

Rytier čiernej dámy

Dobry barista sa dá stotožniť so správnym namletím kávy

25.04.2008 / Soňa Hudecová-Podhorná

Sú krajiny, kde by ste nielen v každej kaviarni, ale aj v každom bufete našli majstra baristu. Na **Slovensku** na ich zrátanie stačia prsty niekoľkých rúk. Ich zoznam by ste mohli začať napríklad menom Stanislav Cibuľa.

Príprava kávy sa na Slovensku nepovažuje za povolanie, ale iba za čiastkovú pracovnú činnosť. Za úkon, ktorý zvládne aj dieťa. Dočiahneš na vypínač? Dokážeš nabrať kávu do odmerky a vliať do stroja **vodu**, podložiť šálku a zaniest' ju hosťovi? No vidíš, a už si barista.

Presne tak si to predstavoval aj Stanislav Cibuľa. Dokonca ešte aj v čase, keď už ako zmaturovaný čašník **pracoval** v najvychýrenejšom banskobystričkom hoteli.

„Na strednej odbornej škole sa takýto predmet nevyučuje a za kurzami bolo treba donedávna cestovať aspoň do Česka,“ ospravedlňuje svoju vtedajšiu naivitu a profesionálnu neskúsenosť. Dnešní čašníci a barmani sú už, našťastie, ďalej.

SÚVISIACE ČLÁNKY

- Kým si dáte šálku voňavého nápoja
- Na kávu lákajú aj zľavy
- Káva: Superbiznis iba pre niektorých

„Vo svojej škole kávy im rád odovzdám vedomosti a zručnosti, ktoré som zbieral niekoľko rokov,“ začujete od neho slová hodné na odpočinok zberajúceho sa odborníka. Ale nech vás to nepomýli, jeden z najlepších slovenských baristov oslávil nedávno iba tridsiatku.

V bezpečí kuchyne

Niekde v bezpečí kuchyne, zašitý za hrncami. Tak si ako študent odboru kuchár-čašník na zvolenskej hotelovej škole predstavoval svoju profesionálnu budúcnosť. „Bol som nesmierne hanblivý,“ spomína.

Vtedy ešte netušil, že postupne v sebe odkryje svoj najväčší tromf – schopnosť komunikovať s ľuďmi.



„Stalo sa to postupne. Riaditeľka hotelovej školy nás neustále motivovala, chodievali sme na súťaže, kde sme **pred** obecenstvom museli dokazovať svoju zručnosť. A tak som si postupne zvykol, opadla nervozita i tréma. Dnes si neviem predstaviť prácu, ktorá by sa nezakladala na kontakte s ľuďmi.“

Už sa zrazu neobával zhovárať s náročnými hosťami v Luxe alebo frankfurtskom hoteli Waitz, kde niekoľko rokov pracoval ako čašník i barman. Už mu nebolo zaťažko rokovať s dodávateľmi a zamestnancami, keď v roku 2003 prijal ponuku na miesto prevádzkara v reštaurácii Evijo.

V tom čase zároveň školil zákazníkov dovoznej spoločnosti Italmarket a pred zrakmi hostí i kolegov miešal nové drinky ako šéfbarman banskobystrického Bamboo baru. A vtedy mu profesionálnu dráhu skrížila voňavá čierna dáma.

„Vždy som sa rád učil niečo nové, pátral som po zvláštnostiach, čítal som o víne – hoci sa ním vtedy zaoberali iba somelierii – a hlásil sa do barmanských súťaží. Niekedy aj do dvoch naraz v rovnakom čase, ale sto metrov vzdialených, a to bol beh o sekundy.“

Je to vraj nesmierna motivácia, taká univerzita barmanstva. Každý sa učí od každého, no a komu sa podarí vyhrať, otvorí sa mu aj cesta na zahraničné súťaže. S. Cibul'a **mal** iba čosi vyše dvadsať, keď sa mu s Beefeaterom podarilo dostať do Londýna a postupne aj ku káve. „Aj ja som si dovtedy myslel, že každá dostatočne čierna a teplá šálka je v poriadku.“

Kopaničiar v metropole

Vo svete kávy sa môže **Slovensko** prirovnať k zaspatým lazom. Aj cesta S. Cibul'u za podrobnejšími baristickými vedomosťami znesie prívlastok „zarúbaná“.

Keď natrafil na meno známeho talianskeho školiteľa Roberta Trevisana, hneď sa zapísal do jeho pražských kurzov a za kávovým vzdelaním cestoval potom aj do Talianska. Skladovanie, praženie, mletie, rozlišovanie kávových zŕn, teória i prax prípravy dobrej kávy, cappuccino a tvorba kávových nápojov. Rozmenením na drobné si zrazu aj laik uvedomí, že na kvalitnú, chutnú kávu asi nestačí **stroj** a elektrický prúd.

„Označenie dobrý barista by sa dalo stotožniť so správnym namletím kávy. A to zase závisí od mnohých okolností – počasia, vlhkosti, tlaku vzduchu, opraženia kávy, ostrosti zubov

mlynčeka a napokon aj od druhu kávy. Inak nastavím mletie arabiky a inak robusty, inak na espresso a inak na prevkavávanú, inak v Tatrách a inak v Rožňave.



Čistím mlynček a páky stroja, doťahujem nože, skontrolujem teplotu, tlak a čistotu kávostroja, nahrievam šálky. Meliem vždy iba toľko, čo spotrebujem a zvyšnú kávu odložím na suché miesto.

Taliani sú v tom majstri, dokážu aj z nešpíčkovej odrody či zmesi kávy pripraviť úžasné espresso. **Práve** preto ich tu považujeme za najlepších majstrov čierneho nápoja. V skutočnosti stoja – aspoň podľa výsledkov svetových majstrovstiev – iba kdesi v polovici.“

Skúsenosť s účasťou na tomto podujatí majú iba traja slovenskí baristi. Iba toľkokrát sa Slovensko dostalo na svetovú kávovú scénu.

S. Cibul'ovi sa to podarilo v minulom roku, na celoslovenských majstrovstvách vyhral zlato, a tak sa mohol pripraviť do Tokia. Zo 47 účastníkov skončil niekde za polovicou a jeho káva s mixovanými olivami Caffé Martini (podávaná v pohári na martini) si získala uznanie poroty i siedmich stoviek divákov.

Vlastný kávový nápoj je totiž treťou časťou súťaže po štvrtihodinovej príprave espressa a cappuccina. A práve fantazijné miešané kávy – s kaviárom, citrusmi, medom, bylinkovo-čajovou parou a s absolútne nepredstaviteľnými surovinami či servírovaním vo **vodnej** fajke alebo kanvičke – sú silnou stránkou najlepších baristov sveta.

Tí sú najčastejšie zo severu Európy. Tieto krajiny v štatistike predaja a pitia – hoci zväčša slabej „raňajkovej“ kávy – absolútne vedú. A zahanbujú tak Grékov, Arabov či Maďarov. Nečudo, že odtiaľ pochádzajú aj víťazi celosvetového pohára.

Nie všetko čierne je káva

Slovenský **zákazník** sa správa čoraz náročnejšie. Podľa S. Cibul'u by obom stranám k dorozumeniu pomohlo, keby si vštepili aj základné názvy z kávovej encyklopédie.

Malé presso, veľké presso, talianske cappuccino, francúzske cappuccino, pomalé tečenie, prirýchle tečenie, pena, krém, piccolo (hoci ide iba o nárečové talianske označenie). S týmito pojmi sa na

Slovensku narába až príliš voľne. K tomu ešte aspoň caffè latte – umenie kresieb na spenenom mlieku a caffè coretto – káva s kvapkou alkoholu.

Zákazníkovi chýba náročnosť a nekompromisnosť, barmanom a čašníkom túžba pripravovať iba kvalitnú kávu. „Ak sa mi šálka nepodarila, musím hľadať príčinu a prestaviť mlynček či kávostroj. Určite ju nezaniesiem hostovi tak, ako by som mu nezaniesol zlomené víno alebo pokazené pivo.

Práca baristu bude vždy náročnejšia než bežná práca barmana. Mai Tai alebo Cosmopolitan by **mal** chutiť rovnako v každom kúte zemegule, káva však bude chutiť po svojom majstrovi,“ vraví.

S. Cibula patrí medzi kávičkárov-fajšmekrov, a tak si našiel len niekoľko miest na mape Slovenska, kde si espresso rád vypije. „To je rozdiel ako medzi čašníkom a nosičom jedla. Čašník musí veľa vedieť o kulinárii, ktoré servíruje.

Presne tak je to aj s kolegami, čo pripravujú kávu. Teoreticky je toľko baristov, koľko by sme narátali kaviarní. To sú však iba obsluhovači stroja.“ Ani sám sa baristom ešte necíti. „Pretože som nevidel plantáž a neprezrel som si kvitnúci krík.“

Foto - Vlado Benko