádza sa v budove Karlových lázní na Smetanovom nábreží v centre českej metropoly. Na jeho vybudovanie bolo potrebných až 150 kusov ľadových panelov s celkovou hmotnosťou 21 ton. S rozlohou 40 m² bar pojme 20 hostí, ktorí budú pri vstupe vybavení teplým oblečením. Vzhľadom na teplotu pod bodom mrazu bude pobyt v Ice bare obmedzený na 20 minút. „Predpokladáme, že si atraktívne posedenie s teplotou -7 °C budú v budúcnosti vychutnávať nielen do-

máci hostia. Dúfame, že bar pritiahne i zahraničných turistov. Aj preto interiér zdobí napríklad ľadová napodobenina Karlovo mosta alebo mlynské koleso z 15. storočia,“ približuje novinku Richard Gažo, manažér značky Heineken, ktorá sa na tvorbe konceptu Ice baru podieľala. Bude sa tu totiž čapovať pivo Heineken Extra cold, ktoré je vychladené na teplotu tesne pod bodom mrazu. Pivo, ktorého teplota sa blíži 0 °C sa čapuje do namrazených pohárov. Schladenie piva na takú nízku teplotu zabezpe-

čuje dodatočný chladíč a tiež pípa, ktorá je na povrchu pokrytá ľadom. Výsledkom je v ideálnych podmienkach pivo s teplotou asi -2 °C. Bežne sú pritom pivá vychladené na 6 až 7 °C. Koncepty ľadových barov sú známe po celom svete, väčšina z nich však funguje len sezónne, podobne ako prvý Ice bar v Česku na streche pražského hotela Hilton. Ten otvorili v polovici januára 2012. Jeho existencia je však obmedzená počasím: po oteplení sa

jednoducho roztopí. Na Slovensku je prvým podobným projektom Ice camp na Donovaloch vo forme iglu. Funguje už druhú sezónu. Pozostáva z troch základných snehových iglu (rautová, multimediálna a barová miestnosť), ktoré ešte dopĺňa ubytovacia časť so 4 iglu s celkovou kapacitou 16 lôžok a malé wellness centrum so saunou a jacuzzi. ■



Získavali profesionálne zručnosti

V školiacom centre Barista Open v bratislavskom Starom meste sa v dňoch 24. až 26. februára 2012 stretli záujemcovia o zdokonalenie sa v príprave kávy.

Doteraz museli podľa slov Jiřího Matouška zo spoločnosti Barista Open, s.r.o., za odbornými baristickými školeniami chodiť do Zvolena alebo do Žiliny. „Teraz je už takáto možnosť aj v Bratislave. Snažíme sa takto podporovať baristov, ale aj ďalších nadšencov, ktorí majú záujem ďalej sa zlepšovať a vzdelávať. Práve tomuto účelu majú slúžiť tieto kurzy,“ vysvetľuje J. Matoušek. Školenia prebiehajú pod záštitou

Slovak Coffee Association (SCA). „Našou hlavnou myšlienkou je plná súhra s SCA, rešpektovanie a dodržiavanie pravidiel a ideí asociácie,“ hovorí J. Matoušek. „Kvalitné kávové zrnko je len jedným z mnohých faktorov podieľajúcich sa na dokonalom espresse. K dokonalkej šálke je potrebných i mnoho vedomostí a skúseností, rovnako aj správne nastavený mlynček alebo čistý kávovar. Barista svojimi schopnosťami rozhoduje o tom, či plne

využije potenciál kávy,“ upozorňuje J. Matoušek. Odborným garantom a lektorom kurzov je Stanislav Cibula zo Školy baristu. „Mojou hlavnou snahou je odovzdávať dlhoročné skúsenosti, či už z praxe, alebo zo súťaží, vychovávať skvelých baristov a mojim snom je nájsť a vychovať baristu, ktorý bude mať odvahu nás reprezentovať na majstrovstvách sveta.

Šírím a snažím sa pozdvihnúť kávovú kultúru na Slovensku, vštepiť im lásku ku káve, naučiť ich všetko, čo potrebujú vedieť: históriu, rôzne spôsoby prípravy, posudzovanie kvality kávových zŕn, mletie, údržbu stroja, ako správne pripraviť espreso alebo

cappuccino a, samozrejme, aj praktickú prípravu,“ hovorí S. Cibula. Kurzy sú akreditované ministerstvom školstva a pozostávajú z viacerých stupňov: Barista Basic, Barista Advanced, Barista Professional – Latte art. „Na každom kurze môže byť maximálne šesť ľudí, aby bola možnosť dostatočne sa venovať každému. Určené sú pre absolventov hotelových akademií, personál kaviarní, barov, reštaurácií, no hlavne profesionálom, ktorí svoju prácu s kávovarom chcú zvládnuť lepšie a efektívnejšie. Ďalšie kurzy by sa mali konať v dvojmesačných intervaloch, aktuálne termíny budú zverejnené na stránke SCA www.asociaciakavy.sk. ■