inbar
& restaurant

ROZHOVOR:
NATHAN Z NATHANYIE

O TAPAS VŠETKO

BUGSY'S BAR

56. KONGRES IBA

SLOVAK BAR AWARDS | BARMAN CHALLENGE | FINLANDIA VODKA CUP

2/2007

KARLOFF
TATRA DISTILLERY
+ EST 2002 +

SHAKE IT UP

MAYBE BABY, MAYBE BABY DRY
MAYBE BABY EXTRA DRY

www.karloff.sk
www.coctailbook.sk

Slovo na úvod

Vlaňajšia zima bola na sneh neobyčajne skúpa. Skvelé je mať zimu, ako sa patrí, so snehom. Je to asi najromantickejšie obdobie roka, pravda, ak sa vydarí a nechýba žiadny dôležitý komponent. Inak je to ako mojito bez rumu, síce virgin, ale fádne.

Snehom obťažkané konáre, cencúle visiace zo striech a odkvapov. Zimná, vianočná atmosféra mimo mesta má ešte osobitejšie čaro. Vrždiaci sneh pod nohami a vôňa horiaceho dreva v krbe, či peci a v „telke" tradičné Tri oriešky pre Popolušku, v ruke švenker s koňakom, takto sentimentálne ladené to mám rada ja.

Dokážete si predstaviť, že by ste Vianoce a Silvestra trávili na ležadle pod kokosovou palmou a milý barman by vám nosil Piňa Coladu jednu za druhou. Predstava to nie je nepríjemná a mnohí vyznávači exotiky preto odletia za lastovičkami do teplých krajín.

Nie je zlá ani predstava čaju s rumom, či voňavého vareného vína v Apreski pod dobre upraveným svahom, alebo v stánku na Hlavnom námestí na vianočných trhoch, čo poviete? Ak patríte do hociktorej z týchto kategórií, ste náš človek. Sviatky si viete vychutnať so všetkým, čo prinášajú.

Dostali ste do rúk posledné tohtoročné číslo INBaru, dúfam že Vás poteší a urobí takú jednoducho uvoľnenejšiu atmosféru, presne taku, aká dýcha z posledného mesiaca v roku. Inšpirujte sa dobrými nápojmi, ktoré sme Vám pripravili. Takže o rok sa na Vás tešíme

Patrícia Madajová
šéfredaktorka

Obsah

4 NOVINKY,
ktoré sme priniesli zo sveta a chceme ukázať

8 TIP NA DRINK, ZOPÁR OSVEDČENÝCH KOKTEILOV
potulky po najvychytenejších baroch Bratislavy

10 REPORTÁŽ IBA
zo svetového stretnutia barmanov v Taiwane

12 BUGSY´S BAR
príjemná debata s pohodovým človekom Václavom Vojířom

13 BARMAN CHALLENGE
finále súťaže HoReCa Barman Challe v bratislavskom klube Dopler

16 DOZVIETE SA VŠETKO PODSTATNÉ O BEAUJOLAIS
je nové víno ozaj lahôdka alebo iba dobrý marketingový ťah

17 VIPAVA 1894
slovinské vinne skvosty

18 UNIKÁTNA KOMBINÁCIA Z FIRMY CARAT
alebo Dajte sa donekonečna pokúšať

20 Z VÝČAPU AŽ NA KUBU
sa vlastnou snahou vypracoval barman Slavo Kytka

22 SLOVAK BAR AWARDS 2007
najvýznamnejšia udalosť vo svete slovenských barov

24 NATHAN Z NATHANYIE
a jeho nový koncept La Rambla

28 PRAVDA O TAPAS
kultúra tapas z pohľadu najzasvätenejšieho, cestovateľa, fotografa, ale predovšetkým pravého Španiela Jorgeho de Reval

32 KARLOFF
univerzálne produkty pre mixológiu

34 TO, ČO V KÁVE LADÍ
skvelé, netradičné recepty pre kávičkových labužníkov

36 PRÍBEH CIGÁR
výroba a balenie cigár

37 CARTRON
Joseph Cartron alebo Jožo z Kartónu?

38 MERCEDES CAFÉ
Mercedes Benz to nie sú len špičkové autá, je to aj značka vyjadrujúca životný štýl

40 RUDOLF JELÍNEK EUROCUP 2007
juniori si v Prešove zmerali sily v miešaní drinkov

42 HOLLYWOOD COCKTAIL
slávne hollywoodske evergríny a nemenej slávne drinky

44 ALTO SLOVAKIA
špecialista na hotelové a reštauračné systémy

46 DUBAJ A BURJ AL ARAB
Arabská veža

47 SMIRNOFF RUSSIAN NIGHT
a vodka tiekla potokom v Greenwich bare

48 bar-bar NA ZÁHORÍ
je dôkazom toho, že špičkový, moderný bar nemusí práve stáť v centre Bratislavy

50 NIEČO NA ZAHRIATIE V TUHOM MRAZE
švédsky grog

in bar & restaurant dvojmesačník – freemag | **Vydavateľ** IN2, s. r. o., Dunajská 2, 811 08 Bratislava | **Riaditeľka vydavateľstva** Zuzana Kubová, tel.: +421 902 547 267, e-mail: zuzana.kubova@inbar.sk **Šéfredaktorka** Patricia Madajová, e-mail: patricia.madajova@inbar.sk | **Redakcia - spolupracovníci na čísle** Jana Majorová (Jamajka), Marcel Martiška, Klaudia Weber, Vera Pažitnay, Stano Cibuľa, Ivan Hossa, Jorge de Reval, Jozef Roth, Andrea Weiss, Beáta Šofranková | **Inzercia** Zuzana Kubová, tel.: +421 902 547 267, e-mail: zuzana.kubova@inbar.sk | **Grafická úprava** Ľuboš"Lumir"Krupiczer, e-mail: lumir@hip-hop.sk **Jazyková úprava** Renáta Ivanová | **Distribúcia** ITALMARKET SLOVAKIA, a. s., Mediaprint-Kapa Pressegrosso, a. s. | **Registračné číslo** MK SR 3820/2007 | **ISSN** 1337-5822 | **Predplatné** MEDIAPRINT--KAPA PRESSEGROSSO, a.s. odd. inej formy predaja, P.O.Box 183, 830 00 Bratislava 3, Tel.: **0800 188 826**, +421 244 442 773, Fax: +421 244 458 819, e-mail: predplatne@abompkapa.sk, **Cena** 50,- Sk

Zlatá medaila

Poľsko siahlo na zlatú medailu. Nie v športovej disciplíne, ale vo svete nápojov. Jednotka medzi vodkami u našich susedov – Sobieski Vodka, získala zlatú medailu na súťaži International Review of Spirits Competition 2007.
(PRNewsFoto/Imperial Brands, Inc.)

Víno ako dar

Farba a dizajn sú jasným znakom „návrhárky" Luany Rubinovej z eQuilter.com, ktorá obliekla fľaše vína do hodvábu s ružovými mašličkami. Toto stvárnenie dodáva vínu exkluzívny výzor a pôsobí oveľa atraktívnejšie na potenciálneho zákazníka. Okrem toho môže bez akýchkoľvek ďalších príkras poslúžiť ako darček.
(PRNewsFoto/eQuilter.com)

Najdrahšia brandy na svete

Prvá prémiová brandy je na svete. Brandy s kokosovou príchuťou predstavil jej výrobca, spoločnosť Mendis. „Kokosová brandy" je 100 % čistá brandy, ktorej príťažlivosť dodáva esencia z kokosových kvetov. Dozrieva minimálne dva roky. V predaji by sa mala fľaša novej exkluzívnej brandy objaviť za „príťažlivú" cenu 1 000 000 dolárov.
(PRNewsFoto/Mendis International Inc.)

Najhorúcejšia téma – Vianoce

Momentálne najhorúcejšou témou tohto obdobia sú určite Vianoce. Väčšina spoločností sa snaží na vianočnom trhu ponúknuť zaujímavé výrobky. K nim možno zaradiť aj americkú firmu Anheuser-Busch, Inc., ktorá sa rozhodla predstaviť vianočný ležiak s netradičnou chuťou. Michelob celebrate Cherry a Michelob Celebrate Chocolate sú dokonalými nápojmi na sviatočný stôl. Oba ležiaky charakterizuje bohatá aromatická, hladká chuť. Na jednej strane je k dispozícii višňová chuť, na druhej strane zas čokoládová. Ako si s týmito netradičnými ležiakmi poradia milovníci skutočného piva?
(PRNewsFoto/Anheuser-Busch, Inc.)

Wine.com 100

K priloženej tabuľke nie je potrebné dopĺňať takmer žiadny text. Najznámejšia internetová stránka o víne na svete wine.com predstavila rebríček vín Top 100. Wine.com ponúka fanúšikom vína všetky informácie zo sveta vín, virtuálny obchod alebo virtuálnu pivnicu.
(PR News/wine.com)

wine.com 100

Wine.com, the nation's #1 online wine retailer, has announced the Wine.com 100, the industry's first top 100 list based entirely on customer preferences. The ranking reflects the top 2% of wines sold nationally on Wine.com during 2007, based on unit volume. See www.wine.com/100 for complete details.

1	Hogue 2003 Genesis Cabernet Sauvignon
2	Sticks 2004 Chardonnay
3	Cristalino NV Brut Cava
4	Big House 2004 Red
5	Veramonte 2004 Primus
6	Concannon 2004 Limited Release Petite Sirah
7	Root 1 2005 Cabernet Sauvignon
8	Columbia Crest 2004 Grand Estates Merlot
9	Hanna 2006 Sauvignon Blanc
10	Penley Estate 2004 Hyland Shiraz
11	Falesco 2004 Vitiano
12	Kim Crawford 2006 Sauvignon Blanc
13	Silverado 2003 Cabernet Sauvignon
14	Smoking Loon 2005 Syrah
15	Terrazas 2004 Reserva Malbec
16	Falesco 2005 Sangiovese
17	Di Majo Norante 2005 Sangiovese
18	CARO 2005 Amancaya
19	Conundrum 2005
20	Guigal 2003 Châteauneuf-du-Pape
21	Silver Oak 2002 Napa Valley Cabernet Sauvignon
22	Bodegas Castano 2005 Monastrell
23	Segura Viudas NV Brut Reserva
24	Bernardus 2005 Chardonnay
25	Veuve Clicquot Brut Yellow Label
26	Hartford Court 2005 Land's Edge Pinot Noir
27	Pillar Box 2005 Padthaway Red
28	Silver Oak 2003 Alexander Valley Cabernet Sauvignon
29	Bodegas Castano 2004 Hecula
30	Duboeuf 2005 Julienas Château des Capitans
31	Unico Luis Miguel 2003 Gran Reserva Cabernet Sauvignon
32	Don Rodolfo 2005 Malbec
33	Bodegas Castano 2004 Solanera
34	Bodegas Castano 2003 Solanera
35	Bodegas Olivares 2005 Altos de la Hoya
36	Kendall-Jackson 2005 Grand Reserve Chardonnay
37	Franciscan 2003 Cabernet Sauvignon
38	Babich 2006 Marlborough Sauvignon Blanc
39	Caymus 2005 Napa Valley Cabernet Sauvignon
40	Tablas Creek 2005 Côtes de Tablas Blanc
41	Turnbull 2004 Cabernet Sauvignon
42	Innocent Bystander 2004 Shiraz Viognier
43	Columbia Winery 2005 Gewürztraminer
44	Beringer 2005 Private Reserve Chardonnay
45	Meerlust 2001 Rubicon
46	Ridge 2004 Geyserville
47	Hidalgo NV La Gitana Manzanilla
48	Concha y Toro 2004 Terrunyo Carmenère
49	Concha y Toro 2004 Marqués de Casa Concha Cabernet Sauvignon
50	De Martino 2005 Organic Cabernet Sauvignon
51	Wolf Blass 2004 Gold Label Shiraz
52	Valentin Bianchi 2005 Elsa Malbec
53	McWilliams 2004 Chardonnay
54	Kilikanoon 2004 Killermans Run Shiraz/Grenache
55	Amisfield 2005 Pinot Noir
56	Rombauer 2006 Chardonnay
57	Jordan 2003 Cabernet Sauvignon
58	Marquis Philips 2005 Sarah's Blend
59	Las Rocas de San Alejandro 2005 Garnacha
60	Willamette Valley Vineyards 2006 Pinot Gris
61	Wolf Blass 2002 Gold Label Cabernet Sauvignon
62	Terrazas 2005 Malbec
63	Sticks 2004 Pinot Noir
64	Marquis Philips 2005 Shiraz
65	Marchesi di Barolo 2004 Barbera d'Alba Ruvei
66	Columbia Crest 2002 Grand Estates Shiraz
67	Bodegas Conde 2005 Neo Sentido
68	Alderbrook 2002 Old Vine Zinfandel
69	Falesco 2005 Vitiano
70	Trevor Jones NV Jonesy Port
71	Yangarra Estate 2005 Shiraz
72	Chateau St. Jean 2005 Fume Blanc
73	Columbia Crest 2002 Two Vines Merlot
74	Benton Lane 2006 Pinot Gris
75	Big House 2005 Red
76	Quinta de Roriz 2002 Reserva Douro
77	Beringer 2005 Knights Valley Cabernet Sauvignon
78	De Loach 2003 Russian River Sauvignon Blanc
79	Orogeny Vineyards 2005 Pinot Noir Green Valley
80	Ch. Ste. Michelle 2005 Indian Wells Riesling
81	Columbia Crest 2003 Grand Estates Merlot
82	Casa Castillo 2005 Monastrell
83	Peter Lehmann 2002 Cabernet Sauvignon
84	Alois Lageder 2005 Pinot Bianco
85	Château Lassègue 2003 Saint-Émilion Grand Cru
86	Grgich Hills 2003 Cabernet Sauvignon
87	Marqués de Cáceres 2001 Rioja Reserva
88	Bonny Doon Framboise Infusion of Raspberries
89	Mollydooker 2006 The Boxer Shiraz
90	Concannon 2005 Limited Release Pinot Noir
91	Punto Final 2006 Malbec Classico
92	d'Arenberg 2005 Stump Jump Red
93	Ch. Ste. Michelle 2004 Indian Wells Cabernet Sauvignon
94	Maquis 2004 Lien
95	Christian Moueix 2003 Merlot
96	Red Diamond 2002 Shiraz
97	Penley Estate 2004 Phoenix Cabernet Sauvignon
98	Newton 2001 Unfiltered Merlot
99	Yangarra Estate 2004 Shiraz
100	Château Brondelle 2004 Graves

CORNER
WINE PLANET

CORNER SK, s. r. o.
office: Svornosti 41, 821 07 Bratislava
Tel.: +421 2 45 52 76 61 - 62
Fax: +421 2 45 52 64 06
corner@corner.sk, www.corner.sk
www.wineplanet.sk

Kalifornia: Beringer Vineyards, Opus One, Woodbridge **Čile:** Seña, Don Maximiano, Errazuriz, Caliterra **Argentína:** Bodega Norton **Južná Afrika:** Kanonkop, Baynsvalley, Landskroon a iné **Austrália:** Penfolds, Katnook Estate, Rosemount Estate, Nick Faldo, Deakin Estate **Nový Zéland:** Cloudy Bay, Villa Maria Estate, Mount Nelson (Lodovico Antinori) **Francúzsko:** Veuve Clicquot Ponsardin Champagne, Bordeaux Grands Crus **Španielsko:** Freixenet, Vega Sicilia, Morlanda, El Coto, Valdubon, Bodega Museum, Bodegas Ayuso, Bodega Maximo **Taliansko:** Bava, Luce, Zonin, Cesari, Tenimenti Angelini, Danzante, Attems, Santa Margherita, Pierpaolo Pecorari **Česko:** Sonberk **Slovensko:** Mrva & Stanko, Karpatská Perla, Vinárstvo Pavelka - Sobolič, J&J Ostrožovic

Višne v čokoláde

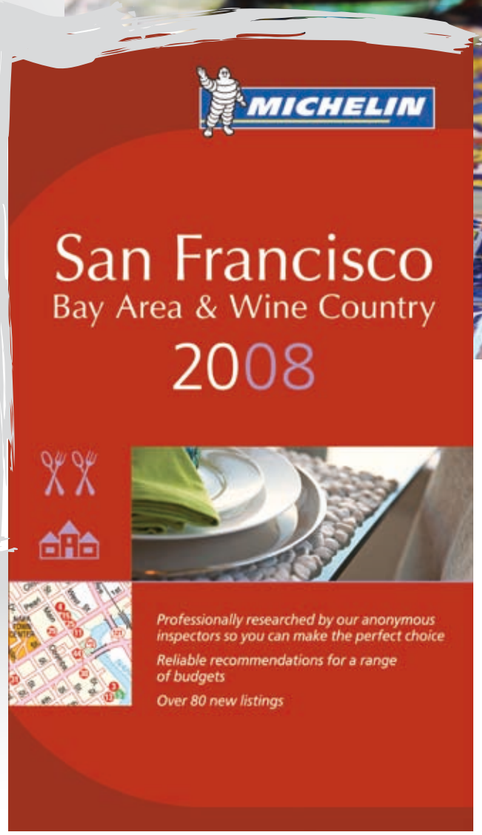
K zimnej pohode a na sviatočnom stole si určite každý z vás dokáže predstaviť višne v čokoláde. Aby milovnici tejto chuti mali širšie možnosti výberu, dostali nový darček v podobe dobre známeho nápoja Dr. Pepper. Ten teraz ponúka novú príchuť višní s čokoládou a to dokonca v diétnej variácii. (PRNewsFoto/Cadbury Schweppes Americas Beverages)

Korbel a sangria

Spoločnosť Korbel tentoraz stavila na osviežujúcu chuť sangrie. Bohatá a omamná chuť nápoja vhodného na párty si získala mnohých fanúšikov drinkov z krajín Latinskej Ameriky. Jedným z populárnych nápojov z portfólia tejto spoločnosti je Korbel Sangria de Alegria. (PRNewsFoto/Korbel Brandy)

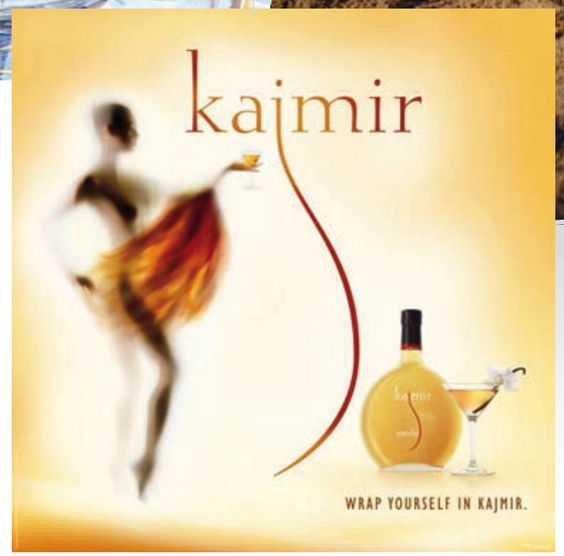
Mexické pivo a americká hviezda

Jednotka na americkom trhu v segmente piv Corona a americká hviezda country hudby Kenny Chesney sa spojili, aby vytvorili nerozlučnú dvojicu počas budúcoročného turné Poets & Pirates Tour. Corona si tak k rozličným sponzorským aktivitám pripísala ďalšiu – s nádychom country. (PRNewsFoto/Constellation Brands, Inc.; Crown Imports LLC)



Michelinov sprievodca 2008 pre San Francisco

Michelinovho sprievodcu v oblasti gastronómie určite netreba predstavovať. Sprevádza gurmánov po svete výbornej kuchyne, hodnotí služby, gastronomické výtvory, kuchyne. A prvé výtlačky jednotlivých sprievodcov sa už objavili v distribúcii. Jedna z „kníh" prináša pohľad na San Francisco, jeho okolie a známu vinársku oblasť. (PR News/ Michelin.com)



Kajmir

„Niečo, čo ste ešte nikdy nevyskúšali, ale túžite po tom."
Slogan, ktorý charakterizuje vianočnú novinku. Výrobca výborných vín, šumivých vín či iných dokonalých nápojov Centerra Wine Company sa rozhodol priniesť novinku na tohtoročné vianočné stoly. Jedinečná kombinácia prémiovej brandy, vynikajúcej vodky a vanilky charakterizuje nápoj Kajmir. Už samotný dizajn fľaše vzbudzuje zvedavosť. (PR News/Centerra Wine Company)

Zaujímavé potulky po najobletovanejších baroch v Bratislave

Inbar nakukol za barové dosky a do pohárov niekoľkých bratislavských barov. Bartendrom sme namiešali kokteil piatich otázok.

1. Ako by ste charakterizovali váš podnik, čím je iný ako ostatné?
2. Aký druh alkoholu sa u vás najviac nalieva?
3. Váš osobný favorit medzi drinkami?
4. Pamätáte si, o aký najkurióznejší drink vás žiadali?
5. Aký je váš recept na „bezbolestné“ prekonanie žúrovej „opice“?

MEDÚZA

– Keď si toto slovo zadáte do vyhľadávača, nájde vám, že tak sa volala starogrécka mytologická, odpudivá bytosť s blýskajúcimi očami a hadmi namiesto vlasov, ale aj príhlivé morské živočíchy. A aká je bratislavská Medusa podľa jej bartendrov Maja a Tomáša?

Ako by ste charakterizovali váš podnik, čím je iný ako ostatné?
Cez týždeň reštaurácia – kokteil bar, cez víkend diskotéka. Atmosféra je nabitá zábavou a flirtom. Ponúkame široký výber studených aj teplých kokteilov.
Čo je na tomto bare špeciálne? Predsa my dvaja!

Aký druh alkoholu sa u vás najviac nalieva?
Najviac sa pije vodka a rum.

Váš osobný favorit medzi drinkmi?
Tomášov top drink – **Bitter Sweet Symphonie**. Pripravuje sa z Absolut vodky, Bally´s Peach, Campari, čerstvej grepovej a pomarančovej šťavy v pomere: 4 cl vodky, 2 cl Peach a 2 cl Campari, džúsy dolejeme po vrch. Ozdobíme pomarančom, grepom, čerešňou a servírujeme.
Majo: Ďalší môj obľúbený drink je Aloe Vera, na karte ho však nenájdete. Ak je niekto zvedavý, nech príde do Medusy, ochotne a rád mu ho pripravím.

Pamätáte si, o aký najkurióznejší drink vás žiadali?
Bolo to dosť hrozné. Whisky s mliekom a nejakou ovocnou šťavou.

Aký je váš recept na „bezbolestné“ prekonanie žúrovej „opice“?
Majo: Odporúčam slepačiu polievočku alebo pohár mlieka.
Tomáš: Pomôže stará známa klasika, sóda s angostúrou.

DOWNTOWN

– wikipédia píše, že je to anglický termín, označujúci jadro mesta. Tento termín prvýkrát vznikol v New Yorku. O čom sa wikipédia nezmieňuje, je fakt, že už aj Bratislava má svoj Downtown, a ja som v ňom zastihla Paľa.

Ako by ste charakterizovali váš podnik, čím je iný ako ostatné?
Každý štvrtok ponúkame life music, a preto je tu neopakovateľná atmosféra. Hrávame najmä džez a funky. V piatok a sobotu vystupujú DJ-i. Kokteily sú na veľmi dobrej úrovni, o kuchyni nehovoriac. Kvalitné cestoviny, steaky, všetko z kvalitných surovín.

Aký druh alkoholu sa u vás najviac nalieva?
Víno a kokteily sa u nás najviac podávajú. Našou špecialitou je kokteil, ktorý inde nedostane. Je cca štvorlitrový, pre 4 osoby, obsahuje čerstvé ovocie, alkohol, teda biely a tmavý rum a amaretto, volá sa **Special drink Downtown**.

Váš osobný favorit medzi drinkmi?
Mojím top je Cosmopolitan – 4 cl Cranberry vodky, 2 cl limetkového džúsu a pohár sa doleje brusnicovým džúsom.

Pamätáte si, o aký najkurióznejší drink vás žiadali?
Splníme aj tie najkurióznejšie želania, ale pamätám si na jednu slečnu, vymýšľala také receptúry nápojov, ktoré sa nedali vypiť. Bolo to nespočetné množstvo čudných kombinácií alkoholu a štiav a pochybujem, že to na druhý deň rozchodila. Nepamätám si už, čo presne dala dokopy, no správala sa, akoby jej poslaním bolo naučiť nás nové, fantastické kombinácie. Ja by som ich však nenamiešal ani nepriateľovi.

Aký je váš recept na „bezbolestné“ prekonanie žúrovej „opice“?
Ako aj príslovie hovorí, klin sa klinom vybija. Preto by som si na ďalší deň dal štamperlík toho, čo som predošlú noc konzumoval. Neprijemnému hlavybôľu sa však dá predísť, ak si človek nedá hneď ako prvý pohárik alkohol s džúsom. No „najbezbolestnejšie“ je nemiešať alkohol s malinovkami, ktoré obsahujú veľa cukru či bubliniek.

CHANNELS

– v múdrych knihách sa dočítame o kanáloch televíznych, informačných, vodných, alebo parasympatických nervových. V Bratislave by sme pod týmto názvom našli trojpodlažný bar. A čo nám o ňom prezradila Kristína (na fotke vľavo, s estónskou barmankou), keď sme jej podložili tie isté otázky?

Ako by ste charakterizovali váš podnik, čím je iný ako ostatné?
Sme miestom s príjemnou, skoro až rodinnou atmosférou, priateľským personálom a medzinárodným zložením barmanov. V piatok a sobotu hrávame funky a menšinové žánre, ktoré vo väčšine podnikov nenájdete. Našou zvláštnosťou sú tri poschodia, každé má svoje špecifiká. Na 1. poschodí je bar, kreslá a pokoj so stlmenou hudbou, druhé poschodie je poschodie kokteilov a drinkov, na treťom poschodí je hlasitosť najvyššia, tam je DJ, diskotéka a všetci parketoví levi.

Aký druh alkoholu sa u vás najviac nalieva?
Najviac sa pije mojito, cuba libre a tradične na slovenský štýl – tvrdý alkohol.

Váš osobný favorit medzi drinkmi?
Top drink. Povedala by som, že okrem mojita kahlua s limetkovou šťavou.

Pamätáte si, o aký najkurióznejší drink vás žiadali?
Naši hostia sú v tomto zmysle celkom normálni a rozumní. Nespomínam si, že by niekto chcel niečo veľmi nezvyčajné.

Aký je váš recept na „bezbolestné“ prekonanie žúrovej „opice“?
Asi nepoviem nič nové. Sóda s angostúrou a vytlačenou šťavou z limetky.

PEOPLES

– sú ľudia, príslušníci rodu Homo, rôznej rasy, vierovyznania a farby. Ti bratislavskí sa môžu chodiť zabávať napríklad aj do kokteil baru a reštaurácie nazvanej podľa nich. Možno tam stretnú aj Rasťa, ktorý mi na prvú otázku odpovedal takto:

Ako by ste charakterizovali váš podnik, čím je iný ako ostatné?
Za päť rokov existencie si Peoples už našiel svoju tvár aj stálu klientelu. Tú sem do značnej miery „ťahá“ aj špecifický, moderný interiér. Chodia sem najmä mladí, polovica z nich sú cudzinci. Naša kuchyňa je medzinárodná, recepty meníme každý rok. V kokteilovej karte nájdete väčšinou naše Peoples kokteilové výmysly, tradičné miešané nápoje sú zastúpené pomenej.

Aký druh alkoholu sa u vás najviac nalieva?
Najviac sa pije mojito, ktoré momentálne zažíva na Slovensku absolútny boom. Na druhom mieste je vodka.

Váš osobný favorit medzi drinkmi?
Môj top nápoj? Z tých klasických je to Old fashioned, kombinácia hnedého cukru, angostúry a bourbonu. A z našich domácich kokteilov je to Sex in The People´s Launge, obľúbený medzi dievčatami. Obsahuje kivi, likér kivi, vanilkový cukor, vodku a brusnicový džús.

Pamätáte si, o aký najkurióznejší drink vás žiadali?
Najzvláštnejšie drinky si pýtali Angličania. Žiadali zmiešať slivovicu, borovičku a brusnicový džús. Chceli byť originálni, ale nakoniec to vzdali a drinky nedopili.

Aký je váš recept na „bezbolestné“ prekonanie žúrovej „opice“?
Mám to overené. Najlepšia je domáca slepačia polievka.

Tour po baroch absolvovala Jamajka

56. kongres Medzinárodnej barmanskej asociácie IBA 33. svetová kokteilová súťaž WCC 8. flaitendingová kokteilová súťaž

Pod týmito názvami sa v dňoch 22.až 27. novembra konalo vrcholné svetové stretnutie barmanov. O tomto podujatí redakciu časopisu In Bar poinformoval prezident SkBA Ing. Jozef Roth.

Po sedemnásťhodinovom lete nás na medzinárodnom letisku Changi v Taipei, v hlavnom meste republiky Taiwan, privítalo krásne slnečné počasie. Ešte sme mali pred sebou transfer vlakom do mesta Kaohsiung, ležiaceho na juhu ostrova.

Welcome – takto privítali slovenskú delegáciu pozorní taiwanski barmani na železničnej stanici v Kaohsiung, najväčšom meste na ostrove Taiwan. V kongresovom päťhviezdičkovom hoteli Ambasador sa pri prijímacom pulte prezentovalo 53 členských krajín rodiny IBA, 49 súťažiacich v kategórii klasik a 40 súťažiacich v kategórii flair. Slovenskú barmanskú asociáciu zastupoval prezident SkBA Jozef Roth, viceprezident SkBA Ján Šuchta, predseda sekcie západ Ľubomír Čul a barman Vladimír Baňák súťažiaci v kategórii klasik. Kongres materiálne zabezpečovalo 33 pridružených členov IBA – svetové nápojové firmy ako Absolut vodka, Marie Brizard, Havana club, Cinzano, Grand Marnier, Illva Saronno, Monin a mnoho ďalších.

Prvý rokovací deň členských krajín a exekutívy IBA v kongresovej hale hotela Ambasador otvoril Derick Lee, prezident IBA. Účastníci sa zaoberali každoročnými pracovnými a finančnými správami, novým hodnotením súťaží barmanov, prípravou európskej súťaže barmanov, organizáciou tréningových centier a prezentáciou 58. kongresu IBA 2009 v Berline, zároveň prijali pozvanie na oslavy 100. výročia založenia DBU. Predmetom rokovania boli tiež jednotné pravidlá hodnotenia v kategórii flair a v klasickej súťaži kategórie nápojov short drink. Súčasťou programu bolo tiež schvaľovanie tréningového centra pre Európu v roku 2008 – 2009 v Holandsku, kontrola prípravy budúceho 57. kongresu IBA v San Juane v Portoriku. Nasledovala prezentácia krajín uchádzajúcich sa o vstup do IBA – Vietnamu, Ekvádora, Rumunska a Macedónska, ako aj uvítanie Číny a Arménska ako nových členov IBA.

Účastníci vyžrebovali základné ingrediencie, ktoré možno na budúcoročnej súťaži WCC používať vo voľnej kategórii (schválili ju pridružení členovia IBA). Súťaž sa uskutoční v karibskom San Juane.

Druhý deň prebiehala skutočná lahôdka 8. flaitendingovásvetovásúťaž. Barmanivnáročnom konkurenčnom prostredí predviedli skutočne obdivuhodné žonglérske výkony s barmanskými pomôckami a fľaškami. Veľmi pekné čarovanie s barmanským náčiním ukázali barmani zo 40 krajín sveta. Majstrom sveta sa nakoniec stal Uruguajčan Danilo Oribe, ktorý predviedol excelentnú šou.

Tretí deň sa niesol v znamení majstrovstiev sveta v miešaní Short drinku – pre diner, kde slovenský barman Vladimír Baňák miešal nápoj Star for Taiwan. Recept prezradíme: 2 cl Absolut vodky, 2 cl Aperol, 1,5 cl Cinzano dry, 1 cl Apricot brandy 0,5 cl limetkovej šťavy. Na záver náročného programu nás ešte čakala slávnostná večera, spojená s prezentáciou novej vodky s príchuťou hrušky od firmy Absolut. Slávnosť s patričnými kostýmami pokračovala na 24. poschodí hotela Ambasador a trvala do skorých ranných hodín.

Štvrtý záverečný deň pripravili taiwanski hostitelia pre účastníkov kongresu a súťaží prekvapenie: okružnú prehliadku mesta Kaohsiung. Na záverečnom ceremoniáli galavečera modrú vlajku IBA slávnostne prevzal zástupca juhoamerického Portorika, organizátora takéhoto podujatia v roku 2008. Sálou znelo mnohojazyčné, úprimné poďakovanie.

Na budúci rok dovidenia v San Juane v Portoriku.

Welcome to Bugsy's Bar!

Pohodový človek

Pražanom netreba Bugsy's Bar nejako zvlášť predstavovať, lebo pražskí hostia tam chodia už vyše dvanásť rokov vychutnávať svoj obľúbený nápoj. Bar sa nachádza priamo v srdci Prahy na Pařížskej ulici, neďaleko Staromestského námestia s obdivovaným a slávnym orlojom.

Partia veľkomestom kultivovaných barmanov sa o vás skvelo postará a poskytne vám odbornú prvú pomoc proti zlej nálade alebo hocijakú prvú pomoc.

Almond Cigar je určite najslávnejší drink, ktorý v Bugsy's vznikol. Jeho receptúra je uvedená v knihe Allana Gagea nazvanej Around the world in 80 bars, kde je Bugsy's nominovaný ako jediný zástupca centrálnej Európy. To už je niečo!

K typickým drinkom Bugsy's Baru patria takzvané Bugsies, rodinka šiestich nápojov, ktoré ako správni členovia familie majú spoločné črty, ale každý je jedinečný.

Prvou spoločnou črtou je to, že sa všetky narodili v Bugsy's Bare, obsahujú neperlivú pramenitú vodu a čerstvú limetkovú šťavu – dodá nápoju sviežosť. Zhodujú sa v jednotnom spôsobe prípravy a servisu. Jednotliví členovia Bugsies sa rozlišujú základnou liehovinou a vlastnou príchuťou. Bugsy´s Rose s podmanivou vôňou ruží, dostala nielen ženy. Bugsy´s Flamingo je decentná kombinácia brusníc a anglického ginu, Bugsy's Lust vás upúta lahodnou chuťou černíc, Bugsy's Baton má prekvapivo zladenú chuť tequily a trošky anízu. Jemne extravagantný Bugsy's Ilusion – za jeho tyrkysovou farbou je posledný hit dneška, francúzsky likér Hpnotiq – – v kontraste s celými malinami pôsobí vyzývavo. Benjamínček rodiny je Bugsy's Gloves, kokteil ktorého základom je mandľový likér a Maraschino juice, sa začína dostávať do chuťovej pamäti hostí. Vyskúšať si ich môžete iba v Bugsy's Bare. Ak by vám to nestačilo, v obsiahlom nápojovom liste je nepreberné množstvo všetkých druhov alkoholu z celého sveta a určite každému namixujú to, po čom mu srdce piští.

www.bugsys.cz

Spontánna, srdečná pohostinnosť je vlastnosť, ktorá je, neviem prečo, akosi silnejšie vyvinutá v „českých zemích" než u nás na Slovensku. Prečo?

A vite, co jsem vypozoroval zase já? V každé jiné zemi je pohostinnost na podstatně vyšší úrovni než doma. To je paradox... Nicméně bych nedělal rozdíly mezi Českem a Slovenskem. Na to jsme si moc blízcí. Asi je to dáno tím, že každý, kdo vycestuje, vnímá pohostinnost citlivěji než doma a zároveň přístup obchodníků či obsluhujících je ve většině případů srdečnější k cizincům než k našincům. Že by zdánlivý příslib lepšího obchodu?

Pán Vojíř, taká asi obligátna otázka – čo vás predurčilo na toto povolanie barmana, je to rodinná tradícia, alebo celoživotná vášeň, či hobby?

Nepatřil jsem k těm, kteří v patnácti letech věděli, co chtějí v životě dělat, takže s trochou nadsázky tvrdím, že tohle řemeslo na mě zbylo. Odmala jsem měl ke kuchyni vztah, ale tradice v rodině není. Je to na mě, abych ji založil, protože teď už se dá, v mém případě, hovořit o vášni.

V Česku, teda najmä v Prahe, pôsobilo v minulosti veľa barmanských legiend, ktoré mali „glanc". Poznali ste ich osobne, boli vaším vzorom?

Samozřejmě, měl jsem to štěstí mnohé potkat, o jiných pouze čtu, ale opravdový pracovní vzor jsem nikdy neměl. Vážím si každého člověka, který dosáhl něčeho vlastní pílí či vzděláním. Snažím se z každého, kdo mě něčím zaujme, získat to pozitivní. Inspiruji se denně a rád.

V roku 1995 ste v srdci Prahy, priamo na Pařížskej ulici, otvorili Bugsy's bar, ktorý je nesmierne populárny. Predstavili ste bezpochyby najslávnejší drink Bugsy's baru Almond Cigar. Splnili sa vám barmanské sny alebo je to niečo úplne iné, čo je vaším snom?

Můj sen se mi naplňuje každým dnem, když odcházím domů s pocitem, že služba, kterou poskytujeme, má asi smysl, když je o ní i třináctým rokem zájem. Každý vydařený večer, každý zákazník, který si pochvaluje servis či drink, každý jedinečný moment mě naplňuje a jen doufám, že se z toho snu jen tak nevzbudím. Narodil jsem se pro to pracovat ve službách a sláva opravdu není to priorotní. Na počátku jsme si dělali ten bar „pro sebe", neboť nás to bavilo a věřili jsme, že se to bude i líbit. To, že se baru daří a že je oblíbený, je fajn, moc fajn, ale pokud chceme přežít, musíme zůstat nohama na zemi.

Na čo všetko ste vo svojom bare stavili? Všimla som si napríklad, že len ponuka rumov a whisky je neuveriteľne široká. Veď z údolia rieky Glenn máte azda všetko.

Každá část nabídky si prožila své období slávy a myslím, že všechny z ní dosud žijí. Whisky byla první komodita, která mě uchvátila, a začal jsem střádat zajímavé lahve hned v prvopočátcích baru (po roce 1995). Mělo to svůj půvab, neboť v té době na našem trhu nebylo více než 8 druhů. Dali jsme dohromady – a možná dosud máme – nejrozsáhlejší kolekci právě Skotských Single malt. Poté jsem podlehl kouzlu koňaku a vůbec všemu, co pochází z vinné révy, ovšem tam jsem se omezil na pár lahůdek. Kolem roku 2000 jsem se začal intenzivně věnovat rumům, kterých máme dodnes v nabídce lehce přes sto druhů. Tato pravidly nespoutaná komodita mě moc bavila a při každé cestě do zahraničí jsem plnil kufry nově objevenými lahvemi a přiznávám, tak trochu formou pokusu a omylu. A dělat omyly u rumů není nic tak nevšedního. Nebylo výjimkou, že se mi při cestě z „rumového" ostrova do kufrů vešlo i 20 lahví, a stálo mě to pak velké úsilí motivovat letištní personál, aby mi tak těžká zavazadla odbavili. Konec, resp. ochabnutí, mé vášně nastalo s příchodem kolkování lihovin. S dovozem rumů z exotických cest byl konec a byť vznikly obchody se širokým sortimentem (přímo úměrně s tím, jak narůstala popularita tohto produktu), vybírat z regálů mi nikdy nepřišlo tak fascinující. Byl to možná jeden z důvodů, proč jsme se s filozofií baru obrátili směrem k Champagne vínům a dnes vím, že to bylo dobře! Na to, že jsme malý sklepní bar, nabízíme cca 80 druhů šampaňských vín a zdaleka se neorientujeme jen na velké značky, ale máme také celou řadu malých producentů, kteří nemají zvučná jména, ale o to větší je jejich vášeň pro vlastní produkty. Musím potvrdit, že není lepší cesta, než si vína vybírat pro svůj podnik přímo v místě jeho vzniku. Myslím, že jak Česko, tak také Slovensko čeká velký nárůst obliby šampaňského, neboť toto víno v sobě nese krásné spojení geniálního produktu a zároveň prestiže spojené s jeho konzumací. Jsme součástí západní kultury a „značky" k našemu způsobu života již patří, ať se nám to líbí, nebo ne. A naplnění společenské ambice návštěvou trendy místa spojené s konzumací něčeho tak prestižního, čímž Champagne je, a ještě ke všemu si na tom tak pochutnat? To je úplně nejvíc...

Akí hostia sa k vám chodia baviť, čo všetko im v bare môžete ponúknuť, aby odchádzali spokojní a radi sa k vám vrátili?

Nemáme vyhraněnou skupinu klientů. Myslím, že jsou zastoupeny všechny věkové skupiny různého společenského postavení a tak jako jsme kosmopolitní, stejnou měrou se orientujeme na domácí publikum. Nikdy jsme se nechtěli stát turistickou atrakcí a také jí dosud nejsme. Dělá nám radost, když se k nám hosté chodí „potkávat". A co pro ně děláme, aby se vraceli? Já vám povím, co neděláme, aby se vraceli. Nehovoříme o nich!

Spomenula som už Almond Cigar, prezraďte trošku z histórie tohto slávneho drinku...

Věříte, že na tuto otázku čekám již 9 let? Ten příběh je docela pikantní... V době, kdy Bugsy's bar vznikl, jsme byli tři společníci. Já a dva Zdeňkové, barman Šulc a kuchař Doubek. Po třech letech provozu nás oslovila společnost zastupující Havana Club rum, abychom se zúčastnili světového finále v přípravě kokteilů v Havaně, že již nemají čas uspořádat národní kolo a že mají někoho vyslat. Zprvu jsme se připravovali oba, netušíc, že nám týden před odletem oznámí, že soutěžit smí jen jeden. Namísto pěstního souboje rozhodlo interní kolo, kde nám byli porotou naši kolegové a ti se přikláněli k mé práci a Zdeňkově drinku. Aby bylo dílo dokonáno, své k tomu přidal i třetí společník Doubek, který drink vtipně v návaznosti na vloženou skořici, pojmenoval. Takže mé první životní (a zároveň poslední) soutěžní vystoupení skončilo druhou příčkou ve světovém finále Havana Club Grand Prix dílem všech společníků, kteří tehdy v baru vládli. S trochou nadsázky jsem se po návratu vymlouval, že mi vítězství uteklo o vlas, neboť byť jsem měl v té době své dlouhé vlasy upravené a svázané, sebrali mi za ně porotci, a uznávám, že právem, body.

Istý čas ste strávili vo Francúzsku, v najslávnejšej oblasti Cognac v juhozápadnom Francúzsku, priamo vo firme Hennessy, nakukli ste pod oponu tajomstva výroby tohto koňaku. Čo vás tam zavialo?

Práce... Byl jsem před pár lety delegován zastoupením Hennessy pro prezentaci jejich produktů a myslím, že správně usoudili, že o ničem se tak dobře nevypráví jak o tom, co člověk mohl zažít, očichat, ochutnat a sáhnout si na to.

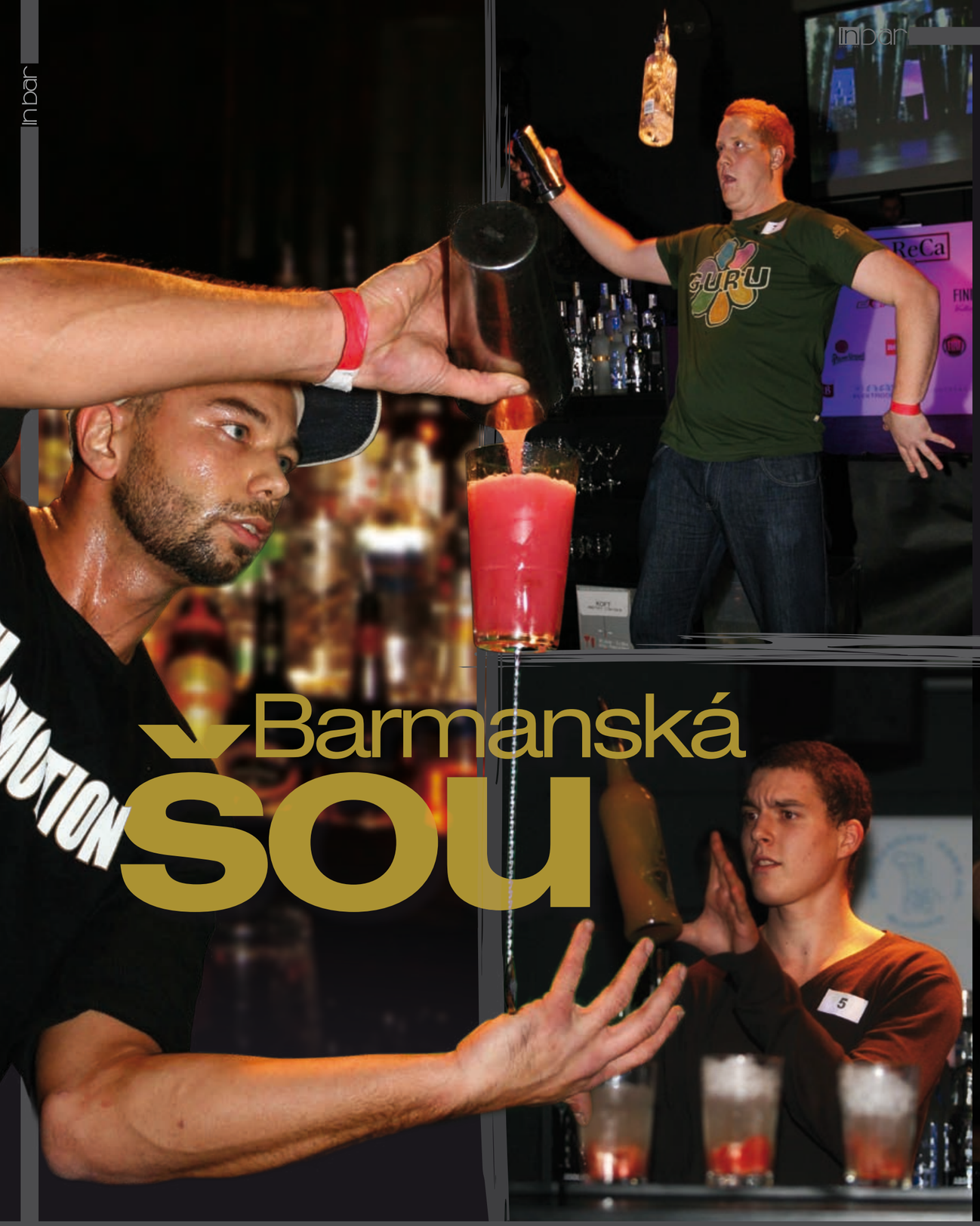
S ktorým alkoholom si najviac rozumiete?

Profesně bych si měl rozumět s každým druhem alkoholu, ale existuje jedna komodita, která se v Bugsy's baru již nikdy neobjeví. Absint. Tušil jsem to a proto žádný neměl v Bugsy's baru své místo. Bohužel jsme to nepsané pravidlo porušili a dnes již vím, že zelená víla přináší jen trable.

Možno je to neprofesionálna otázka, ale nedá mi to. Prezraďte mi, ako sa liečite, keď sa vám stane , že preberiete. Niekto bujónom, niekto alkaselzerom, ale barman si podľa mňa niečo namixuje...

Na rovinu, nikdy jsem nepřišel na zázrak, který by mě z toho dostal, takže pud sebezáchovy nade mnou většinou drží ochranou ruku a snaží se ve mně i v případě, že mi chutná, probudit poslední zbytky odpovědnosti.

Patricia Madajová



Barmanská šou

V bratislavskom klube Dopler sa uskutočnila barmanská udalosť roka. Išlo o finále súťaže HoReCa Barman Challenge, ktorá je vyvrcholením celoročného zápolenia tých najlepších barmanov z regionálnych kôl. Zlatým klincom programu bolo exhibičné vystúpenie niekoľkonásobného majstra sveta vo flairi Nicolasa Saint Jeana a exhibície vo voľnom štýle – „streetflair" a „shakeotheworld". Program dotváralo vystúpenie hip-hopovej kapely 2H+ a módna šou značky GURU. Cieľom súťaže a prezentácie bolo spropagovať a vyzdvihnúť barmanskú profesiu a trendovú metódu working flair, a tým skultúrniť konzumáciu alkoholu. Skultúrniť znamená zakomponovať pri miešaní nápojov trochu akrobacie, teda žonglovanie s fľašou, čo podávaným nápojom dodá istú noblesu.

História

Vznik slova „coctail" (ďalej len kokteil) je dodnes nepotvrdený. Jedna povera hovorí o bitke medzi americkými a mexickými vojskami. Pri zmiereni sa podával vynikajúci nápoj. Pripravila ho dcéra mexického kráľa Coctel. Tá druhá povera hovorí o kohútích zápasoch. Pričom coctail pochádza zo slov Coc – kohút a Teil – chvost .

Prvými potvrdenými miešanými nápojmi boli kokteily. Začali vznikať už v 19. storočí. Do Európy sa dostali až začiatkom 20. storočia. Prvé kokteilové bary otvorili až v roku 1913. Najväčší „boom" nastal v časoch prohibície (1920 – 1933) v Amerike. Jedinou možnosťou bolo zamaskovať alkohol prilievaním do rôznych legálnych nápojov. Z tých čias sa zachovalo vyše sto druhov miešaných nápojov, ktoré pijeme aj v súčasnosti.

Druhy nápojov

Short Drinks – nápoje, ktoré majú obsah iba 5 až 10 cl. Obyčajne sú iba z alkoholu.

Long Drinks – obsahujú najmenej 15 cl napoja. Tie sú zvyčajne z destilátu, ovocnej alebo zeleninovej šťavy a perlivých nealkoholických nápojov.

Kokteily – miešanie destilátov, štiav a iných nápojov v nádobe.

Techniky miešania nápojov

Miešanie v nádobe – v sklenej nádobe s pomôckami na miešanie.

Miešanie v šejkri – silné petriasanie v šejkri.

Príprava drinku v kokteilovom pohári – postupné pridávanie prísad do kokteilového pohára.

Mixovanie v elektrickom mixéri – vzťahuje sa najmä na hustejšie nápoje.

Flair as a life style

Flair je štýl bartendingu. Predstavuje novodobé barmanské umenie a cestu k barovej dokonalosti. Spája zručnosť, komunikáciu a zábavu s precíznou znalosťou barového odboru.

Prvky flair

Patrí sem práca s barovým náčiním – tin, glass. Ďalej technika voľného nalievania free pouring a taktiež práca s jednou až piatimi fľašami. Na prvé miesto sa kladie spokojnosť hostí a kvalita vytvoreného produktu a servisu.

VERA PAŽITNAY, ANDREA WEISS

UMIESTNENIE JUNIOROV

1. miesto: Peter Gálik
– ZSŠ hotelových služieb a obchodu, Prievidza

2. miesto: Marián Chmel
– ZSŠ hotelových služieb a obchodu, Žiar nad Hronom

3. miesto: Štefan Pekár
– ZSŠ hotelových služieb a obchodu, Prievidza

Cenu za správny servis piva Pilsner Urquel získal Maroš Vislocký – HA Otta Brucknera, Kežmarok.

UMIESTNENIE SENIOROV

1. miesto: Adam Bursík
– El Gaucho, Bratislava

2. miesto: Peter Kelecseni
– Cocktailmaker, s. r. o., Banská Bystrica

3. miesto: Adam K. Lahham
– Celebrity Lounge, Bratislava

Víťazkou GURU Cocktail sa stala Miroslava Gregová z Bratislavy.

Cenu za správny servis piva Pilsner Urquel získal Ivan Hollý zo Skalice.

Novembrový ošiaľ

V tretí novembrový štvrtok sa začína veľké cestovanie malého (mladého) vína. Očarujúceho, sviežeho, ovocného, a najmä populárneho. Víno, ktoré si vždy na jeseň podmaní milióny ľudí, vzbudí ošiaľ a zodvihne ceny až nad hranicu nerozumu. Beaujolais Nouveau putuje do rôznych končín sveta a spôsobuje „horúčku vínnych nocí" – – v najširšom meradle v USA a v Japonsku. Ide naozaj o kvalitu, čo chutí svetu, alebo skôr o rokmi zažitú tradíciu či úspešný marketingový ťah?

Vznik legendy

Tento plod jesene vznikol z oveľa prozaickejších dôvodov, ako by sme očakávali. Nepripijalo sa ním na kvalitu, ale jeho prvotnou úlohou bolo uctiť si sviatok svätého Martina. Práve tento deň znamenal pre francúzskych vinárov ukončenie vinárskych prác a pri tejto príležitosti si pripijali na nové víno. Dnes sa z prípitku stala celosvetová slávnosť. Zatiaľ čo Paríž usína v tmavej novembrovej noci, z Francúzska začínajú odchádzať zásielky s vínom do všetkých kútov sveta. Viac ako 65 miliónov fliaš, čo predstavuje takmer polovicu celkovej produkcie vína tohto vinárskeho regiónu Francúzska, nastupuje na štart vytrvalostných pretekov. Víťazom je ten, kto sa ako prvý dotkne nového vína.

Príbeh beaujolais sa začal odvíjať ako „miestny fenomén" v baroch, kaviarňach a bistrách v Beaujolais a Lyone. Každú jeseň sa nové víno objavovalo na stoloch za veľkého nadšenia milovníkov čerstvého moku. Toto víno neprechádza žiadnymi prísnymi výrobnými receptúrami, žiadnym dozrievaním v dubových sudoch, nie sú žiadne starosti s jeho uskladňovaním. Jednoducho sa vyrába preto, aby bolo rýchlo skonzumované.

Francúzske úrady už v roku 1938 stanovili prvé opatrenia na riešenie klasických problémov – kde, kedy a ako, čo znamenalo informácie o fľašovaní či predaji vína. Po druhej svetovej vojne úrady stanovili dátum 15. decembra ako čas, keď sa môže s novým vínom začať bitka o spotrebiteľa. Vinárom však tento dátum príliš nevyhovoval, a tak sa snažili dosiahnuť prijateľnejší dátum predaja. Ten posledný padol v roku 1985 – vtedy sa rozhodlo, že nové víno môže nastúpiť cestu k zákazníkovi tretí novembrový štvrtok.

Zaujímavá je aj skutočnosť, prečo sa snažili vinári tak rýchlo zbaviť plodov svojej práce. Práve v časoch po druhej svetovej vojne vo Francúzsko nebolo dostatok peňazí na takú zábavu, akou bolo víno, a tak táto drahocenná tekutina ležala v pivniciach. Šťastný bol vinár, ktorému sa ako prvému podarilo prelomiť túto bariéru a predávať svoje víno. Ostatní už veľkú šancu uspieť na chudobnom trhu nemali. Nuž, v minulosti núdza, dnes marketingová stratégia pri prvom dotyku s novým vínom.

O víne

Všetky udalosti, ktoré sprevádzali tento sviatok pitia nového vína, zasiahli do vedomia ľudí v zahraničí natoľko, že Georges Duboeuf, najväčší predajca nového vína Beaujolais Nouveau, je dnes považovaný za tvorcu najlepšieho marketingového ťahu na svete. Záujem v rôznych krajinách rastie a napríklad Japonsko už dnes predstihlo doteraz najväčšieho konzumenta mladého vína – USA.

A aké je slávne Beaujolais Nouveau?

Má všetky neresti a prednosti mladého vína. Na svet prichádza 6 až 8 týždňov po zbere. Hrozno sa nelisuje a fermentácia prebieha v ochrannej atmosfére CO_2 (macération carbonique). Mladé beaujolais je ľahké, jemné víno s ovocnou arómou a nižším obsahom alkoholu.

Známa oblasť pestovania hrozna na nové vínko sa nachádza severne od Lyonu, známeho výbornými vínami a skvelou kuchyňou. Vinice sa tu rozprestierajú na ploche 22-tisíc hektárov, dvojnásobne väčšej, ako majú slovenské vinohrady. Viac ako polovica produkcie nového vína okamžite putuje na predaj.

Marcel Martiška

Pri mladom víne a pri Beaujolais Nouveau zvlášť je však podstatné, že do sychravej a niekedy nepríjemnej jesene prináša dobrú zábavu a svieže ovocné tóny. To je cieľom veľkých pretekov za milovníkmi vína na celom svete.

Beaujolais prichádza z regiónov:

Beaujolais – víno priamo zo srdca regiónu

Beaujolais Villages – pochádza z viníc okolitých dedín. Je známe vysokou kvalitou hrozna, ktorá prevyšuje zvyšné regióny Beaujolais.

Cru Beaujolais – víno z dedín Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliénas. Morgon, Moulin à Vent, Régnié a Saint Amour. Týchto 10 Beaujolais Crus možno nazvať šperkmi na kráľovskej korune beaujolais. Vo všeobecnosti patrí k najlepším mladým vínam – s výhodnou cenou a vysokou kvalitou. Najznámejšie Flower label z produkcie Georgesa Duboeufa, ktorý patrí k najväčším menám vo svete Beaujolais. Duboeuf si vyslúžil tiež hrdý titul kráľ Beaujolais pre svoje dominantné postavenie na trhu a vynikajúci marketing.

Druhou veľkou postavou beaujolais je Louis Jadot. Ak by sme porovnávali vína oboch pánov, Duboeufa charakterizuje svieža, ovocná chuť, Jadota skôr komplexnosť a vážnosť.

Slovinské vínne skvosty

Slovinsko a Slovensko si často mýlia najmä cudzinci zo Západu, rozdeľuje nás totiž len jedno jediné písmenko, ktoré aj štátnikom narobilo mnoho lapsusov, a fakt, že nemáme more. Podobná je naša reč, temperament, spoločná história jedného štátu v rakúsko-uhorskej monarchii a fakt, že v oboch štátoch pestujú vinič a s láskou dorábajú dobré vínko. Slovinskú prírodu charakterizuje jej rozmanitosť, sever krajiny je hornatý, vnútrozemie rovinaté alebo len mierne zvlnené a juhozápad sa pýši krásnym pobrežím.

Slovinsko sa môže pochváliť 14 vinárskymi oblasťami, zoskupenými v troch hlavných regiónoch: Podravje, Posavje a Primorje. Hoci prevažná časť primorského regiónu Primorje sa rozkladá pomerne ďaleko od pobrežia, more značne ovplyvňuje miestnu klímu. Miestna kuchyňa je výrazne ovplyvnená kuchyňou svojich talianskych susedov, obzvlášť friulskou. Pre slovinskú gastronómiu sú typické olivy, olivový olej, pršut (špeciálnym spôsobom na vzduchu sušená šunka), čerstvé morské ryby, zver, zeleninové koláče, mäso a rôzne zeleninové jedlá.

Vinárska spoločnosť VIPAVA 1894

Vinárska spoločnosť Vipava vytvorila už roku 1894 spolok, vtedy sa vinári z Vipavskej doliny spojili a založili si vlastné vinárske družstvo – zadruhu. Začali predávať svoje kvalitné víno do celej rakúsko-uhorskej ríše.

Dnes sa v moderne vybavených pivniciach produkuje cca 180 000 hl kvalitného vína predovšetkým z hrozna vlastnej produkcie, pochádzajúcej zo 17 vinárskych podoblastí. Podľa svojej kvality sa tieto vína rozdeľujú a označujú.

Hlavnú pozornosť vo vinárskej spoločnosti Vipava1894 sústredili na vývoj a kvalitu. V posledných rokoch pracujú na zdokonaľovaní technológií a na vytváraní nových, modernejších vín. Pochopiteľne, že všetky vína sú kvalitné a špičkové, majú však nový charakter a štýl.

K tomu patrí, samozrejme, aj nový dizajn (nové fľaše a etikety) a nové výrobné značky: Teraz sú vipavské vína roztriedené na 4 výrobné značky: Vallis, Ventus, Lanthieri a Storia. Pre každú značku je charakteristický jednotný a význačný štýl vína.

Rad vín **Vallis** všetkých presvedčí svojím ovocným a sviežim charakterom.

Podobné sú vína z radu **Ventus**, vypestované na teritóriu bujných vetrov (burja/bora). Plné, bohaté, svieže a hrdé na svoju tradíciu.

Vína značky **Lanthieri** majú historické korene v šľachtickej rodine sídliacej na vipavskom zámku. Hrozno pochádza z najlepších polôh a špeciálna technológia mu dodáva originalitu s veľmi elegantným a ušľachtilým buketom.

Víno z radu **Storia** sa právom hrdí „vinárskou dokonalosťou" a je pýchou majstra someliera. Je to skutočne to najlepšie, čo môže spoločnosť Vipava 1894 ponúknuť, a možno sa s ním stretnúť iba vo vybranej gastronómii.

K bielym vínam vynikajúcej kvality patrí Rulandské biele, Rulandské šedé, Chardonnay, Sauvignon blanc, Rumeni muškát, Pikolit.

Červené vína špičkovej kvality sú Barbera, Rulandské modré, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Medzi vínami typu **barrique** zrejúcimi v barikových sudoch dovezených priamo z Francúzska nájdete skvostný Merlot, Cabernet Sauvignon a Chardonnay Barrique.

Vrcholom výroby spoločnosti sú excelentné a lahodné sekty ako Theodosius, Stoletna penina, Penina Zelena, Penina Berbera a dezertné sladké víno Vipavski pikolit.

Z vybraných partií, ale len v obmedzenom množstve, ponúka spoločnosť aj **archívne vína** pre gastronómiu, vinotéky a privátne archívy. Spoločnosť VIPAVA 1894 získala rad prestížnych ocenení na výstavách doma i v zahraničí.

U nás na Slovensku sú síce tieto vína širokej verejnosti zatiaľ neznáme, ale to sa časom istotne zmení, lebo nielen vinárski odborníci alebo labužníci, ale aj bežní konzumenti sa isto vrhnú na kvalitu a nové, svieže chute. Vinárstvo VIPAVA 1894 je zastúpené na Slovensku spoločnosťou KODRIANKA, s. r. o., v Bratislave.

Unikátna kombinácia

Na úspešné uvedenie nového produktu na trh sa využíva množstvo kreatívnych nápadov. Najosvedčenejším spôsobom už dlhé roky je spojenie výrobku so zaujímavou osobnosťou. V prípade nápoja Fernet Carat Cherry ide naozaj o unikátnu kombináciu topmodelky a výborného produktu.

Fernet Carat Cherry vyrába spoločnosť Carat Distillery podľa tradičnej talianskej receptúry, založenej na kompozícii prírodných bylinných macerátov a výluhu z višňových plodov. Je určený na slovenský trh, ale spoločnosť nevylučuje export do susedných krajín.

Carat Distillery sa zamerala na cieľ ponúknuť na slovenský trh fernetov netradičnú chuť s novou alternatívou. Keďže cieľovým konzumentom sú najmä mladí ľudia, tejto skupine sa prispôsobil aj spôsob komunikácie. Krásna žena, podmanivé farby, atraktívny produkt podčiarkujú hodnotu produktu Carat Cherry a v spoločnej kombinácii vytvárajú priťažlivý reklamný spot.

Hoci Fernet Carat Cherry – unikátny nápoj obohatený výťažkom z divých aj skrotených višní – je už na trhu niekoľko mesiacov, stihol si získať priaznivcov. Trh však stále ponúka nové možnosti a výrobca fernetu sa rozhodol využiť ich – prostredníctvom reklamnej kampane v televízii, postavenej na účasti populárnej topmodelky Adriany Sklenaříkovej-Karembeu, osloviť nových konzumentov.

Dostať sa do zákulisia nakrúcania prestížnych reklamných spotov nie je vôbec jednoduché a ešte náročnejšie je prekĺznuť za scénu v prípade, že hviezdou reklamy je svetová topmodelka. Adriana Sklenaříková prijala ponuku účinkovať v reklame na nový Fernet Carat Cherry aj preto, že miluje višne a bylinkové nápoje patria k jej najobľúbenejším. Bez váhania sa teda rozhodla nakrúcať reklamný spot. S podobnými aktivitami mala skúsenosti už v zahraničí, keď prepožičala svoju tvár mnohým prestížnym značkám, ale na Slovensku prežívala svoju premiéru.

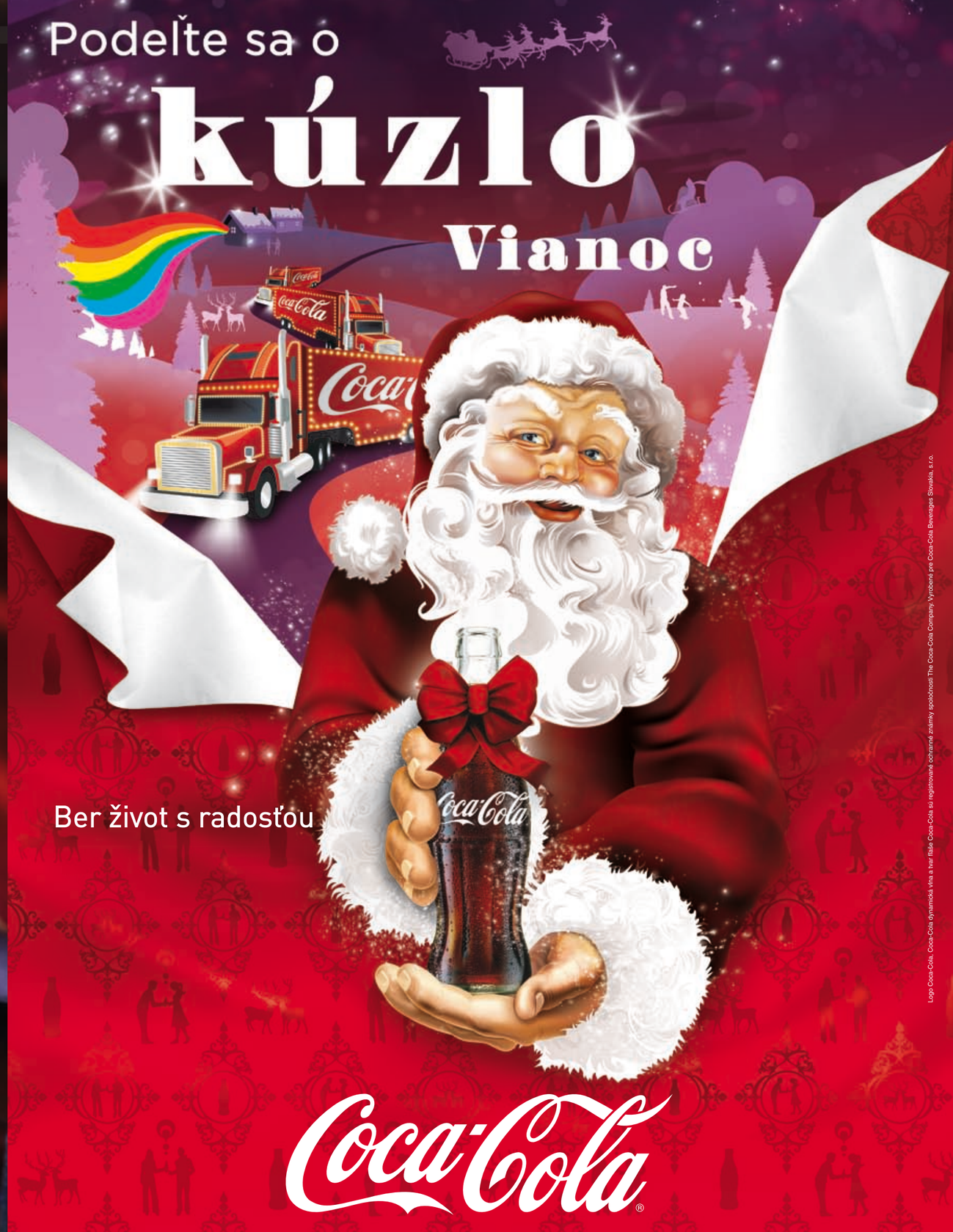
Ako povedala: „Jedinečné spojenie vo Fernet Carat Cherry je skutočne skvelé. Je to podľa mňa osviežujúci nápoj, patriaci k dobrej nálade a pohode vo chvíľach, keď sa ľudia zabávajú."

Reklamný spot na tento nápoj nakrúcali v priestoroch nočného klubu Carat Club v hoteli Crowne Plaza v Bratislave. Kreatívny návrh, realizáciu, ako aj celú reklamnú kampaň zastrešovala spoločnosť ABW advertising.

„Podľa nás je spojenie Adriany a tohto vynikajúceho nápoja úplne prirodzené, pretože najlepšie vyjadruje charakter produktu," uviedla Monika Kováčiková, senior account manažérka spoločnosti ABW Advertising.

Reklamné spoty a sponzorské odkazy, v ktorých táto medzinárodná topmodelka účinkuje, vysielajú televízie od polovice októbra až do decembra.

Viac informácii o novom nápoji Fernet Carat Cherry nájdete na www.carat-distillery.com.



Z výčapu až na Kubu

Vyučený autoelektrikár Slávo Kytka (25) sa za bar dostal úplnou náhodou. Aby sa v priebehu štyroch rokov vlastnou drinou a odhodlaním vypracoval na jedného z najlepších barmanov na Slovensku, musel najprv padnúť na samé dno. Skúsenosti a ctižiadostivosť však mladého Nitrana katapultovali až na celosvetové finále súťaže barmanov na Kubu, kam odletí už vo februári.

Čo to pre teba znamená vyhrať súťaž Havana Grand Prix 2007 v kategórii flair?

Je to sen všetkých barmanov. Vôbec som to nečakal, pretože som vedel, že tam stretnem súperov, ktorí hádžu dlhšie a lepšie ako ja. Navyše som trénoval len štyri dni a choreografiu som mal vymyslenú iba na jeden a pol minúty, ostatné bola improvizácia.

Koľko barmanských súťaží už máš za sebou a ako si obstál?

Zúčastnil som sa na troch v priebehu tohto roka, ale jedine na Havana Grand Prix 2007 som sa umiestnil. Keďže na Slovensku sa neorganizujú podobné súťaže, niet kde si zmerať sily s ostatnými barmanmi a Havana je jediná naozajstná súťaž. Koná sa však každé dva roky, to je dosť málo.

Koľko sa venuješ tejto profesii?

Pracujem v tejto oblasti štyri roky a začínal som v obyčajnej dedinskej krčme čapovaním piva. Keď som sa potom vrátil z vojenčiny, potreboval som prácu, vyskúšal som čašnictvo, a tak sa rozbehla moja kariéra. Prvý pub, diskotéka a potom som odišiel do Prahy.

Veľká metropola je snom mladých ľudí, ako sa ti darilo v Prahe?

Tam som zistil, že neviem úplne nič. Strávil som tam dva mesiace, chcel som robiť čašníka a myslel som si, že keď viem povedať ďakujem a nech sa páči, všetci padnú na zadok. Nebolo to tak. Pri pohovoroch sa ma pýtali, či ovládam miešané nápoje, a zápornou odpoveďou som sa rovno odpísal. Za celý čas, čo som bol v Prahe, som namiešal len tri kokteily a po dvoch mesiacoch som sa vrátil na Slovensko so štyrmi korunami vo vrecku.

Ako si sa teda dostal k miešaniu nápojov?

Po skúsenostiach v Prahe som zakotvil v Bratislave a začal som sa učiť v jednej kaviarni od šéfbarmana, ktorý momentálne pôsobí v Londýne. On ma vycvičil, naučil, aký pohár mám použiť, aký pomer naliať, prečo takto, akú ozdobu dať... Človek, ktorý sa naučí základy a je chtivý učenia, vyvija sa ďalej už sám. Neskôr som spoznal Majkyho, veľmi dobrého barmana, ktorý mi ukázal cestu hádzania, flair. Ukázal mi základy a začal som sa učiť sám. Trénoval som každý deň v Sade Janka Kráľa, pokusov bolo nespočetne veľa, po čase som však začal hádzať automaticky.

Čo musíš na sebe neustále zlepšovať?

Všetko, neustále treba na sebe pracovať. Navštívil som 5-dňový barmanský kurz, kde som si zopakoval tovaroznalectvo a naučil som sa nové veci z praxe. A je na samotnom barmanovi, ako sa zlepšuje ďalej. Najmä sa snažím hľadať si svoj vlastný štýl a inšpirujem sa novinkami na internete. Požiadavky mojich zákazníkov sú tiež pre mňa veľkou výzvou.

Aké sú tvoje ciele v barmanstve?

Túžim ísť do New Yorku, miešať na Manhattane, prejsť tam nejaké bary. Alebo by som chcel ísť do Las Vegas, kde to flairom naozaj žije. Nie je to len o tom, že musíš zarobiť majiteľom veľa peňazí, ale aj o zábave. Chalani za barom robia šou, hádžu, ľudia tlieskajú, dobre sa bavia. A v budúcnosti uvažujem o flairovej škole, rád by som učil hádzať iných barmanov, ale zatiaľ musím poriadne zapracovať na sebe.

Aké sú predpoklady stať sa dobrým barmanom?

Keď som začínal za barom, chcel som predovšetkým zaujať zákazníkov a prilákať ich na niečo nové. Odporúčam sa tomu venovať a najmä neprestávať, keď sa nedarí a človek má pocit, že mu to nikdy nepôjde. Aj ja som tým prešiel, dosť dlho som sa učil, začínal som hádzať s litrovou fľašou plnou fernetu, mal som strašne doráňané hánky. Vtedy som si neuvedomil, že tie fľaše nemôžu byť úplne plné. (smiech) Tiež sa treba vyvarovať toho, aby chalani kopírovali iných barmanov.

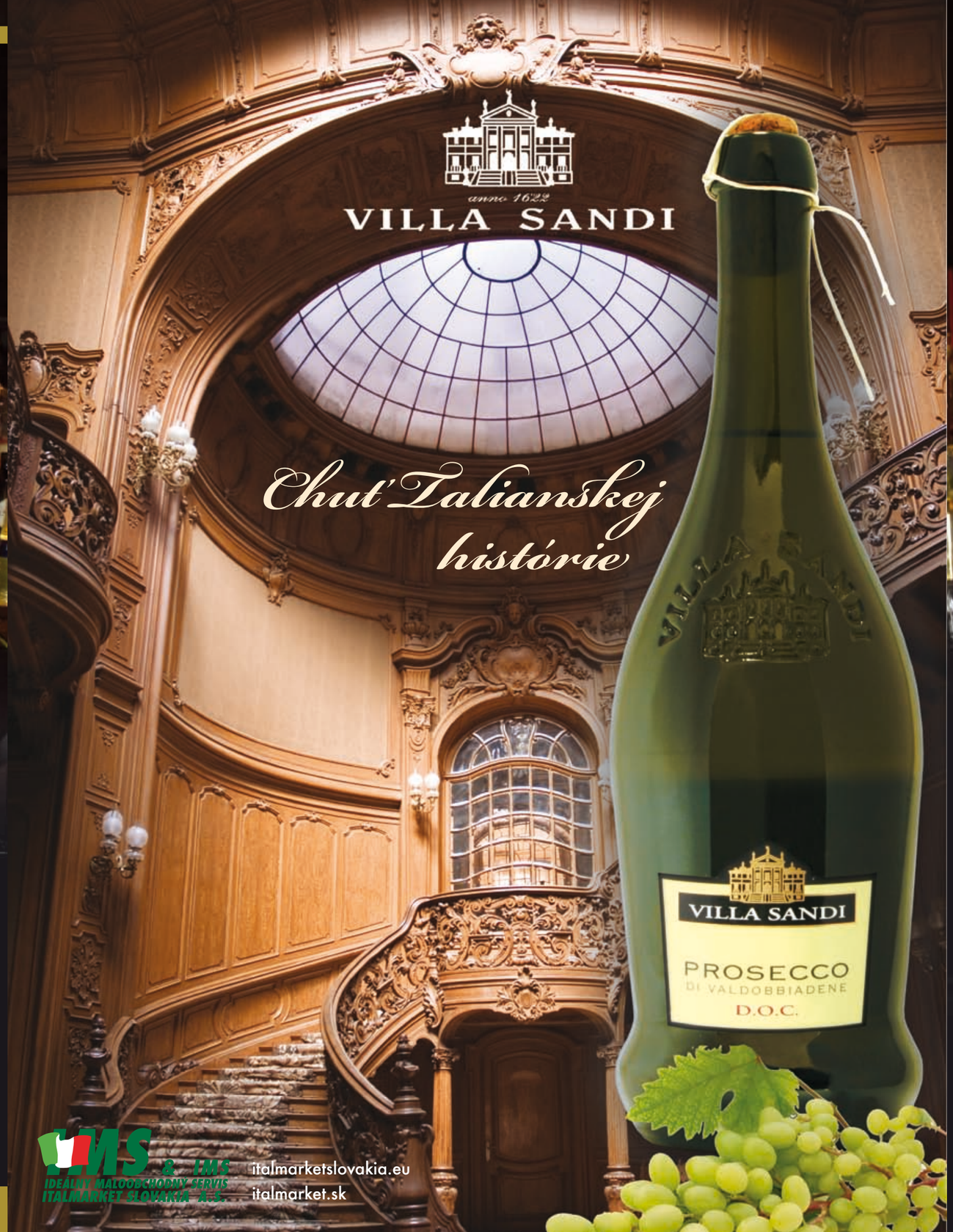
Je spadnutá fľaša a rozliaty drink zlou vizitkou barmana?

Stane sa, že ujde fľaša alebo šejker. Sú dni, keď aj barmanovi všetko padá z ruky a nedarí sa mu, nie je to hanba. V bare by sa však malo predovšetkým robiť to, čo už barman ovláda. Najmä sa nesmie učiť za barom v podniku plnom zvedavých hostí.

Obdivuje barman iného barmana?

Každý je za barom svojský, ale je pravda, že štýl Toma Dyera sa mi veľmi páči. Vždy si pozerám krátke videá a ukážky z jeho miešania na internete a ten chlap je fakt neskutočný. Obľúbený drink Cuba Libre z 3-ročnej mulaty alebo Daiquiri mi však najviac chutí vtedy, keď si ho namiešam sám.

Klaudia Weberová



Slovak Bar Awards 2007

Výsledkom spolupráce magazínu Inspire, iniciátora súťaže, a rôznych sponzorov je najvýznamnejšia udalosť roka vo svete slovenských barov – Slovak Bar Awards 2007. Uskutočnila sa v Konsepti 29. novembra.

Cieľom bolo vyhodnotiť kvalitu, kreativitu, jedinečnosť, nápaditosť, dizajn, perfekcionizmus a maximalizmus. A, samozrejme, profesionalitu personálu jednotlivých barov.

Konečne sa aj u nás začína hodnotiť úroveň v tejto donedávna zanedbanej oblasti. Čoraz viac ľudí patrí k milovníkom barovej kultúry. Zaslúžia si svetovú úroveň.

Víťazom súťaže prinesie ocenenie predovšetkým vyššiu prestíž, posilnenie imidžu a statusu na barovom piedestáli.

Proces hodnotenia – samozrejme, anonymný – prebiehal niekoľko mesiacov. Na vyhlasovaní výsledkov sa zúčastnili predstavitelia Inspire magazine, zástupcovia sponzorov, všetci nominanti a odborní konzultanti ako Gary Regan, spoluzakladateľ Ardentspiritz.com, ktorý prevzal záštitu, Angus Winchester, svetový ambasádor bartendingu, zakladateľ a vlastník spoločnosti Alconomics.

RECEPCIA

Ako už býva pri významných udalostiach zvykom, slávnostný akt si treba uctiť recepciou. Aj večer na Slovak Bar Awards 2007 prebiehal formou recepcie. Atmosféra bola veľmi príjemná a uvoľnená, podfarbená dobrou barovou hudbou.

Hostia prišli v neformálnom oblečení a účasť bola doslova hromadná. Napriek tomu bol vzduch čistý a dýchateľný, nefajčilo sa. Showroom Inspire poriadne praskal vo švíkoch. To nasvedčuje, že o tieto podniky a ich personál sa zaujíma veľké množstvo ľudí. Priznajme si, koľko času strávime v baroch? Prečo sa tak radi a často stretávame so svojimi známymi na takýchto miestach? Prečo si obľúbime niektoré podniky alebo niektorých barmanov? Nezaslúžia si našu úctu?

Prejdime však k samotnej akcii a pohosteniu. Čašníci grandiózne roznášali na podnosoch rôzne lahôdky, napríklad chuťovky z lososa, kaviáru, tuniaka, špargle, parmezánu a iných, doma nie celkom bežných surovín. Takýmto pekne farebným a esteticky pôsobiacim dobrotám sa nedalo odolať. Pri troch baroch sa miešali rôzne kokteily a podľa nás si každý prišiel na svoje. Nasvedčovali tomu aj rady hostí čakajúcich na drink. Ostatní si popásali oči na šikovných rukách barmanov, obdivujúc barmanské umenie.

Samotné vyhlasovanie výsledkov napäto sledovali všetci účastníci, a najmä nedočkaví finalisti. Súťažilo sa až v ôsmich kategóriách. Do každej kategórie sa prihlásilo 15 až 20 nominantov. Do finále postúpili v každej z nich tri až štyri podniky, resp. barmani. Rivalita súťažiacich sa prejavila veľavravnými pohľadmi medzi súperiacimi barmanmi. Niektorí si z druhých kamarátsky uťahovali. Vyvrcholením bolo slávnostné vyhlásenie výsledkov. Víťazi a ich blízki či obdivovatelia prejavovali radosť hlasnými výkrikmi. Právom si zaslúžili aj ovácie ostatných prítomných. Nečudo, veď išlo o celoslovenskú súťaž. Mať najlepší bar alebo byť najlepším barmanom na Slovensku je neobyčajná pocta a prestíž. Uvedené bary a barmani predstavujú špičku slovenskej barovej scény, ktorá bola donedávna dosť ignorovaná. Oslava víťazov bola radostná a kultivovaná. O ceny pre tých najlepších, kulinárske špeciality a vynikajúce nápoje sa postarali sponzori. K nim patria Smirnoff, Gordons, Johnnie Walker, Ron Mulata, Bristot, Pittú, Vilmos, Absenta Tunel.

VERA PAŽITNAY, ANDREA WEISS

NOMINANTI

1. Najlepší bar
   - Casa del Havana, Bratislava
   - Jerry's Coctail bar, Žilina
   - **Malecon, Bratislava**
   - Papparazzi, Bratislava
2. Najlepší hotelový bar
   - **Mirror Bar, hotel Radison SAS Carlton, Bratislava**
   - Panorama Bar, hotel Holiday Inn, Žilina
   - Wilson Bar, Grandhotel, Starý Smokovec
3. Najlepší nočný bar
   - Amores Perros, Banská Bystrica
   - **Greenwich, Bratislava**
   - Trafo, Bratislava
4. Najlepší barman
   - **Alexandra Lipčáková, Jerry's Coctail bar, Žilina**
   - Ľuboš Rácz, Paladium, Nitra
   - Milan Dvorský, hotel Radison SAS Carlton, Bratislava
   - Ondřej Abrahámek, Papparazzi, Bratislava
5. Najlepšie barové menu
   - El Gaucho, Bratislava
   - Jerry's Coctail bar, Žilina
   - Paladium, Nitra
   - **Papparazzi, Bratislava**
6. Najlepší barový tím
   - Casa del Havana, Bratislava
   - Greenwich, Bratislava
   - **Jerry's Coctail bar, Žilina**
   - Papparazzi, Bratislava
7. Najlepší pub
   - **Dubliner pub, Bratislava**
   - Hystéria pub, Bratislava
   - Irish pub, Banská Bystrica Slnag pub, Bratislava
8. Najlepší barový dizajn
   - **Camouflage, Bratislava**
   - Medusa, Bratislava
   - Trafo, Bratislava
   - Ufo, Bratislava

HODNOTENIE

Uchádzať sa o ocenenia mali právo všetky bary.

Najlepší bar
- hodnotilo sa menu, servis, dizajn a atmosféra

Najlepší hotelový bar
- ponuka, sofistikovanosť servisu, elegantnosť dizajnu a atmosféra

Najlepší nočný bar
- atmosféra, hudobná ponuka, osvetlenie, servis a klientela

Najlepší barman
- skúsenosti, zručnosti a profesionálne barmanské vlastnosti

Najlepšie barové menu
- vyváženosť ponuky menu, podávanie nápojov, originalita a nápaditosť kokteilov, dizajn a celkový vzhľad menu

Najlepší tím
- minimálne 4-členný tím, úroveň vedomostí, profesionalita, čo najsúdržnejší kolektívny duch

Najlepší pub
- starostlivosť o hosťa, kvalita ponuky nápojov a občerstvenia, atmosféra

Najlepší dizajn
- estetika, funkčnosť, úprava detailov, osvetlenie a výber prvkov. Bar musel byť v prevádzke minimálne jeden rok.

Nathan z Nathanyie

Večer 24. novembra som sa prechádzala po **La Rambla**. Predajné stánky s vtákmi nahradili stoly s jedlom, kvetinárky moderátori v toreadorských oblekoch, živé sochy popíjali a maliarov portrétov vystriedali paparazzi s fotoaparátmi. Sŕkala som mojito a prejedala som sa grilovanými krevetami a jahňacím mäsom, krájala som si z tortilly de patatas, dopĺňala si zásoby olív a snažila som sa predrať maškrtiacim davom. Počúvala som hity Buena vista Social club v podaní kapely Azúcar Cubana a sledovala, ako sa čašníci s veľkými číslami na chrbtoch pokúšajú prekľučkovať pomedzi ľuďmi. Trochu som ľutovala, že na výborne vyzerajúce mäsové guľky v paradajkovej omáčke, vyprážaný karfiol ani na opekané zemiaky na rajčinách a na mnoho ďalších dobrôt mi už miesto nezostalo. Po nespútanom argentínskom jazdcovi (El Gaucho) otváral **Nathan Himi** ďalšiu reštauráciu *a la español*. Keď som sa ho šla spýtať na dôvody jeho španielskej gastrománie, zrak mi zablúdil na ľudí postávajúcich vonku, v chladnej noci. Na hlavách nasadené ušianky, v rukách pariaci sa grog z vianočných trhov, zvedavý voyerský pohľad. Naše svety, teplo a chlad, rozdeľovala len jedna veľká sklená tabuľa a deva v odeve tanečnice flamenca, ktorá strážila vstup na Ramblu. V Barcelone sa tak volá najnavštevovanejšie námestie v centre mesta, v Bratislave je to nový tapas bar na najnavštevovanejšej ulici Starého Mesta.

Nathan, hablas español?
Ani slovo. Hovorím po hebrejsky, anglicky, nemecky, česky a francúzsky.

Prečo sa teda orientuješ na španielsku kuchyňu?
Našiel som dieru na gastronomickom trhu. Talianskych reštaurácií je neúrekom, francúzsku kuchyňu nepovažujem za výraznú, nemecká kuchyňa neexistuje, no a chýbal mi tu španielsky tapas bar. V Prahe, kde žijem, už nie je v gastronómii veľa možnosti dobre investovať. Tamojší trh je presýtený. V Bratislave vládne momentálne boom mojita a veľký záujem o španielčinu a latinskú kultúru ako takú. Vyhovuje mi to, lebo už dlho som nosil v hlave koncepciu nejakého tapas baru.

Tapas sú malé predjedlá rôzneho druhu. Slováci sú však veľkí jedáci. Myslíš si, že ich dokážeš presvedčiť, aby nejedli, ale iba zobkali?
Mojím záujmom je priniesť nielen nový obsah, ale aj novú formu – teda novú kultúru stravovania.

Čo konkrétne máš na mysli?
Stretnúť sa s kamarátmi v bare, debatovať pri vínku a zajedať tapas. Slováci sú na rozdiel od Čechov veľmi otvorený národ, radi prijímajú zmeny a chcú skúšať nové veci. Myslím si, že ich to zaujme. Každý návštevník La Rambly dostane automaticky dve tapas zadarmo. Bude to chlieb pita natretý paradajkou šťavou a olivovým olejom a chlieb pita s shomous (humus - cicerová nátierka). La Rambla je ulička umelcov, plná života, vôní a ľudí. Snažím sa, aby bol taký aj tento podnik. Okrem mnohých farieb na tanieri a mámivej vône vanúcej od grilu ľudia budú môcť španielske umenie počuť aj vidieť. Budú tu vystupovať tanečníci, hudobníci. Chcem, aby to tu žilo trebárs aj do rána ako v Španielsku.

Čo má tvoj argentínsky jazdec z pampy (el gaucho) spoločné so živelnou španielskou ulicou (La Rambla)?
Kvalitné potraviny dovezené z Argentíny a Španielska, dobrú kuchyňu, milý personál. La Rambla ponúka aj mnoho typov grilovaného mäsa. A má ešte jedno prvenstvo. Španielsku sušenú šunku pata negra krájame priamo pred hosťami z veľkého bravčového stehna. Presne tak ako v Španielsku. Tam táto Španielmi mimoriadne obľúbená dobrota nesmie chýbať v žiadnom lepšom tapas bare. Visia tam ako trofeje, zavesené priamo nad hlavami ľudí.

Áno, to poznám. Ako vyšší človek som z tamojších barov často odchádzala so zamasteným čelom.
Nemusíš sa báť, tu tento typ „dekorácie" neplánujem.

Čo ti zo slovenskej kuchyne najviac chutí?
Bryndzové halušky. Tlačenka, naopak, mi veľmi nechutí.

Čo by si vyčítal slovenskej gastronómii?
Nedostatky vidím skôr v službách. Zdá sa mi, že zlyháva komunikácia medzi vedúcimi reštaurácií a čašníkmi. Ja som so slovenskými čašníkmi zatiaľ veľmi spokojný. O všetkom sa s nimi osobne rozprávam. Nesprávam sa ako „nadriadený".

Takže si spokojný so svojím podnikaním na Slovensku?
Riadim sa heslom môjho otca – tiež bol majiteľom reštaurácie. Hovorieval, že len tá reštaurácia je naozaj úspešná, ktorá si dokáže aj napriek krízam udržať svoju úroveň. Máme už svoju klientelu, isté renomé, a kým to je tak, nemám čo riešiť.

Čo bolo najťažšie na podnikaní na Slovensku?
Administratíva okolo stavebných povolení a príslušní úradníci. No inak sa tu stretávam len s príjemnými ľuďmi. Možno to naozaj vyplýva z mojej povahy. Som optimista, zlých ľudí ignorujem.

Máme taký film – Spadla z oblakov. Ty v nich, zdá sa, ustavične lietaš...
Jednoducho som Nathan z malého mestečka Natanyia neďaleko Tel Avivu. Pochádzam z ôsmich detí, čím si môj otec si „zabezpečil" výdatnú pomoc vo svojej reštaurácii. (Smiech.) Keď som bol malý, zamestnávali ma čistením zeleniny v kuchyni, neskôr som bol pomocníkom a naučil som sa obsluhovať. Je len prirodzené, že som ostal pri fachu. Gastronómia je môj svet, moje oblaky.

Skrátka, sediš na oblakoch a je ti dobre. Aké sú tvoje ďalšie podnikateľsko-gastronomické plány?
Potrebujem oddych. Uvidím, ako sa bude dariť mojim španielsko-argentínskym deťom, a ak budem mať chuť a nový koncept v hlave, možno do gastronomického sveta opäť vypravím nejaké „dieťa".

Nemáš v úmysle ponúkať aj židovské dobroty?
V Izraeli žijú Židia z celého sveta, je to zhluk mnohých kultúr a jedál z rôznych krajín. Typické pochúťky ako šomus alebo falafel máte na mnohých miestach aj v Bratislave. Chcem ponúkať nové jedlá.

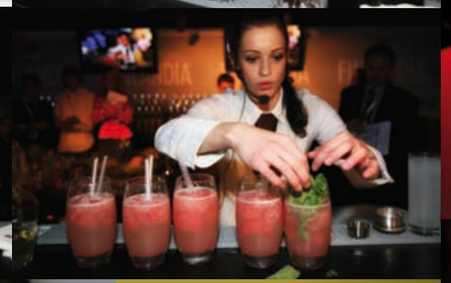
Aké jedlá sú in v Izraeli?
Ľudia sa stravujú predovšetkým v bufetoch. Ich rýchlym občerstvením je napríklad falafel alebo plátok mäsa zvinutý do rolky. Všetko veľmi chutné a, samozrejme, košer.

Na čo si v tvojom živote najviac hrdý?
Na moje dve nádherné malé deti. Mimochodom po manželke sú napoly Slováci. Ľutujem, že s nimi momentálne trávim tak málo času. Ony žijú v Prahe, ja sa o to viac-menej snažím tiež.

A na záver prezraď svoje obľúbené jedlo v La Rambla...
Milujem naše grilované morské potvorky. Odporučil by som teda vyskúšať grilované krevety, kalamáre a chobotnice.

Jamajka

Finlandia Vodka Cup 2007



Značka Finlandia Vodka sa po dlhšej odmlke rozhodla vyzvať tých najlepších barmanov z Česka a Slovenska, aby si zmerali sily a skúsenosti.

Počas poslednej novembrovej nedele sa konal desiaty ročník Finlandia Vodka Cup 2007. Svoju zručnosť v tomto druhu umenia prezentovalo desať slovenských a desať českých najlepších barmanov. V bratislavskom Charlies klube hodnotila odborná porota ich aperitívy a long drinky.

Súťažná podmienka

Namixovať drink z maximálne piatich surovín bolo podmienkou tejto súťaže. Novinkou bola disciplína Quick Mix. Porota preverila pohotovosť a improvizačnú schopnosť súťažiacich. Náhodným výberom z počítača mali pridelených desať surovín zo 60 rôznych druhov liehovín, vermutov, bitters, sirupov, nealko nápojov, štiav, byliniek a marmelád. Desať minút pred súťažou si každý z nich vybral štyri suroviny a odovzdal svoju receptúru porote. Týmto spôsobom preukázali kreativitu. Len 12-minútový limit mali na naplnenie piatich pohárov svojím aperitívom, long drinkom a nápojom Quick Mix. Popri tejto náročnej práci, ktorá si vyžaduje maximálne sústredenie, každý z nich musel svoju činnosť sám moderovať, čo nebýva zvykom.

Druhy Finlandia Vodky

Súťažiaci pracovali s rôznymi príchutami tejto prestížnej značky, a to Finlandia Cranberry, Finlandia Lime, Finlandia Mango a Finlandia Grapefruit.

Výsledky

Konečný verdikt slovensko-českej poroty znel: „Víťazmi sa stávajú Rastislav Červeň z People´s Lounge Bratislava za nápoje Fin Conection a Polar Summer a Róbert Weis z českobudejovického baru Žlutá ponorka za nápoje Finn AP a Finland Future. Zároveň obaja postupujú na celosvetový Finlandia Vodka Cup, ktorý sa uskutoční vo februári 2008 v Laponsku. Zidu sa tam finalisti z vyše tridsiatich národných kôl.

Barmanstvo ako umenie

Táto udalosť potvrdila, že barmanstvo sa prirovnáva k umeniu a hobby. Neodlišuje sa však ani od adrenalinového športu, akým je žonglovanie. Bartender sa musí prezentovať novým, objavným drinkom, technicky ho správne namiešať a popritom zvládnuť jeho prípravu v časovom limite a s dobrým „umeleckým dojmom“.

VERA PAŽITNAY, ANDREA WEISS

VÍŤAZNÉ NÁPOJE

RASTISLAV ČERVEŇ
z People´s Lounge z Bratislavy, Slovensko

APERITÍV

FIN CINECTION
- Finlandia Vodka Mango
- Lychee liqueur
- Lime fresh
- Cranberry white juice

LONG DRINK

POLAR SUMMER
- Finlandia Vodka Lime
- Quarenta y tres
- Fresh orange
- Fresh basil
- Ginger beer

FINN-AP
- Finlandia Vodka Grapefruit
- Martini Dry
- Godet
- Fresh Lichee

FINLAND FUTURE
- Finlandia Vodka Crenberry
- Bacardi Carta blanca
- Maracuja juice
- Pineaple juice
- Lemon fresh

Pravda o Tapas

typická „bodega" v Córdobe

pohár suchého shery fino

Už niekoľko rokov v domácej aj zahraničnej gastronómii vládne fenomén zvaný tapa. Tapa je síce dávna tradícia, no až v dnešných časoch zažíva svoj medzinárodný boom. A dnes je tapas pre mnohých dokonca synonymom snobizmu. Čo sa však v skutočnosti skrýva za týmto slovom? Ako a prečo sa názov tapa dostal do španielskeho slovníka?

Podľa španielskeho Jazykovedného ústavu (La Real Academia de la Lengua española) výrazom tapa označujeme akúkoľvek porciu jedla podávanú k nápoju. V praxi to znamená, že hosť príde do baru, objedná si pohár vína alebo piva – to sú nápoje, ku ktorým sa tapas obyčajne podávajú – a čašník mu k pohárику automaticky a bezplatne naservíruje na malom oválnom tanieriku kúsok studeného alebo zohriateho jedla. Je naozaj dôležité zdôrazniť, že ponúkaná chuťovka je pozornosť podniku. Toľko definícia. V praxi sa však servírovanie a pomenovanie tapas líši. Napríklad v Katalánsku, keď obsah oválneho tanierika skonzumujete, musíte zaplatiť. V Baskicku by ste slovo tapas museli nahradiť výrazom pintxos. A v Európe zaužívané slovíčko „aperitivo" v Španielsku neoznačuje pohárik alkoholu pred jedlom, ale vínko či pivo s tapa.

V celom Španielsku sa však môžeme stretnúť aj s takzvanými pinchos (pinčos). Je to názov pre malé kolieska sendviča, obložené akýmkoľvek jedlom (rybami, nátierkou a pod.) . Za tieto chlebíky, nastoknuté na špáradlo, by ste zaplatili v priemere jedno či dve eurá.

Týmto oficiálnym výkladom by sme mohli sucho ukončiť náš článok, avšak svet tapas je, našťastie, omnoho bohatší, aby naň stačilo týchto pár definícií. Chceme vám ponúknuť aj niekoľko teórií o vzniku tejto v španielskej kultúre takej dôležitej tradície. Pátrajme teraz po pôvode slova tapa. Tapar znamená zakryť, tapa je teda pokrievka.

Nevieme s istotou, ako prišla tapa k tomuto pomenovaniu, môžeme sa len domnievať, že to súvisí s dávnym zvykom prikrývať poháre a nádoby taniermi či jedlom. Túto teóriu podporuje aj nasledujúca historka o kráľovi Alfonsovi XIII., starom otcovi terajšieho monarchu Juana Carlosa. Jedného dňa cestoval po okrese Cádizu a v jednom pohostinstve si vypýtal pohárik brandy de Jerez. Majiteľ mu priniesol pohárik alkoholu zakrytý plátkom šunky. Panovník sa ▶

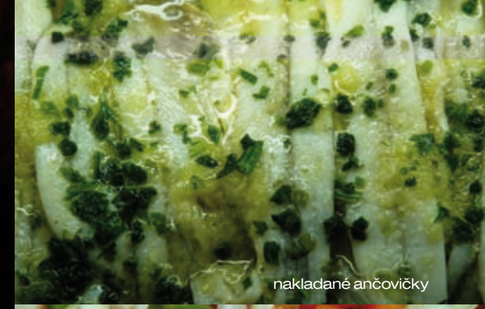
tapas pre turistov

novýtapas bar Sentao

jamon serrano – to je najkvalitnejšia vzduchom sušená šunka

tapas na slnku na námestí v Córdobe

salmonrejo


nakladané ančovičky

salpicon s krevetami

fino Montilla

córdobské olivy

udivene pýtal, čo to má byť. „Prepáčte moju drzosť, vaše veličenstvo,“ odpovedal hostinský, „dovolili som si pohár zakryť plátkom šunky, aby sa dnu nedostal piesok.“ Kráľ zjedol šunku, zapil ju vínom a objednal si ešte jeden pohárik s tapa (pokrievkou). To isté spravili aj ľudia z jeho sprievodu.

S ďalšou teóriou sa spája kráľ Alfonso X. Žil v XIII. storočí a prezývali ho El Sabio (Múdry). Trpel vraj nejakou žalúdočnou chorobou, a preto prikázal, aby v Kastilsku v každom dome podávali k vínku aj niečo drobné. Pravdepodobne chcel, aby ľuďom neprišlo nevoľno z alkoholu. Svoju prezývku Múdry nezískal pre tento počin, hoci by si ju nepochybne zaslúžil.

Mnoho ľudí sa prikláňa k názoru, že slovo tapa má svoj pôvod vo francúzskom Etapa. Vraj keď vojaci oddychovali v nejakom stanovišti, posilňovali sa nápojom a malými kúskami jedla.

Iné zdroje uvádzajú, že zvyk podávať k nápoju tapas má svoje korene v Andalúzii, kde odjakživa zajedali dúšky vínka kúskom chlebíka alebo údeniny. Hovorí sa tiež, že jesť tapas je dávnym zvykom vidiečanov a nádenníkov.

Existujú aj teórie spochybňujúce tapas ako španielsku tradíciu. Spomína sa v nich podobný štýl stravovania Rimanov v Hispánii, nejaké stopy vedú dokonca aj k Arabom. Ti vraj v časoch, keď okupovali územie Španielska, popíjali vínko a zajedali ho olivami.

Svet tapas sa rozmohol najmä vstupom do EÚ. Zvýšila sa kvalita španielskych výrobkov, ich rozmanitosť a forma servírovania. Teraz už človek môže ísť na takzvané tapeo (teda chodenie z baru do baru a ochutnávanie rôznych tapas) a vybrať si zo širokej škály dobrôt. Ponúkajú sa mu tak možnosti ochutnať drahšie tapy, ako je chobotnica na červenej paprike a olivovom oleji, sépia či grilované kalamáre a langusty. Medzi tie lacnejšie kúsky patria pincho s tortillou (tortilla – placka zo zemiakov, vajíčka a cibule) alebo zemiaky s pikantnou aj cesnakovou omáčkou (patatas bravas). V niektorých reštauráciách sa už začína zaužívať zvyk podávania nejakého hlavného jedla, napr. paelly vo forme tapa. Tapeo sa stáva súčasťou kultúry dnešných mladých ľudí.

Fenomén rozkvetu tapas v Španielsku sa mení na veľký biznis. Slovo tapa slúži ako dobrý obchod. Tapa ako reklama, tapa ako veľký neónový nápis – lákadlo turistov, tapa ako obchodný artikel. Niektoré pohostinstvá sa snažia vydávať tapas za niečo veľmi štýlové a zložité, nezabúdajúc dodať, že je to obľúbené, tradičné jedlo. Tapa, ktorá bola pôvodne zadarmo, stojí teraz peniaze. Obchodníci si ju radi „mýlia“ s porciou. Pamätám sa, ako otvorili v New Yorku prvý tapas bar. Bol to taký pseudošpanielsky bar, ktorých sa teraz otvára po celom svete mnoho. V tom bare mala pekne naaranžovaná tapa priam „cenu zlata“.

Možno naozaj nezáleží na tom, ako slovo tapa vzniklo. Je jedno, či veríme historke o kráľovi Alfonsovi XIII., alebo sme náchylní myslieť si, že tapa slúžila v stredoveku na miernenie účinkov alkoholu, alebo sa nám viac páči historka o pokrievke a zároveň ochrane proti hmyzu a prachu. Dôležité je, že vo svete, z ktorého sa pomaly vytrácajú hodnoty, sa tapa stala populárna. Nielenže dobre chutí, združuje ľudí a utužuje priateľstvá, ale aj podporuje štedrosť. Veď každé ďalšie „koliesko“ tapas musí niekto zaplatiť. Preto sa z tapas nesmie stať len exkluzívny tovar drahých reštaurácií. Nesmie sa zmeniť na niečo šik a snobské. Stratila by tým tú ozajstnú, dôležitú esenciu. Svoju španielsku dušu.

Jorge de Reval/Jamajka

KARLOFF
TATRA DISTILLERY
EST 2002

Karloff
univerzálne produkty pre mixológiu

Spoločnosť KARLOFF, s. r. o., sa zaoberá výrobou a distribúciou značkového alkoholu. Na trhu pôsobíme od roku 2002 a v segmente PRÉMIOVÝCH LIEHOVÍN sme zaznamenali nemalé úspechy. Tatranský čaj 52 % sa zakrátko stal „národným nápojom“, čo pre nás znamená obrovský úspech, ale aj zodpovednosť tvoriť ďalej. Publikáciou KARLOFF COCTAIL BOOK dokazujeme kvalitu našich produktov, ktoré sa skvele hodia na prípravu miešaných nápojov.

Tatranský čaj 52 % je lídrom vo svojej kategórii, svedčí o tom jeho úspešnosť a obľuba u spotrebiteľov. Už od začiatku sme ponúkali tri spôsoby jeho konzumácie, a to dobre vychladený, ako horúci nápoj a, samozrejme, zmiešaný s tonikom, kolou alebo s ľadovým čajom. Vedeli sme však, že jeho sila a kvalita nespočíva len v týchto troch spôsoboch podávania. Pripravili sme pre vás receptúry podľa najnovších trendov. Veríme, že vás osloví aj tento spôsob podávania produktov spoločnosti KARLOFF.

AKO NA TO...

Aby sme mohli pripraviť naozaj kvalitné miešané nápoje, stavili sme na naše vlastné PRÉMIOVÉ produkty Tatranský čaj 52 %, Zbojnícky čaj 72 %, Tatranský vietor 52 %, Goralský čaj 62 %, Tatranskú kávu, Cocherry Liquor, Tatranskú čokoládu, Tatra Dry Gin a vodku Extra Fine.
Keď však primiešame KARLOFF PREMIUM DIJON, stačí málo a naozaj vznikne veľkolepý koncert. Za všetko hovoria Blue Curacao Liquor, Raspberry, French Milk Liguor, Williams Pear Liquor, Peach Liquor, Cassis Liquor.

KARLOFF COCTAIL BOOK

Určite vás potešíme miešanými nápojmi, ktoré zaručene patria na každú oslavu, spoločenskú akciu alebo len tak na posedenie niekde v bare. Produkty KARLOFF sú doslova predurčené na to, aby sa miešali. Výnimočné spojenie chuti, vône a nápadov... KARLOFF prináša harmóniu do vášho života.
Aperitívy majú v rámci gastronomického zážitku neodmysliteľné postavenie, vyvolávajú chuť do jedla. Digestív je zasa priateľ žlčníka, pomocník vášho trávenia. K týmto tradičným kategóriám nápojov sme namiešali aj LONG DRINKY, JULEPS, PUSSE CAFÉS, GROG, PUNČ ale aj SHORT DRINKY – CRÉME LIQUOR. Pri príprave a tvorbe miešaných nápojov sme sústredili pozornosť na vyváženú chuť, farebnosť a jednoduché línie. Sme presvedčení, že sa nám to podarilo a že budete naozaj spokojní.

NAŠA CESTA

V súčasnosti rozširujeme portfólio o nové produkty, ktoré vyplnia medzeru na slovenskom trhu. V rámci novej filozofie naše zameranie smeruje k prísnej segmentácii – direktný positioning, ale aj k úprave dizajnu, o čom svedčí novinka KARLOFF COCTAIL BOOK. V poslednom čase sme prešli rebrandingom našich produktov, marketingového myslenia a celkovej stratégie. Spolupráca s odborníkmi a profesionálmi v oblasti gastronómie, dizajnu a marketingu je pre nás veľmi dôležitá a prináša svoje ovocie.

KVALITA

Naše vlastné, ale aj importované produkty majú spoločné jedno – kvalitu! Už od začiatku prinášame našim zákazníkom len produkty z kvalitných surovín! Vieme, že slovenský spotrebiteľ sa poučil na svojich neblahých skúsenostiach s lacným a nekvalitným alkoholom, to však nie je naša parketa! Aj v budúcnosti sa budeme uberať cestou kvality! Je naším poslaním prinášať vám produkty, ktoré z vás spravia spokojných zákazníkov.

To, čo v káve ladí

Poradil Stano Cibuľa, barman, barista a majster Slovenska v príprave kávy

Nielen expert vie, že espresso je základom mnohých kávových špecialít. Predstavujeme vám ozaj tie najzákladnejšie. Najrozšírenejším kávovým nápojom po espresse je bezpochyby cappuccino. S pridaním napríklad medu, sirupu či likéru môžeme pripraviť mnoho jeho variácií.

Baileys, pravdepodobne najpredávanejší likér na svete, je ingredienciou mnohých miešaných nápojov. Spojením výborného cappuccina a tohto likéru dostaneme lahodný nápoj, ktorý očarí nielen dámsku spoločnosť, ale s obľubou si ho vychutnávajú aj páni.

Baileys cappuccino
Pripravíme si klasické cappuccino, do ktorého pridáme minimálne 2 cl likéru Baileys

Latte machiato tiramisu (pozri foto)
Ďalším klasickým kávovým nápojom je latte machiato, podávané v sklenom pohári, ktoré tiež môžeme pripraviť na rôzne spôsoby.

Latte machiato mint
Na dno pohára vlejeme 2 cl sirupu, pridáme mliečnu penu a nakoniec espresso.

Viete, ako a čím sa cappuccino líši od latte machiata? Cappuccino sa pripravuje do šálky strednej veľkosti a latte machiato do skleného pohára, kde pekne vyznieva jeho mliečna chuť a farba.

Keďže som sa zúčastnil aj na mnohých baristických súťažiach, prezradím vám, s akými trikmi a receptmi sa tam pracuje. Po povinnej disciplíne, príprave espressa a cappuccina som pripravoval napríklad aj špeciality – prezradím ich rád, hoci nejde o nápoje na každý deň. Mnohé iné skvelé ingrediencie čakajú na to, aby sa snúbili s výborným espressom. Nemusia okamžite vyhovovať všetkým, niekto by od svojej obľúbenej kávičky asi len ťažko presedlával na novotu. Napokon nejeden zákazník – laik nad nimi pokrútil hlavou a pohmkal, ako toto len môže chutiť. Napriek tomu si však aj nezvyčajné kombinácie nachádzajú svojich priaznivcov.

Caffé Martini
Rozmixované zelené olivy s mandľovým sirupom a studeným mliekom „prešejkujeme" spolu s espressom a kockami ladu. Podávame vo „V-shape", ozdobené zelenou olivou, ktorá je prepichnutá a doplnená mandľou.

Banana Ice Caffee (pozri foto)
Rozmixovaný banán premiešame s ľadovou drvinou, navrch pridáme espresso a studenú mliečnu penu. Na ozdobu môžeme použiť lístky čerstvej mäty a mletú škoricu.

Verím, že som mladých kolegov inšpiroval čarovať s kávou a konzumentov navnadil skúsiť niečo nové.

Príbeh cigár: Výroba a balenie cigár

Ručne balené cigary sa skladajú z troch častí: z náplne, viazacieho listu a krycieho listu. Pri fajčení zohráva každá časť inú úlohu.

Vonkajší krycí list (capa, po angl. wrapper) rozhoduje o vzhľade cigary a práve na ňom najskôr spočinie fajčiarske oko. Musí byť pružný a ohybný, aby s ním mohol balič ľahko narábať. Krycie listy z rozličných plantáží majú odlišnú farbu (a takisto odlišnú chuť – napríklad tmavšie listy sú sladšie) a podľa týchto vlastností sa používajú na rozličné značky cigár. Krycie listy sa na ručne balené cigary nepochádzajúce z Kuby zvyknú dovážať z Connecticutu, Kamerunu, zo Sumatry, z Ekvádoru, Hondurasu, Kostariky alebo z Nikaraguy. Krycí list je najdôležitejšia, a teda aj najdrahšia časť cigary.

Viazací list (capote, po angl. binder) drží cigaru pokope – je to obvykle na dve polovice rozdelený neopracovaný list z hornej časti rastliny pestovanej na slnku a predurčuje ho na to jeho pevnosť a pružnosť.

Náplň (po angl. filler) sa pripravuje z niekoľkých listov, ktoré balič po dĺžke šúľa tak, aby cez ne mohol prechádzať dym, keď cigara horí. Vhodné prieduchy sa dajú vytvoriť iba rukou, a to je základný dôvod, prečo strojovo vyrábané cigary nie sú také kvalitné. Na náplň sa používajú tri druhy listov: *listy ligero* – z hornej časti rastliny, sú tmavé a aromatické, *listy seco* – zo strednej časti rastliny, majú oveľa jemnejšiu farby aj arómu, *listy volado* – zo spodnej časti rastliny, majú slabú alebo nijakú arómu, veľmi dobre však horia.

Dnešná havanská továreň na cigary je takmer taká istá, ako bola v polovici 19. storočia, keď sa umenie výroby cigár štandardizovalo a výroba spriemyselnila. Oproti 120 cigarovým továrňam na začiatku storočia je v súčasnosti na Kube iba osem tovární na ručne balené cigary. Pracovný postup je v podstate zhodný vo všetkých továrňach. Tie sa odlišujú len veľkosťou a atmosférou, aká tam vládne. Nech však navštívite ktorúkoľvek z tovární, všade vás privítajú steny pokryté revolučnými heslami a portrétmi Fidela Castra, Che Guevaru a ďalších mužov revolúcie. Dvesto baličov v továrni Partagás, ktorá je najväčším kubánskym exportérom cigár, ušúľa spolu 5 miliónov cigár ročne. Odhaduje sa, že ručne balená havana prechádza až 222 rozličnými výrobnými štádiami – od sadenia semien až po finálny výrobok pripravený na distribúciu.

Baliči cigár (torcedores, po angl. rollers) pracujú vo veľkých miestnostiach. Do dnešných dní pretrváva starý zvyk predčítavať baličom v sále pri práci nahlas knihy a noviny. Predčítavača si baliči vyberajú sami podľa zvučného hlasu a dôkladnejšieho vzdelania. Za čítanie dostáva od každého z nich určitú menšiu sumu peňazí. Baliči sedia v starosvetských laviciach podobných školským. Každý pracuje s prídelom náplne zodpovedajúcej konkrétnej značke a veľkosti, ktorá sa bude v ten deň vyrábať. Výkon a kvalita baličovej práce závisí od jeho sústredenosti a za každú chybu sa draho platí. Atmosféra v hale je napriek tomu uvoľnená a *torcedores* sú na svoju prácu veľmi hrdí. Keď do haly vojde návštevník, baliči ho privítajú spoločným klopaním nožmi *chavetas* o stoly.

Torcedores majú osemhodinový pracovný čas a pracujú šesť dní v týždni za 350 – 400 pesos (podľa oficiálneho kurzu 350 – 400 dolárov) mesačne. V pracovnom čase majú právo vyfajčiť toľko cigár, koľko chcú, a každý deň si môžu vziať domov päť kusov. V súčasnosti existuje až 42 veľkostí ručne balených cigár. Dobrý pracovník ušúľa obvykle okolo 120 stredne veľkých cigár denne (výnimoční baliči ich urobia až 150), na jednu cigaru teda pripadá štyri až päť minút.

Základný rozdiel medzi ručne balenými a strojovo balenými cigarami spočíva v tom, že pri väčšine strojovo balených cigár sa nepoužívajú dlhé náplňové listy, teda listy prechádzajúce celou dĺžkou cigary. Ťah a horenie týchto cigár sú preto podstatne menej kvalitné. Rozoznať ručne balené cigary aj od tých najlepších strojovo balených je pomerne ľahké: klobúčiky strojovo balených cigár sú oveľa špicatejšie, cigary sú na dotyk suchšie, ich krycí list je drsnejší a často žilkovatejší. Ak cigara nemá klobúčik, môžete si byť istí, že ide o lacnejšiu strojovo balenú cigaru. Ak je cigara zabalená do celofánu, ide pravdepodobne o strojovo balený kus, ale platí to len v prípade kubánskych cigár.

Ivan Hossa

Nabudúce o výbere a fajčení cigár...

Joseph CARTRON alebo Jožo z kartóna?

Jožo z kartóna určite nie, ale likéry Joseph Cartron určite áno.

Spoločnosť CARTRON bola založená v roku 1882 v jednej z najprestížnejších, celosvetovo preslávených vinárskych oblastí Burgundska – Nuits Saint Georges.

Názov CARTON dostala spoločnosť po jej zakladateľovi Josephovi Cartronovi a v prvých rokoch sa špecializovala najmä na rad likérov z čiernych ríbezlí. Už v začiatkoch sa spoločnosť preslávila svojím know-how a vysokou kvalitou výrobkov. Stále ju vedie rodina Cartron, ktorá dlhé roky dbá na zachovanie tradícií a najkvalitnejšie spracovanie a produkciu ovocných likérov a brandy – ich úspech a sláva stoja na hlbokej znalosti a skutočnom umení liehovarníctva a výroby likérov.

V súčasnosti sa vysoko kvalitné likéry vyrábajú výhradne z čerstvého ovocia, semien a výťažkov z rastlín, z ktorých sa uvoľňujú aromatické zložky a prírodné farbivá a dávajú likérom výsadu ušľachtilosti.

Najprísnejší výber ovocia, presné vnímanie chuti, vysoká odbornosť a neustále technické zdokonaľovanie procesu výroby sú hlavné zásady značky Cartron.

Niekoľko z nich:

LA CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE DOUBLE CRÈME JOSEPH CARTRON

(Burgundské čierne ríbezle Double Crème)

Exkluzívny výrobok spoločnosti Cartron. Starostlivý výber čiernych ríbezlí odrody Noir de Bourgogne, dokonalá destilácia v alkohole a cukre spoločne s majstrovským umením vytvorili delikátny likér s bohatou, jemnou chuťou. Je tiež neoddeliteľnou súčasťou Vin Blanc Cassis a Champagne Cassis, celosvetovo známych kokteilov a jeho kvalitu oceňujú aj najznámejší znalci.

LES CRÈMES DE FRUITS ROUGES

(Likéry z červeného ovocia)

Spoločnosť CARTRON sa presadila aj v oblasti výroby likérov z červeného ovocia, vyrábaných podľa originálnych receptúr Josepha Cartrona.

La Crème de Framboise de Bourgogne (Burgundské maliny) je jedným z drahokamov značky CARTRON, úžasný samostatne či v nápojoch so šampanským, alebo v kokteiloch.

V posledných rokoch sme zaznamenali rastúci záujem aj o likéry z lesných jahôd, černíc, čerešní, brusníc a iných druhov červeného ovocia.

Spoločne s týmto trendom treba spomenúť aj rastúci úspech Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne. Ide o likér z plodov krikových broskýň, pestovaných v Burgundsku hneď vedľa vinic, ktorý ilustruje význam ovocných likérov podľa Savoir-Boire (umenie piť, umenie chuti), a v tejto oblasti spoločnosť Cartron považujú za lídra.

V portfóliu spoločnosti Joseph Cartron nájdeme tiež mnoho ďalších zaujímavých likérov, napr. Pomme Verte (Žlté jablko), Pomme Granate (Granátové jablko), Apricot (Marhuľa), Watermelon (Červený melón), Caramel, Vanille, Lychee (Liči) a pod.

Spoločnosť CARTRON je zárukou výrobkov vysokej kvality. Tieto likéry sa vyvážajú do viac ako 40 krajín a jej hlavnou prioritou je zlepšiť svoje postavenie na medzinárodnej scéne.

VÝHRADNÝ DOVOZCA:
Seldo Caffe s.r.o
Tel.: 0905 690 115, 0911 690 115
E-mail:seldocaffe@seldocaffe.sk
www.seldocaffe.sk

Mercedes Café
Čistý dizajn a voňavá káva

Mercedes-Benz nie sú len autá, ale aj značka vyjadrujúca istý životný štýl. Pre dizajn to znamená napríklad aj spojenie luxusnej elegancie a inžinierskych technológií.

Každá správna kaviareň by mala už na prvý pohľad prezrádzať svojmu návštevníkovi, čo vlastne nájde vo vnútri, akých ľudí a s akým myslením tam stretne. Keď prichádzate k novej kaviarni Mercedes Café na Rigeleho ulici v Bratislave (oproti hotelu Danube), okamžite na vás zapôsobí technicistické riešenie spájajúce elegantný chróm, sklo a dômyselne upevnené markízy ochraňujúce patio pred kaviarňou. Mercedes Café je ukážkou pretvorenia ducha automobilovej značky z priemyselného srdca Nemecka do podoby kaviarne.

Tradícia technického dizajnu má svoje korene v nemeckom architektonickom a dizajnovom hnutí Bauhaus, ktoré sa na scéne európskeho užitého umenia objavilo na začiatku 20. storočia. Bola to reakcia na prečačkanú secesiu a okázalosť klasicistickej architektúry. Bauhaus kládol požiadavky v prvom rade na funkčnosť, technickú dokonalosť, využiteľnosť a zmysluplnú strohosť. Interiér má v prvom rade spĺňať požiadavky chladnej priemyselnej elegancie, ktorá je čistá a príťažlivo usporiadaná. Nie je to inak ani v bratislavskej kaviarni Mercedes-Benz, ktorú navrhol architekt Karol Kállay. Mercedes Café je rozdelená na štyri základné sféry. Pred samotnou kaviarňou sa nachádza patio s funkcionalistickými stolikmi a stoličkami. Pri vstupe do vnútorných priestorov vás ako magická hlbočina vtiahne do diania kombinácia čiernej podlahy a kovu. Na ľavej strane sa nachádza multifunkčná miestnosť, ktorá slúži v prvom rade ako predajňa life-style kolekcie Mercedes-Benz. Hodinky, kľúčenky, automobilové modely, ale aj množstvo ďalších vecí, ktorých spoločným znakom je trojcípa hviezda.

Druhú časť prízemia tvorí minimalistický Sushi bar so špecialitami japonskej kuchyne. Ak máte chuť na výdatnejší obed orientálnej kuchyne, môžete navštíviť štvrtú časť na poschodí, ktorá je zariadená práve v duchu orientálnej jednoduchosti a vhodne komunikuje s chladivým dizajnom technickej časti Mercedes Café. Predajňa life-style kolekcie Mercedes-Benz je otvorená denne od pondelka do piatka od 9.00 do 20.00 hod., v sobotu a nedeľu od 10.00 do 18.00 hod., Kaviareň, Sushi bar & Restaurant od pondelka do soboty od 9.00 do 24.00 hod., a v nedeľu od 11.00 do 24.00 hod., pri platbe s MercedesCard je automatická zľava v Mercedes Café 30 % a v Collection Shope 7 %. Majitelia vozidiel mercedes majú v Mercedes Café zľavu 10 %. Rozhodne ju nepremeškajte, ak si chcete vychutnať kus technickej elegancie a majstrovského minimalistického dizajnu.

Text a foto: Mercedes Café

IMS & IMS
IDEÁLNY VELKOOBCHODNÝ SERVIS
ITALMARKET SLOVAKIA A.S.

MAGIC Fresh FRUIT

MAGIC FRESH FRUIT TEA

Nová dimenzia v pití ovocných čajov – Čaje, ktoré majú šťavu! Ide o vysokokvalitné, čisto ovocné čaje na báze sušeného ovocia a sušených ovocných štiav, bez prímesí čierneho či zeleného čaju. Najmodernejšia technológia uzatvárania vysušených ovocných štiav do mikrokapsulí umožňuje vytvoriť čaje, ktoré obsahujú nielen sušené ovocie, ale aj ovocnú šťavu. Šťava je v mikrokapsuliach chránená pred stratou aromatických a chuťových látok a pred oxidáciou.

Nová technológia/New technology
mikrokapsula
Micro capsule
sušený džusový koncentrát
Juice concentrate
tepelne odolné ochucovadlá
Heat-resistant flavour

DON VITTO EXCLUSIVE TEA SINCE 1913

VITTO TEA

italmarketslovakia.eu /italmarket.sk

Rudolf Jelínek EUROCUP 2007

O tom, že barmanské umenie sa stáva aj u nás čoraz populárnejšie a vťahuje do svojich osídel množstvo mladých barmanov, je už všeobecne známe. Zo zadymených, chladných „krčiem“ a hŕstky barov z čias totality, ktoré boli semeniskom kapitalistického životného štýlu, sme sa opäť vrátili ku kultúre stolovania a servírovania nápojov. Dnes už nie je neobvyklé nájsť v dobrom bare skvelého barmana, dokonale ovládajúceho svoje umenie. A toto „remeslo“ láka nových záujemcov.

Aj preto sa čoraz častejšie stretávame s rôznymi súťažami, kde môžu barmani predviesť svoje umenie a zároveň si zmerať sily s kolegami z rôznych častí Slovenska, ale tiež zo zahraničia.

Jednou zo súťaží bol aj RUDOLF JELÍNEK EUROCUP v Prešove, ktorý sa uskutočnil 14. novembra 2007.

V priestoroch mestskej haly sa stretli mladí barmani – juniori zo Slovenska a z Európy, aby si zmerali sily a prezentovali svoje zručnosti v miešaní nápojov na 15. jubilejnom ročníku RUDOLF JELÍNEK EUROCUP 2007.

Hlavnými organizátormi tohto ročníka boli Hotelová akadémia Prešov, AEHT – Asociácia európskych škôl hotelierstva a turizmu, Slovenská barmanská asociácia, Úrad Prešovského samosprávneho kraja, Mestský úrad Prešov.

Oficiálnymi sponzormi súťaže boli:

- RUDOLF JELÍNEK SLOVAKIA, s. r. o.
- GEORGES MONIN S. A.
- COCA-COLA BEVERAGES SLOVAKIA, s. r. o.
- NESTLÉ SLOVENSKO, s. r. o.
- AEHT – EURÓPSKA ASOCIÁCIA ŠKÔL HOTELIERSTVA A TURIZMU
- FFH – NADÁCIA PRE VZDELÁVANIE V HOTELIERSTVE, ŽENEVA

Do súťaže sa zapojilo 31 slovenských a 11 zahraničných družstiev, spolu **84** súťažiacich. Zo zahraničia to boli súťažiaci z Ukrajiny (Odesa, Kyjev), z Maďarska (Budapešť), z Poľska (Varšava, Pionky), z Chorvátska (Split), zo Slovinska (Bled), z Čiech (Opava, Poděbrady), z Luxemburska (Dierkich), zo Švédska (Malmö).

Každý súťažiaci musel podľa vlastnej receptúry namiešať nápoj v kategórii **short drink** (alkoholický nápoj) a **soft drink** (nealkoholický nápoj). Posudzovala sa technika miešania nápoja – hodnotil ju technický komisár priamo na pódiu, a kvalita nápoja, ktorú hodnotil chuťový komisár – všímal si vzhľad, chuť, arómu a celkový dojem namiešaného drinku.

Na záver trochu štatistiky:

- Súťažiaci pripravili **252** porcií **short drinkov**, **252** porcií **soft drinkov** a **27** porcií nápojov v kategórii **FLAIR STYLE**, spolu teda **531** pohárov miešaných nápojov.
- V súťaži jednotlivcov bolo odovzdaných **14** zlatých, **26** strieborných a **44** bronzových medailí (každý súťažiaci si odniesol medailu a diplom).
- V súťaži družstiev odovzdali organizátori 7 zlatých, 14 strieborných a 21 bronzových, spolu teda 126 medailí
- **MISS EUROCUP** sa stala **Lenka Triznová (ZH a OŠ, Liptovský Mikuláš)**
- **MISS SYMPATIE** sa stala **A´se Dunbar (LTH, Dierkich, Luxembursko)**

Ing. Beáta Šofranková
(zást. riaditeľa školy HA, Prešov)

AKO SÚŤAŽ DOPADLA?

V kategórii **Short drink**

1. miesto Terézia Mináriková (ZSŠ, Továrnická ul., Topoľčany)
2. miesto Lukáš Siroka (HA, Prešov – 1)
3. miesto Oscar Martensson (Malmö, Švédsko)

V kategórii **Soft drink**

1. miesto Maroš Petrikovič (HA, Piešťany)
2. miesto Viačeslav Rosolovskij (KTGG, Kyjev, Ukrajina)
3. miesto Katarína Škvarková (ZSŠ služieb, Zvolen)

Absolútni víťazi v súťaži jednotlivcov

1. miesto Terézia Mináriková (ZSŠ, Továrnická ul., Topoľčany) – získala **Putovný pohár riaditeľa HA, Prešov**
2. miesto Katarína Škvarková (ZSŠ služieb, Zvolen)
3. miesto Lukáš Siroka (HA, Prešov – 1)

Absolútni víťazi v súťaži zahraničných jednotlivcov

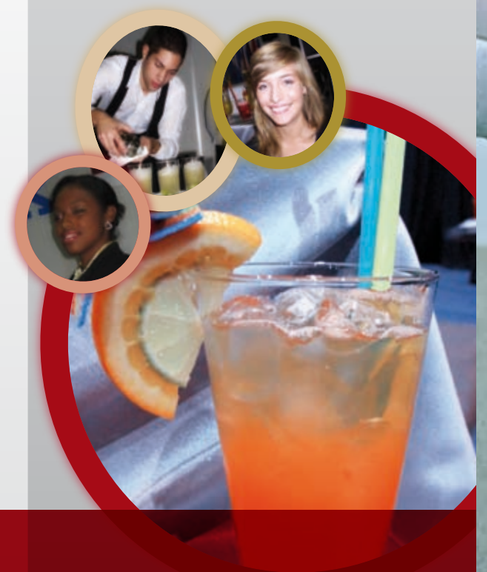
1. miesto Jakub Ucinski (ZSP Pionki Poľsko)
2. miesto Oscar Martensson (Malmö, Švédsko)
3. miesto Brigitta Bede (Kivi, Budapešť, Maďarsko)

Víťazné družstvá

1. miesto HA, Prešov – 1 (získalo **Putovný pohár primátora mesta Prešova**)
2. miesto ZSŠ, Továrnická ul., Topoľčany
3. miesto SOU SD Jednota, Prešov

V tomto ročníku bola po prvýkrát zaradená aj kategória **FLAIR STYLE**, do ktorej sa prihlásilo 9 súťažiacich. Výsledky naznačili, že najúspešnejší boli súťažiaci z Poľska.

1. miesto Slawomir Wiater (ZSG, Rzeszow, Poľsko)
2. miesto Maroš Petrikovič (HA, Piešťany)
3. miesto Slawomir Szylar (ZSG, Rzeszow, Poľsko)



BK OnLine
účtovníctvo v reálnom čase

Zverte vaše starosti s účtovníctvom do rúk odborníkov!

Prostredníctvom systému BK OnLine Vám zabezpečíme úplnú a vždy aktuálnu kontrolu nad výsledkami vašej spoločnosti a nad vaším hospodárením. Využite výhody systému a staňte sa naším klientom.

BK OnLine je komplexný systém na vedenie a spracovanie účtovníctva, miezd a personalistiky na komunikáciu s účtovnou spoločnosťou v reálnom čase prostredníctvom internetového pripojenia. Ponúka jednoduchý a prehľadný spôsob prenosu účtovných dokladov, personálnych údajov a kontroly vášho hospodárenia v reálnom čase. Je to váš účtovník, personalista a poradca na diaľku!

Vo väčšine prípadov sú údaje, ktoré vkladáte do systému, spracované okamžite. To znamená, že ak ste platca DPH, vždy viete, ako ste na tom, či máte nakupovať, alebo fakturovať. Každé ráno, keď sa pripojíte do systému, poznáte stav vášho účtovníctva a máte dokonalú kontrolu nad svojim hospodárením.

Zavedenie systému BK OnLine si nevyžaduje žiadne dodatočné náklady. Výhodou ponúkaného riešenia je to, že úplne vystačíte so základným vybavením. Nemusíte kupovať nové počítače ani inštalovať neznámy softvér.

Nemusíte chodiť za účtovníkom ako na klavír. Sledovať údaje a pracovať s nimi môžete prakticky z ľubovoľného miesta na svete, kde je pripojenie na internet.

Je jedno, odkiaľ ste sa pripojili do systému BK OnLine, nemusíte sa obávať o únik dôležitých informácií. Bezpečnosť spojenia je rovnaká ako bezpečnosť homebankingu v elektronickom bankovníctve.

ISO 9001

BK Team Consulting, a. s.
Sartorisova 10
821 08 Bratislava
Tel.: 02/5556 88 90-2, 0907 887 162
Fax: 02/5556 88 93
E-mail: obchod@bkteam.sk
www.bkteam.sk

V spoločnosti **BK Team Consulting, a. s.,** poskytujeme svojim klientom služby už od roku 1995. Pôsobíme najmä v oblasti účtovníctva, spracovania miezd, daňového poradenstva, právneho poradenstva a audítorstva.

Základom nášho tímu sú spoločné hodnoty a princípy, na ktorých budujeme vzťahy s klientmi, partnermi a so zamestnancami. Vážime si každého svojho klienta; dôverujeme všetkým našim zamestnancom; tímový duch, zodpovednosť a dobroprajnosť je to, čo nás spája v spoločnosti **BK Team Consulting**, a to, na čom budujeme vzťahy s vami, našimi terajšími aj budúcimi klientmi.

účtovníctvo • mzdy • daňové poradenstvo

BK Team Consulting

Slávne hollywoodske evergríny a nemenej slávne drinky

Dostala sa mi do rúk pôvabná publikácia Tobiasa Steeda o hollywoodskych kokteiloch, ktorá vyšla po prvý raz v Londýne v roku 1999. Už od detstva ma fascinoval svet filmových ateliérov, ruch a napätie okolo nakrúcania, ale najmä patetická krása, noblesa a dramatickosť hlavnej „star". Hviezdy filmu odjakživa udávali tón nielen v móde, ale aj v nápojoch. Mnohé klasické kokteily, ktoré nám dnes bartender namieša, boli po prvý raz pripravené na mieru práve vo filme, resp. práve film ich spopularizoval. Evergríny z filmových štúdií ako Metro Goldwyn Mayer, Twentieth Century Fox, United Artists sú plné nielen legendárnych hercov aj legendárnych drinkov.

Hollywoodske kokteily zahaľuje opar tajomna a nehynúcej slávy. Stačí vidieť hviezdu vo filme, ako si svetácky vychutnáva svoj kokteil, zahalená v oblaku najdrahšieho parfumu poťahuje z dlhej cigarety v cigaretovej špičke, a zatúžite byť na jej mieste – úžasná a obletovaná.

V svojich najlepších glamour časoch si Hollywood potrpel na nákladne zhotovované dekorácie, ohromné, výpravné scény a nemenej veľkolepé boli aj podávané drinky. Na skvelé drinky sú potrebné vysoko kvalitné ingrediencie, na vyváženosť chuti nápojov ako napríklad Margarita či Daiquiri je bezpodmienečne nutná čerstvá limetová šťava, overené značkové fľaše ginu, trebárs Bombay Sapphire alebo Tangueray, či pravá ruská vodka, likér Angostura a najmä vhodná ozdoba, ako bodka za všetkým. Keď je poruke všetko potrebné, kokteil môže mať svoju večnú charizmu. Zatiaľ čo cirkus okolo Manhattanu a Rañajok u Tiffanyho vystihuje Zombie, na plážach ostrovných rajov sa opájajú rumom a Európa sa posilňuje jedným Americanom za druhým ako v Rímskej jari pani Stonovej či drsniak Humphrey Bogart v oblaku cigaretového dymu s pohárom Champagne v Casablance. Nuž a my k nim pridáme ich príbeh.

Champagne Coctail a Casablanca

- kocka bieleho cukru
- angostura
- 2,5 cl kvalitného koňaku
- suché šampanské

Kocku cukru omočíme do angostury a vložíme do sektového pohára. Pridáme koňak a opatrne dolejeme šampanským.

Tento kokteil vraj vznikol na juhu Ameriky a bol dôležitou, elegantnou rekvizitou pri „pascových" scénach mnohých filmových zvodcov. Drsnosť je najvyšším zákonom, teda šampanské brut sa k tomu dokonale hodí. Tento kokteil nikdy nevyjde z módy a zostane klasikou – rovnako ako Casablanca.

Casablanca (1942) Kaviareň Americain v Casablance je miestom stretnutí utečencov, ktorých hrdlom pretečie množstvom kokteilov. Servíruje ich barman Carl (S. Z. Sakal). Rick Blayne, alias Humphrey Bogart, tu povie niekoľko najslávnejších replík v dejinách filmu. Jeho nezabudnuteľné „Ešte stále máme svoj Paríž" pripomína tie šťastnejšie bezstarostné dni, keď spolu s Ilsou Lundovou (Ingrid Bergmannová) a Samom popíjal šampanské v pariížskej reštaurácii La Belle Aurore.

Zombie

- 2 cl light rumu
- 2 cl bieleho rumu
- 2 cl jamajského rumu
- čerstvá limetová šťava
- čerstvá marakujová šťava
- čerstvá ananásová šťava
- cukrový sirup podľa chuti
- 2 cl vysokopercentného rumu

Do šejkra dáme prvé tri druhy rumu a pridáme veľký zástrek limetovej šťavy. Pridáme po dva veľké zástreky ostatných ovocných štiav a podľa chuti zástrek cukrového sirupu. Krátko, silne pretrepeme a prelejeme do ľadom naplneného pohára highball. Navrch nalejeme trocha vysokopercentného rumu a bohato ozdobíme.

Rañajky u Tiffanyho (Breakfast at Tiffany´s)
Ak malo dievča večierkov Holly Golghtly (Audrey Hepburnová), kráľovná škandálu vo filme Rañajky u Tiffanyho, v úmysle opustiť večierok opitá do nemoty, v prípade Zombie siahla po tom pravom prostriedku. Tento drink namiešal v roku 1934 majiteľ hollywoodskej reštaurácie Don Beach a na prípravu použil v podstate všetko okrem vody na riad. Kokteil bol pôvodne myslený ako „vyslobodzovák" po opici, ale je vám jasné, že pôsobí presne opačne. Zombie preberie k životu aj mŕtvolu.

Mojito a Náš človek v Havane

- 5 cl bieleho rumu
- zástrek čerstvej limetovej šťavy
- zástrek cukrového sirupu
- sóda
- 4 čerstvé mätové lístky

Do pohára highball vložíme mätové lístky a pridáme rum. Dôkladne premiešame, aby sa uvoľnila mätová aróma. Pridáme kocky ľadu, limetovú šťavu a podľa chuti cukrový sirup. Zamiešame a doplníme sódou.
Slávne drinky namiešané za barmanskými pultmi a slávne mená ľudí, ktorí ich popíjali. Ernest Hemingway bol jedným z tých, čo zaručili slávu havanským barom Sloppy Joe´s, El Floridita a La Bodequita del Medio. Sloppy´s preslávilo mrazené Daiquiri, pomenované po malom mestečku na východnom pobreží Kuby. Daiquiri objavil koncom 19. storočia americký inžinier Jennings Cox.

Náš človek v Havane
(Our man in Havana) Alec Guinnes
Podľa románu Grahama Greena vznikol špionážny film celkom iného druhu. Alec Guiness v úlohe Jima Wormolda predáva v Havane vysávače a nedopatrením sa stane spolupracovníkom britskej tajnej služby. Aby z nešťastnej situácie niečo vyťažil, vymýšľa si osoby, o ktorých podáva hlásenia ústrediu, pokiaľ sa neodhalí spleť podvodov s vážnymi následkami.

Americano a Rímska jar pani Stonovej (The Roman Spring of Mrs. Stone)

- 2,5 cl Campari
- 2,5 cl sladkého vermútu
- sóda
- plátok pomaranča

Do pohára highball vložíme kocky ľadu. Pridáme alkohol, doplníme sódou a ozdobíme plátkom pomaranča.
Drink pochádza z Talianska, pravlasti Campari. U amerických turistov si získal veľkú obľubu práve počas prohibície.

Predlohou filmu Rímska jar pani Stonovej je román Tennessie Wiliamsa. Ovdovenú, starnúcu herečku Karen Stonovú (Vivien Leigh), cestujúcu na sklonku jej kariéry do Ríma, sprevádza mladý gigolo Paolo di Leo, ktorý ju využíva.
V alkohole našlo záľubu mnoho hollywoodskych hviezd, ale len máloktorá prepožičala meno niektorému drinku.
Hoci čas na kokteil je kdekoľvek a kedykoľvek, tým najobľúbenejším kokteilom zostáva Martini. Ku klasickému Hollywoodu patrí rovnako ako „svetlá, kamera, akcia!"

Podľa knihy Tobiasa Steeda spracovala
Patricia Madajová

INFORMAČNÉ SYSTÉMY PRE HOTELY, REŠTAURÁCIE A KONGRESOVÉ CENTRÁ

Alto Slovakia, s. r. o.

špecialista na hotelové a reštauračné systémy s dlhoročnými skúsenosťami

Niečo o spoločnosti

Alto Slovakia, s. r. o., je spoločnosť, ktorá z pôvodnej firmy Alto Computer management, s. r. o., vznikla 30.decembra 1992. Ťažila z trojročných skúseností získaných v oblasti reštaurácií a hotelov v bývalej ČSFR. Pôvodný systém FoodMan bol inštalovaný napr. v reštaurácii Zlatá hruška pri Pražskom hrade, v hoteli **Voroněž v Brne**, v hoteli **Satel** v Poprade a v ďalších zariadeniach. K prvým zákazníkom pokračujúcej slovenskej spoločnosti patrili všetky hotely spoločnosti Interhotel **Tatry, a. s.**, spoločnosti **SOREA, a. s.**, ako aj známe bratislavské hotely **Devín**, **Dukla**, ktoré používajú systém Food® 600 doteraz. Celý systém je natoľko modulárny a cenovo dostupný, že je vhodný nielen pre bary, malé reštaurácie, penzióny, ale aj pre veľké hotely s wellnes službami a kongresovými priestormi. V súčasnosti sa firma môže pochváliť inštaláciami vo viac ako 300 hoteloch a reštauráciách na Slovensku a vyše 500 v Česku (medzi najvýznamnejšie patria okrem už spomínaných napríklad hotel **Hilton Prague**, **City hotel Bratislava**, hotel **Marrol´s** či reštaurácia **Camouflage**). Firma poskytuje systémy aj hotelovým školám na výučbu.

Vývoj

Systémy sú neustále vyvíjané, modernizované a reagujú na vývoj v informačných technológiách. Firma sleduje vývoj v cestovnom ruchu a hotelierstve a **snaží sa svojimi produktmi uľahčiť, zjednodušiť a sprehľadniť každodennú prácu** v tejto oblasti. Preto sú do systémov implementované nové funkcie, vychádzajúce z požiadaviek jednotlivých zákazníkov, aj veľké množstvo výstupných tlačových zostáv, ktoré zvyšujú kvalitu poskytovaných informácií. Používajú sa najmodernejšie technické zariadenia ako dotykové displeje, profesionálne prenosné bezdrôtové pokladne s veľkým dosahom a s minitlačiarňami za opasok, vhodnými pre veľké reštaurácie a letné terasy. ALTO Slovakia je zástupcom rakúskej firmy **Orderman**, výrobcu týchto pokladníc. Taktiež zastupuje firmu **Posiflex**, ktorá je výrobcom originálnych reštauračných dotykových pokladníc. Pokladne **JIVA Posiflex** majú počítač integrovaný priamo v telese monitora alebo v podstavci monitora. Sú odolnejšie proti obliatiu, vlhkému prostrediu a zaujmú profesionálnym dizajnom.

Spoločnosť sa snaží reagovať na súčasné trendy a poskytuje účinnú pomoc aj zariadeniam s kongresovou turistikou, športoviskami a wellnes programom.

Aktuálnymi softvérovými systémami spoločnosti ALTO Slovakia, s. r. o., sú reštauračný systém **Food® 600**, zahŕňajúci aj kreditný systém, ďalej je to systém pre hotelovú recepciu so zmenárňou **HORES PLUS®**, kongresový systém **CongressMan®** a online rezervačný systém pre športoviská a wellnes služby **BIZY**. Vo všetkých systémoch sa využívajú najmodernejšie technológie a technické zariadenia pre hotely a reštaurácie (dotykové pokladne, bezdrôtové pokladne, čítačky magnetických a čipových kódov a pod.).

Služby

Pracovníci firmy si uvedomujú, že žiadny softvér nemôže dobre fungovať bez podpory zo strany kvalitných konzultantov a servisných technikov, a preto sa dobré meno na slovenskom trhu snažia udržiavať najmä kvalitnými servisnými službami a nepretržitým poradenstvom pre klientov.

Ako hovorí Ing. Eliška Zimová, ktorá má na starosti vzťahy so zákaznikmi: **„Nestačí nám produkt len predať, systém musí aj fungovať na spokojnosť zákazníka**. Najlepšou referenciou je odporúčanie spokojných zákazníkov. Vytváram si databanku hotelov a reštaurácií, pre ktoré organizujem prezentačné akcie našich produktov. Nie vždy si som istá, či sa moje pozvánky dostanú do kompetentných rúk, alebo končia u recepčných a asistentiek. Samozrejme, na požiadanie konkrétneho zákazníka urobíme prezentačnú akciu priamo u neho alebo u niektorého z našich zákazníkov na náklady našej firmy. Každému vravím, **keď do niečoho chcete investovať, treba získať čo najviac informácií a zistiť, či má produkt vlastnosti, ktoré očakávate**. Veľmi dôležitá je nielen vzájomná komunikácia jednotlivých dodávaných systémov, ale aj s ostatnými systémami používanými v hoteli či v reštaurácii. Ak napríklad klient používa účtovnícky softvér, s ktorým sme doteraz nekomunikovali, naprogramujeme potrebné nové prepojenie. Najčastejšie sa vyskytujú prepojenia so systémami zámkových kariet, tel. ústredňami, PayTV, systémom na vykurovanie a pod.“

PRODUKTY

Food®600

Tento reštauračný systém je **modulárny**, preto jeho kvality oceňujú nielen majitelia veľkých hotelov a reštauračných komplexov, ale aj malých reštaurácií, kaviarní, vinární, barov či dokonca bufetov. Veľkou prednosťou je jednoducho ovládateľná a veľmi prehľadná pokladňa, s ktorou môže komunikovať už spomínaná bezdrôtová pokladňa Orderman – jej prednosťou je zefektívnenie práce čašníkov (ušetrenie pracovnej sily), pretože nemusí odbiehať k pokladnici, priamo pri stole dokáže zaevidovať objednávky a ušetrený čas môže venovať hosťom. Názorné rozloženie stolov na ploche monitora, ktoré zodpovedá rozloženiu stolov v skutočnosti, pomáha čašníkom v sprehľadnení ich práce. Manažéri prevádzky určite ocenia možnosť vzdialeného prístupu do pokladne, čo im umožní kontrolovať obsadenosť reštaurácie a iné dôležité údaje.

Celý reštauračný systém poskytuje prostredníctvom veľkého množstva výstupných zostáv ucelený prehľad hospodárenia prevádzky. Prakticky riešený hlavný sklad je prispôsobený jednoduchej evidencii prichádzajúceho tovaru. Pri prevode tovaru do kuchýň a barov sa uplatňuje automatický prepočet množstva, cien a merných jednotiek. Jednoduché kalkulovanie jedál a prehľadné inventúry sú ďalšími užitočnými pomocníkmi.

To všetko je doplnené o modul na plánovanie jedál pri skupinových akciách a skupinovom (zamestnaneckom) stravovaní, ktorý sa viaže aj na kreditný a kongresový systém.

HORES PLUS®

Tento rokmi preverený recepčný systém si získava čoraz väčšiu obľubu aj v malých penziónoch. Uľahčuje a sprehľadňuje každodennú prácu pracovníkov recepcie. Dokáže evidovať rôznorodé služby, ktoré hotel poskytuje. Má implementovanú zmenárňu.

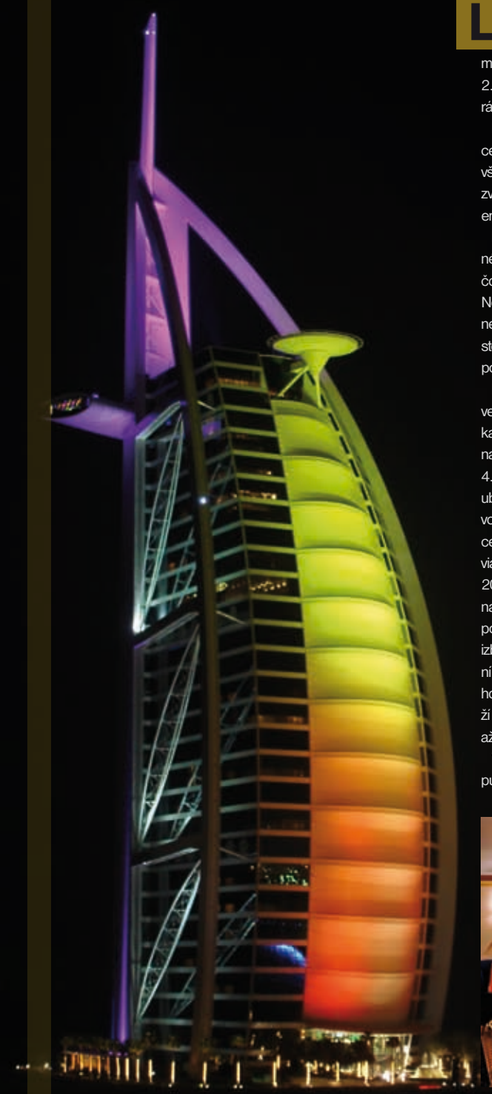
Samozrejme, bez nadväzností na ostatné systémy by jeho funkčnosť nebola dokonalá. Komunikuje s reštauračným systémom, kongresovým systémom, účtovníctvami, telefónnymi ústredňami, kartovými systémami, parkoviskami, PayTV atď.

CongressMan

Tento kongresový systém, najmladší prvok v portóliu produktov spoločnosti ALTO Slovakia, vznikol na základe požiadaviek hotelierov len nedávno ako náhrada za ešte stále prevládajúce ručné záznamy v rôznych kalendároch, zápisníkoch či v tabuľkových editoroch.

Jeho úlohou je sprehľadniť a zefektívniť prácu s prenajímanými priestormi, poskytovanými službami a ľudskými zdrojmi. Hromadné akcie sú pomerne prácnymi a organizačne náročnými udalosťami. Vyžadujú dokonalý súlad všetkých zúčastnených, čo pri ručnom spracúvaní často zlyháva. Akcie pripravené pomocou tohto systému má obsluha pod úplnou kontrolou, informovanosť zainteresovaných pracovníkov či dodávateľov je efektívnejšia. Minimalizujú sa tak organizačné problémy, ktoré sa pri príprave a priebehu hromadnej akcie často vyskytujú.

Dubaj
Burj al Arab – Arabská veža



Len necelých šesť hodín letu z Bratislavy, a už pristávate na medzinárodnom letisku v Dubaji, jednom zo siedmich arabských emirátov. Práve týchto sedem emirátov sa 2. decembra 1971 spojilo a vytvorilo Spojené arabské emiráty (SAE – UAE).

Najväčším je Abú Zabí (Abu Dhabi), ktorý zaberá až 80 % celkovej rozlohy SAE. Tam sa nachádza tiež hlavné mesto všetkých arabských emirátov, ktorého názov je zhodný s názvom emirátu. Svoje sídlo tam má vláda, prezident, zároveň emír Abú Zabí, a tiež veľvyslanectvá.

Druhým najväčším emirátom je Dubaj, najväčšie obchodné a turistické centrum, kde sa obchod robí 24 hodín denne, čomu nasvedčujú sídla medzinárodných spoločností a bánk. Nezabudlo sa však ani na turistov, ktorých tu je po celý rok neúrekom – prichádzajú za oddychom, ale aj nákupmi. Ak by ste sa aj vy rozhodli navštíviť tento kút sveta, kde je naozaj čo pozerať, predstavíme vám tiež jeden zaujímavý hotel.

Burj al Arab, Arabian tower alebo po slovensky Arabská veža je oficiálny názov hotela, ktorý ako jediný na svete získal v kategorizácii až sedem hviezdičiek. Hotel vybudovaný na umelo vytvorenom ostrove v Perzskom zálive otvorili 4. decembra 1999. Do tohto zariadenia majú prístup len ubytovaní hostia alebo nimi pozvané osoby, ktoré musia byť vopred zapísané v knihe návštev. Strážna služba ich pustí cez vstupnú vrátnicu na pevnine, odkiaľ sa na ostrov dopravia motorovými vozíkmi, premávajúcimi po hrádzi v dĺžke asi 200 metrov. Hotel má 202 izieb (najmenšia má 196 m^2, najväčšia 780 m^2), ktoré sa nachádzajú na 27 obytných podlažiach. V skutočnosti je to 54 poschodí, lebo každá izba je mezonetová – z obývacej časti vedú schody do spální a kúpeľne. Všetky vodovodné batérie a kľučky v celom hoteli sú vyrobené z 18-karátového zlata. Na každom podlaží sú pracovníci recepcie, ktorí každého hosťa sprevádzajú až k jeho izbe.

Veľmi zaujímavý je foyer hotela – po dvoch stranách sú pulty recepcie, vo veľkých fontánach uprostred strieka voda v podobe skákajúcich rýb a mení sa v šiestich farebných odtieňoch. Po bokoch sú dva eskalátory, vedúce do hotelovej haly o poschodie vyššie. Pozdĺž eskalátorov sú veľké akvária s podmorskou faunou a flórou. V hotelovej hale nájdete tiež lobby bar, Indickú reštauráciu a predajne svetových módnych návrhárov. Na konci sa nachádza 6 výťahov, ktorými sa vyveziete na 28., teda 55. poschodie. Má tvar potrubia a nachádza sa tam luxusná francúzska reštaurácia, kaviareň s kokteilovým barom Skyview, kde si môžete pochutnať na výbornom miešanom nápoji (v prepočte za cca 600 Sk), prípadne na chutnej káve (cca 300 korún) a pokochať sa výhľadom na celú Jumeirah, dlhú pobrežnú časť Dubaja, kde tento hotel stojí.

Priamo na streche hotela je vytvorená pristávacia plošina pre helikoptéru, dopravujúcu z letiska hostí, ktorí si rezervovali jeden z kráľovských apartmánov. Transfer z letiska je však zabezpečený aj pre hostí ubytovaných v izbe nižšej kategórie – 12 bielymi autami Rolls Royce, ktoré hotel vlastní. Najväčšou atrakciou popri množstve reštaurácií, kaviarní či barov je reštaurácia s ponukou morských špecialít, situovaná na morskom dne, kam hostí prepravujú ponorky. Hotel v tvare plachetnice je v noci osvetlený štyrmi farbami – žltou, červenou, zelenou, modrou, ktoré symbolizujú farby slnka, ohňa, vody a vzduchu a menia sa každých 5 minút. Hotel, rovnako ako množstvo okolitých hotelov, je vo vlastníctve rodiny dubajského šejka Mohammada bin Rashida al Maktouma, terajšieho viceprezidenta SAE.

Ak sa rozhodnete dovolenkovať v Dubaji, prípadne vás tam zavedú pracovné povinnosti, treba rátať s tým, že najlacnejšia izba v tomto hoteli vás na jednu noc vyjde 53 000 korún a najdrahšia až 780-tisíc.

Hotel má 550 zamestnancov, väčšinu tvoria cudzinci. Uplatnenie tu našli aj dve Slovenky, ktoré pracujú na ubytovacom úseku. V čase mojej návštevy bol hotel plne obsadený turistami z Ruska a Nemecka.

pripravil: Jozef Roth, prezident SkBA

Russian night s vodkou Smirnoff Black

Jedinečná liehovina, čierna perla medzi vodkami, ktorá reprezentuje Rusko možno lepšie ako čierny kaviár. Výnimočne jemná a dokonale čistá.

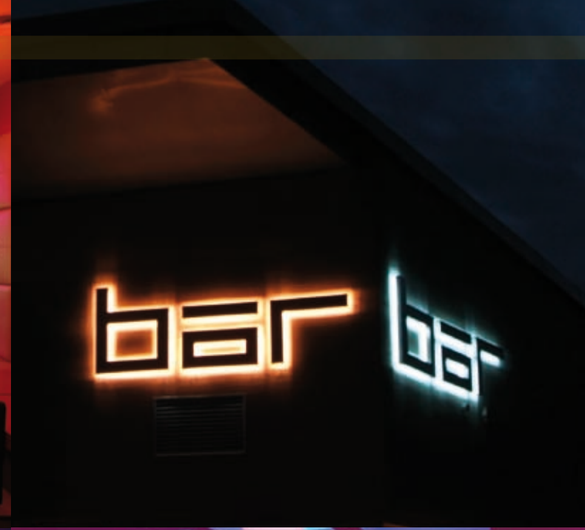
To, čo robí každú kvapku tohto prémiového nápoja takou mimoriadnou, je nielen kryštáľová voda alebo kvalitné obilie, ale aj tradícia a doslova dobrodružná história. Tá siaha až do obdobia cárskeho Ruska. Samotný cár pasoval Smirnoff za najlepšiu ruskú, a tým aj svetovú vodku. Niečo sa odvtedy určite zmenilo. Veľkí muži a ich rodiny sa striedali, pálili sa mosty a pálili sa aj iné vodky. Tá pravá je však napriek všetkému stále tu. Ba dokonca tam, kde právom patrí – na tróne.

Toto všetko sa odráža v nezameniteľnej revolučnej chuti, zaplavujúcej zmysly a inšpirujúcej myseľ. Je to jednoducho nápoj s dušou, srdcom aj názorom na život. Luxus a nezameniteľný temperament sú v každom dúšku, ktorý rozpustí nános každodennej všednosti a vyplaví na povrch skrytú krásu čakajúcu na správnu príležitosť. A kde je príležitosť, tam by Smirnoff Black rozhodne nemala chýbať. Tak, ako to bolo na netradičnej párty v čare noblesy cárskeho Ruska v bratislavskom Greenwich bare, kde Smirnoff Black tiekla potokom 16. novembra.

bar - bar

your everyday friend

Štýlový kokteilový bar vyrástol v historickom meste Skalica. Ja som sa tam raz ocitla služobne v lete, ešte ako zamestnanec inej firmy. Okamžite ma zaujal všetkým, najprv interiérom, potom príjemným personálom aj Safe Sex on the Beach, ktorý mi namiešali, lebo som tam bola autom. Fíha, vravím si, nezvyčajne dobrý bar. Na to, že latka barovej scény v Bratislave je vysoko, sme si všetci zvykli, už to berieme štandardne, ale Záhoráci, to už je niečo, tí mi vyrazili dych.



Skalica je mimoriadne pekné mesto na Záhorí, má skvelú polohu, na dosah sú všetky strategické kúty – kúsoček do Česka, blízko do Rakúska, aj na skok do Bratislavy. Dynamicky v nej pulzuje život, ale otvoriť si taký módny, športový kokteilový bar, ktorý smelo konkuruje podobným top barom vo svete, chcelo obrovskú fantáziu a odvahu, nemyslíte?

Vy teda nešetríte silnými slovami. My sme naozaj na začiatku a k úplne skvelému baru ešte povedie dlhá cesta získavania skúsenosti, ale chceme byť na ňu pripravení, aj čo sa týka odvahy aj fantázie.

Dobré meno sa rýchlo šíri a o bar-bare sa vie všeličo. Za návrhom interiéru stoja Mgr. arch. Miloš Juráni a Ing. arch. Július Toma, získali zaň prestížnu cenu, kto však stvoril koncepciu baru ako takého, čia myšlienka to vlastne bola?

Podnetom zrejme bola hlboko ukrytá inšpirácia z minulosti, prvé myšlienky vznikajú rýchlo a ľahko... Zhmotňovaním sa mierne prispôsobujú podmienkam. Cieľom malo byť miesto v historickej Skalici, predurčené na inteligentnú zábavu v modernom neobvyklom štýle. Za konečným výsledkom napokon stojí vysoká koncentrácia skvelých ľudí od architektov po gastro odborníkov.

Už istý čas fungujete, ak sa hosť udomácni, podľahne milému prostrediu a pohostinnosti, rád sa vráti. Prijali rovnako aj vás?

Podľahli , vracajú sa a dúfam, že sa cítia fajn a sú spokojní, lebo to je našou prioritou.

Do baru sa chodíme zabaviť, relaxovať a na dobrý drink. Zaujať hosťa je najväčším umením schopného barmana, ako je to vo vašom bare?

Podstatou, myslím si, je, že keď to veľmi baví nás, tak to baví aj hostí. Sme presvedčení, že bar-bar a jeho tím má silný potenciál pripravovať príjemné zážitky a prekvapenia pre svojich hostí.

Dobrý bar sa spája s konkrétnym nápojom. Aký alkohol preferujú hostia u vás, alebo inými slovami, ktorý nápoj je na Záhorí najviac in?

Samozrejme, 80 percent hostí skúsi ako prvý drink Mojito, súvisí to s trendom, medializáciou aj celkovou kokteilovou kultúrou u nás. Nemyslím si však, že sme synonymom nejakého konkrétneho drinku. To je práve možno jedna z etáp, ku ktorej sme ešte nedospeli.
Hostia veľmi radi skúsia drink „šitý priamo na mieru", podľa svojich preferencií, chuti či nálady. Získavajú tým pocit, že bar-bar je tu fakt len pre nich. No a fakt, bar-bar je tu len pre vás :-)
bar-bar kokteil vymyslený priamo pre náš bar vznikol spojením vodky, brusnicového džúsu, passoa, citrónovej šťavy a grenadiny. Je to vyvážený, svieži, elegantný drink – najlepšie ochutnať.

Dávate si mixovať hudbu špeciálne na atmosféru podniku?

Pravá hudba pre konkrétnych ľudí v pravý čas, to je, pravdu povediac, oblasť, kde sa ešte hľadáme. Experimentujeme. Aplikovali sme aj „bratislavské trendy", ale musíme viac vychytať skalické špecifiká. Možno to súvisí aj s nie celkom vyprofilovanou klientelou, väčšinou to potom rieši komerčný pop.
Na budúci rok plánujeme klubové akustické vystúpenia rôznych žánrov, uvidíme, aké budú reakcie.

Mekkou barmanov je Londýn. Posádka bar-baru je zložená z mladých ľudí, kde naberali svoje skúsenosti, ako sledujú trendy?

Prvé kroky bar-baru sprevádzali ľudia, ktorí nám veľmi pomohli rýchlo sa zorientovať a získať prehľad. Absolvovali sme tréningy, a potom nastal čas získavať vlastné skúsenosti, zdokonaľovať sa nielen v miešaní drinkov, tovaroznalectve, ale aj v umení komunikovať s hosťom, vycítiť jeho želanie, schopnosť rýchlo ho zorientovať v ponúkaných nápojoch, aby dostal drink podľa svojich predstáv, lebo ak už prišiel, musí odísť spokojný a s túžbou prísť aj nabudúce... Veľa informácií získavame z internetu, množstva odborných časopisov. Najlepším zdrojom sú však barmanské súťaže a školenia, najprijemnejšou formou zisťovania nových trendov návštevy barov.

Najväčšia osobnosť vášho tímu?

Každý je jedinečnou osobnosťou, každý má svoje čaro, fluidum...

Existuje niečo, čo dokáže barmana rozladiť vo vzťahu klient – barman?

Niečo také by sa nemalo stávať, pretože náš barman by mal vyhovieť každému hosťovi, ak je to v jeho kompetencii a schopnostiach, ale určite sa občas nájde nepríjemný hosť, ktorý dokáže barmanovi pokaziť radosť z práce.

Zaujímajú ma ceny drinkov u vás v porovnaní s Bratislavou, kde sú pomerne premrštené ceny...

Miešame drinky len z najkvalitnejších ingrediencií a tie, samozrejme, majú svoju cenu. Snažíme sa však držať ich na prijateľnej úrovni, aby sme mali pre koho miešať. S Bratislavou sa rozhodne nemôžeme porovnávať, vychádzame z úplne inej mikroekonomiky.

Na Záhorí pri Senici sa na jeseň flairovalo, ako ste obstáli?

Na flair campe sme mali dvoch barmanov. Obstáli výborne, myslím si, že pokiaľ ide o slovenskú barmanskú scénu, máme sa čím pochváliť. Pozitívom týchto akcií je, že vždy prinesú novú dávku ohromnej energie, nové inšpirácie, skúsenosti, podnety na spestrenie každodennej barovej praxe, na skvalitnenie zábavy našich hostí.

Čo plánujete počas vianočných sviatkov a na záver roka?

Na Silvestra plánujeme silvestrovať bujaro a samostatne, takže bar-bar neorganizuje akciu. Máme v pláne WHITE POPCORN WILD PARTY, poriadne divokú párty pred sviatkami pokoja, 22. decembra.

S kolektívom barmanov sa rozprávala
Patricia Madajová

Švédsky punč

Počas dlhých zimných večerov si nedokážem predstaviť lepší nápoj ako švédsky punč. Lahodnú chuť a čaro mu určite dodáva predstava vianočných sviatkov. Pretože švédsky punč symbolizuje Vianoce.

Ako už nasvedčuje samotný názov, punč má pôvod vo Švédsku. V tejto severskej krajine ho nazývajú aj Glogg. Horúci punč vás dokonale zahreje počas mrazivých, zimných dní a možno počas chvíľ v dobre vykúrenom dome si premietnete momenty z najkrajších sviatkov roka.

Ako si švédsky punč pripravíte?

ŠVÉDSKY PUNČ

20 cl čierneho čaju
3 cl portského vína
5 cl vodky
3 cl červeného vína
mandle, hrozienka a klinčeky

Uvarime si čierny čaj, pridáme doň ostatné ingrediencie a zohrejeme.

Šumivé inšpirácie

Nápoje zo šumivého vína patria k vyhľadávaným a obľubuje ich aj anglická kráľovná. Sú stelesnením luxusu a elegancie. Tak prečo si pár nenamiešať?

KIRK ROYAL

Už v názve miešaného nápoja sa ukrýva „kráľovský symbol". A práve tento nápoj rada využíva anglická kráľovná ako „drink na uvítanie" svojich hostí. Kto sa však na audienciu u kráľovnej neohlásil, môže si nápoj pokojne pripraviť aj doma, alebo si ho dať namiešať v obľúbenom bare.

KIRK ROYAL – červený nápoj

9 cl šumivého vína
1 cl Créme de Chassis – ribezľový likér

RITZ

Čo tak objednať si izbu v hoteli Ritz?! Symbol úspechu a bohatstva prilákal už množstvo návštevníkov. Niekedy však stačí vychutnať si atmosféru luxusného hotela v pohári. Dobre pripravený miešaný drink RITZ z bieleho šumivého vína vám dokáže nahradiť všetky slasti slávneho hotela.

RITZ – žltý nápoj

2 cl brandy
2 cl pomarančovej šťavy
2 cl cointreau
doliať šumivým vínom

DANUBIUS GASTRO
15. VEĽTRH GASTRONÓMIE

EXPOSHOP
8. VÝSTAVA STROJOV A TECHNOLÓGIÍ PRE OBCHOD

GASTROPACK
7. VÝSTAVA OBALOVÝCH MATERIÁLOV A BALIACEJ TECHNIKY

17. - 20. 1. 2008

spolu s ve trhom ITF SLOVAKIATOUR

INCHEBA, a.s., Viedenská cesta 3-7 • 851 01 Bratislava
T +421-2-6727 2218 • F +421-2-6224 7101 • E gastro@incheba.sk
www.incheba.sk

Zoznam.sk

INCHEBA EXPO BRATISLAVA

Vilmos®
4cl Vilmos
20cl hruškový džús
2cl perníkový sirup
1 malá lyžica medu
zázvor
Vilmos
Nechaj sa rozpáliť
tou správnou značkou
Distribútor: Italmarket Slovakia, a.s.,
www.italmarket.sk
Vilmos odporúča piť zodpovedne.