



Keď robia kávu | Coffe skutoční baristi | Cup 2014

Títo ešte len adepti schovávajú do vrečka nejedného akože „baristu“ z bežnej kaviarne. Zrejme preto, že ich prevádzkovatelia hľadajú skôr lacnú silu z ulice ako baristu, ale nie o tom som chcela...

Celkom nedávno sa v „hotelke“ na Mikovíniho v Bratislave uskutočnil x-tý ročník súťaže mladých baristov. Nie je vôbec dôležité koľký, podstatnejšie je, že kvalita súťaže rastie z roka na rok. Práve to vedie školu k úvahám zorganizovať aj súťaž s medzinárodným puncem... Ale, nepredbiehajme, počkajme, kým sa akcia udeje.

LAHODNÁ CUKROVINKA NIE TVRDÝ KEKS

Coffe Cup 2014 preveril študentov z prípravy cappuccina zdobeného toppingom, kávového nápoja a espressa. Jednotlivcov v niekoľkých kategóriách, novinkou bola, okrem iného, súťaž tímov z jednej školy. Mne sa ušla, okrem výborného espressa aj, do ružového papiera zabalená, cukrovinka. Bolo to milé, lahodilo oku a potešilo chuťové poháriky. Spomenula som si na tie tvrdé keksy, vyrábané niekde v Taliansku, ktoré v kaviarňach bežne prenechávam osudu alebo spolustolovníkovi. Tentoraz som nikomu nič nenechala.

KAŽDÝ DETAIL BOL DÔLEŽITÝ

Hlavným rozhodcom nad kvalitou prípravy kávy a jej servírovania bol Stanislav Cibula, zástupca školy

ÚČASTNÍCI SÚŤAŽE: SOŠ hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky; Stredná odborná škola, Holíč; Stredná odborná škola Obchodu a služieb, Žiar nad Hronom; Súkromná hotelová akadémia HaGMA, Bratislava; Stredná odborná škola obchodu a služieb, Trnava; Súkromná stredná odborná škola, Rimavská Sobota; Hotelová akadémia, Mikovíniho 1, Bratislava - organizátor súťaže.

POĎAKOVANIE ZA POMOC PRI ORGANIZOVANÍ SÚŤAŽE PATRÍ: Bratislavský samosprávny kraj, Škola baristu, Green Plantation, Gastro Palazzo, Slovak Coffee Association, Tatra, Puly Caffè, Concept Art, Catering by Senator Banquets, Ruka hore, Hoteliér, Gastro web a Inbar & restaurant.

baristu a náš niekoľkonásobný majster a vicemajster v príprave kávy a latte art. Sekundovali mu profesionálni baristi Lukáš Podbehlý a Peter Ondrejka, zástupkyňa pre praktické vyučovanie Katarína Kucherová, baristka a majiteľka kaviarne Sweet Cafe & Cocktail v Bratislave Darina Sobolová a „domáca“ piatačka Kristína Herényiová, vlaňajšia víťazka súťaže. Hodnotila sa chuť kávy, jej vyváženosť, harmónia, horkosť a aróma. Dôležité bolo servírovanie a tiež vystupovanie a sprievodné slovo súťažiaceho. No a baristická technika, samozrejme. Či súťažiaci použil správne šálky, doplnky, či bol nápoj dostatočne teplý, aké prísady použil do voľného nápoja, ako pracoval s mlynčekom, kávovarom, ako kávu extrahoval, ako spenil mlieko. A tiež sa hodnotili detaily - vo všetkom.

Poviem úprimne, na kávu by som na takúto súťaž chodila každý deň. Bola ako má byť. Určite najmä vďaka prístupu učiteľov v školách, ktorí dbajú, aby „spod ich rúk“ vychádzali skutoční baristi. V prípade organizátora súťaže, hotelovej akadémie, sa možno len tešiť, že Iveta Menyhartová tak veľmi „prepadla“ káve a každý rok sa znovu a znovu púšťa, s podporou riaditeľky školy Kataríny Bielej, do ďalšieho ročníka.

Som nadšená, keď vojdem do kaviarne a prinesú mi presne to, čo od objednávky očakávam. Som zhrozená, keď mi namiesto ristretta ponúkajú piccolo... Určite sa to stáva aj vám. Kávová kultúra, ako zvykneme prirovnávať všeličo, čo ešte nevie chodiť, je u nás v plienkach. Určite to však tak nebolo na súťaži študentov hotelových škôl a akadémii Coffe Cup 2014.



Vítazi

KATEGÓRIA A

1. Sabina Fetaiová, SHA HaGMA, Bratislava
2. Róbert Palík, SOŠ OaS Žiar nad Hronom
3. Sára Mackovičová, HA, Mikovíniho 1, Bratislava

KATEGÓRIA B

1. miesto Marcela Trubačová, HA, Mikovíniho 1, Bratislava

KATEGÓRIA C

1. miesto Nina Luptáková, SOŠ OaS Žiar nad Hronom

Najlepšie cappuccino

Róbert Palík, SOŠ OaS Žiar nad Hronom

Najlepší voľný nápoj

Sabina Fetaiová, SHA, HaGMA, Bratislava

Najlepšia prezentácia

Kristína Letková, HA, Mikovíniho 1, Bratislava

Najlepšie technické prevedenie

Daniel Kőrös, SOŠ HSaO, Nové Zámky

Najlepšie družstvo

SHA HaGMA, Bratislava