

HOTELKOVINY



WEBINÁRY ŽIAKOV HOTELOVEJ AKADEMIE V KOŠICIACH

1/2021/2



Carving – umenie tpežlivosti a zručnosti v gastronómii

Lucia si došla z kuchyne do ringu po titul Majsterky Slovenska v boxe

Otec barmanského remesla o zrode majstrov v mixológii

Carving – umenie trpezlivosti a zručnosti v gastronómii

Každé ročné obdobie je k človeku štedré a má svoje neprekonateľné čaro. Jeseň, v ktorej sa práve nachádzame, okrem pavučín, ranných hmiel, vetra a vlhkosti prináša hospodárom odplatu za ich prácu v podobe úrody. Sú medzi nami šikovní spolužiaci, ktorí dokázali pod vedením pani profesorky Gabriely Havrilovej zúročiť hodiny nácviku carvingu v úspešnej i pre oči príťažlivej žatve plodov jesene do kreatívnej podoby zdobiacej nejednu slávnostnú tabuľu.

Umenie vyrezávania do ovocia a zeleniny začalo takmer pred sedemsto rokmi a jeho kolískou sú krajiny ďalekého východu – Thajsko, Čína a Japonsko. Jeho účel v gastronómii je hlavne estetický, ale aj jedlý.

Majstri carvingu sú, predovšetkým, obratní v používaní základného náradia, carvingové nože, dlátka rôznych tvarov, a aj thajský nôž, ktorý sa ráta medzi základnú výbavu každého odborníka na carving. Najvdáčnejším ovocím a zeleninou na vyrezávanie sú tekvice a melóny. Ak sa chceme pýšiť našimi umeleckými artefaktmi v tejto oblasti, musíme ich prezentovať v čo najkratšom čase po ich zhotovení, inak im hrozí, že zoxidujú. Nateraz sa zruční umelci v tejto oblasti dotkli iba studenej kuchyne.







Timea Medvecká (III.CPK)

Lucia si došla z kuchyne do ringu po titul Majsterky Slovenska v boxe

Naša Lucka (IV.CPK) je živým dôkazom toho, že aj náhoda sa dokáže podpísať pod úspech. Na cestu za slávou vykročila vďaka svojej sestre, ktorá jej navrhla tréning so Saymondom Gažim. Po roku a piatich mesiacoch s nasadením silnej vôle a množstva predsavzatí, ktoré si žiada tréning boxu a kickboxu si vybojovala prvenstvo na Slovensku. Aj keď si tento druh športu kvôli svojej náročnosti žiada obeť a pri tréningoch jej neraz vypadla slza z oka, utrel ju jej vynikajúci tréner neustálym pripomínaním vety, ktorá sa časom stala jej hnacím motorom: „Koľko do toho dáš, toľko sa ti vráti.“ Zodpovedná a náročná príprava v nej naštartovala odvahu „biť“ sa na majstrovstvách. Bol to jej sen a chcela sa posúvať stále ďalej a ďalej. Jej skromnosť nemá hranice, a preto po vyhlásení výsledkov ostala v milom šoku. V tejto záľube chce pokračovať a neplánuje sa vzdať toho, čo tak miluje. My jej fandíme a tešíme sa na jej ďalšie zápasy a výhry.





Martina Kocáková (IV. CPK)

Otec barmanského remesla o zrode majstrov v mixológii

S príjemným pánom Jánom Majorošom, otcom barmanského umenia na hotelovej akadémii, sme viedli rétoriku o ceste k zručnosti za opačnou stranou barmanského pultu, na ktorú pripravuje žiakov našej školy.

Sám si prešiel traťou čašníka i barmana, jeho dlhoročné členstvo v SKBA ho priviedlo na nápad deliť sa o svoje poznatky a zručnosti v danej oblasti so žiakmi hotelových škôl. Na jednej z nich je lektorom a vedie krúžok mladých barmanov. Svoju šikovnosť i obratnosť žiakov, ktorí sa mu zverili, predviedol aj na zahraničných súťažiach, v Grécku, vo Varšave, v Prahe, vo Francúzsku a inde, z ktorých prinášali domov trofeje z prvých priečok. Jeho motto: „Život je príliš krátky na to, aby sme robili nekvalitné drinky.“



Na otázku, aký je jeho najvydarenejší drink a úspech, sa v spomienkach vrátil desať rokov späť na barmanskú súťaž konanú v krajine galského kohúta, kde spomedzi tridsiatich súťažiacich postúpil do druhého kola, v ktorom súperil s výberom deviatich najlepších v príprave šiestich porcií drinkov v časovom limite siedmich minút, skončil ako štvrtý najlepší.

Je pravidlom, že chuť namiešaného nápoja sa má spájať s jeho estetickým konečným vizuálnym efektom?

Drink je odkaz pre klienta. Každý drink je originálom a vždy má vyzerať a chutiť viac ako dobre.

Dáte nám návod na to, ako sa stať odborníkom na miešané nápoje?

Je potrebné mať k tomu vzťah. Nepripúšťať si k srdcu slovo byť odborník a profesionál. Vždy je potrebné posúvať sa ďalej a napredovať.

Aká prísada patrí medzi najfrekvencovanejšie u barmanov pri príprave nápojov?

Najčastejšie sa používajú biele destiláty, momentálne najviac gin.

Za ako dlho naberie v tomto umení človek zručnosť?

Celý život, je to neustály proces zdokonaľovania sa. Je dobré spoznávať viacero metód ako pripraviť drink.

Ktoré pohlavie viac obsluhuje barmanský pult a prečo?

Určite mužské, muži sa neboja experimentovať so surovinami. Ženy sú v tom trochu nesmelé. Ideálne je, ak barman a barmanka spolupracujú a vzájomne sa dopĺňajú.

Prezradte nám, aké najkurióznejšie nápoje ste tvorili, prípadne ochutnali?

V roku 2009 som bol v Berlíne ako člen delegácie a tam som ochutnal storočný francúzsky pomarančový likér.

Kedy a prečo sa u vás zrodila myšlienka venovať sa barmanstvu?

Za barom som pracoval už dlhšie, ale chcel som rozvíjať svoju kreativitu a posúvať sa stále ďalej, preto, ak sa mi ponúkla možnosť absolvovať barmanský kurz v roku 1991, ani chvíľu som neváhal v svojom rozhodnutí. Pri tejto práci je dôležitá hravosť a tvorivosť, mať vedomosť o všetkých surovinách, s ktorými pracujeme. Práca za barom nie je iba o miešaných nápojoch, je potrebné ovládať aj komunikáciu s hosťom, byť dobrým poslucháčom i psychológom a ušiť mu drink na mieru.

Aké sú vaše ďalšie plány, ktorými by ste chceli vedenie barmanského kurzu obohatiť?

Mám už schválený jeden projekt, tretí level barmanského kurzu, kde sa budeme venovať horúcim miešaným nápojom. Tento tretí level sa na Slovensku zatiaľ nikde nevyučuje. Kľúčovým momentom je pre mňa členstvo v SKBA, ktorej vďačím za množstvo skúseností. Bez tohto členstva by som asi nebol tam, kde som teraz.

Môže prácu barmana vykonávať abstinent?

Určite áno. Alkohol je dobrý sluha, ale zlý pán. Je úžasný vynález ľudstva, ale je potrebné s ním zaobchádzať opatrne.

Pánovi Majorošovi želáme veľa vydarených aktivít v oblasti mixológie a bohatú žatvu na pôde prípravy budúcich znalcov umenia miešania drinkov.

Viktória Putnokyová III. KCS, Barbora Hergottová III. KCS