**A JE ROZHODNUTÉ!**

**O ďalších mladých baristoch, ktorí poletia do Brazílie sa rozhodlo v Nitre**

*„Popandemický“ ročník súťaže mladých baristov SLOVAK BARISTA CUP junior priniesol vyrovnané výkony a množstvo emócii z opätovných stretnutí. Súťaž študentov Stredných odborných škôl a Hotelových akadémii zo Slovenska, „SLOVAK BARISTA CUP“ junior 2022 ovládla prvými dvoma kolami Bratislavu, avšak to posledné zavítalo do mesta „pod Zoborom“.*

**Aj keď to znie bláznivo ukončovať rok začiatkom toho nového, bola to tá správna voľba. Po vianočnom oddychu sme sa opäť zhlboka nadýchli, oprášili kávovary a plný energie a nadšenia sme vstúpili do nového roka poriadnou dávkou mladých baristických výkonov.** Rok 2023 začal veľkolepo vďaka poslednému kolu súťaže mladých baristov SLOVAK BARISTA CUP junior za rok 2022, ktoré sa uskutočnilo 20. januára v spolupráci s SOŠ gastronómie a cestovného ruchu v Nitre.

*Aj siedmy ročník súťaže mal plne v rukách Medzinárodný Kávový Inštitút za podpory Štátneho Inštitútu odborného vzdelávania a Slovenskej živnostenskej komory, ktorá prevzala záštitu nad organizáciu jednotlivých kôl na celoštátnej úrovni, vďaka čomu „SLOVAK BARISTA CUP“ junior získal oveľa širší rozmer, ktorý pomôže najmä študentom, ale i samotným vzdelávacím inštitúciám. Odborným garantom súťaže naďalej zostáva akreditované školiace stredisko Academy of Coffee.*

**Dvadsaťpäť súťažiacich z 15-tich Stredných odborných škôl a Hotelových akadémii zo Slovenska hodnotili uznávaní odborníci zo slovenskej i českej kávovej scény,** certifikovaní lektori Českej barmanskej asociácie a Medzinárodného Kávového Inštitútu, degustátori viacerých medzinárodných súťaží, ľudia s bohatými skúsenosťami s vedením úspešných podnikov v oblasti gastronómie Lucia Partlová, Jiří Beníček, Jozef Augustín, Adam Tančin, Roman Pospíchal, Adam Troubil, Oldřich Holiš ml. a Ján Fuksa. **Na plynulosť a správnosť celej súťaže dohliadali zakladatelia a členovia predstavenstva Medzinárodného Kávového Inštitútu** , Oldřich Holiš , Martina Holišová, Nikoleta Šalmíková a Andrea Lopatka.

**Hlavný program prebiehal na pomyselnom pódiu, kde sa všetci súťažiaci predviedli v príprave dva krát espresso, dva krát cappuccino a dva krát voľný nápoj, ktorého povinnou ingredienciou je káva.** Všetky nápoje je potrebné pripraviť v časovom limite desať minút a za prísnych technických a hygienických postupov. Precízna a rýchla práca baristu za kávovarom, jeho komunikatívnosť a zdravé sebavedomie i kreativita servisu a symbióza chutí všetkých ingrediencii voľného nápoja je základom pre získanie špeciálnych cien ako ***,,najlepšia technika“ a ,,najlepší voľný nápoj“.*** Najlepšiu celkovú techniku prípravy predviedla ***Vivien Gavulová z domácej, Strednej odbornej školy gastronómie a cestovného ruchu, Nitra*** a najlepší voľný nápoj sa podarilo v tomto kole predviesť ***Vanese Tomaníkovej z Hotelovej akadémie Ľ. Wintera Piešťany.***

**Jednou z hlavných súťažných disciplín, na ktorú je kladený obzvlášť dôraz je disciplína ,,nastavenie mlynčeka“.** Počas časového limitu desať minút a dvesto päťdesiat gramov kávovníkových zŕn musí súťažiaci pripraviť dokonalé espresso podľa predpísaných parametrov. Správna hrúbka mletia, dodržanie objemu a času extrakcie či celková hygiena sú základnými hodnotiacimi bodmi pre špeciálnu cenu ***„najlepšia technika mlynčeka“,*** ktorú získala ***Michaela Babicová zo Strednej odbornej školy podnikania v remeslách a službách Senica.***

**A KTO TEDA OVLÁDOL  TRETIE KOLO 7. ROČNÍKA SÚŤAŽE**

**,,SLOVAK BARISTA CUP“ JUNIOR 2022?**

**Kategória starších študentov:**

**1. miesto:** Ellina Zhelezniak, SOŠ gastronómie a hotelových služieb Bratislava

**2. miesto:** Patrícia Macháčová, Hotelová akadémia Žilina

**3. miesto:** Tereza Zimová, SOŠ obchodu a služieb Trenčín

**Kategória mladších študentov (študentov 1. ročníkov)**

**1. miesto:** Nikita Mária Rigová, Hotelová akadémia Ľ. Wintera Piešťany

**2.** **miesto:** Lea Jakubíková, SOŠ gastronómie a služieb Šurany

**3. miesto:** Samuel Bilik, SOŠ obchodu a služieb Topoľčany

**Obrovskou motiváciou zúčastňovať súťaže ,,SLOVAK BARISTA CUP“ junior** nie je len získavanie bodov za hlavnou výhrou, ktorou je aj naďalej fakultatívny pobyt na kávovníkových plantážach v Brazílii, no najmä **opätovné stretnutie sa s priateľmi a získavanie nových skúseností a zručností od starších študentov, ale i pedagógov a samotných komisárov**. Sme veľmi radi, že vďaka štedrým partnerom, ktorých neustále pribúda **máme možnosť pokračovať v oceňovaní a šírení kávovej osvety aj naďalej.**

**O tú správnu motiváciu súčasnej mladej generácie baristov sa postarali tí najkompetentnejší, čestní hostia súťaže ,,SLOVAK BARISTA CUP“ junior 2022,** ktorí okrem odovzdania cien od našich partnerov prehovorili smerom k súťažiacim s poďakovaním za ich úsilie ako aj motiváciou o ďalšie rozvíjanie ich schopností. **Ďakujeme za Vaše slová a prítomnosť Ing. Eva Polášková,** expertka pre vzdelávanie, Republiková únia zamestnávateľov, **PhDr. Ľubica Libová, PhD**., vedúca oddelenia školstva NSK, **RNDr. Vladimír Gubiš,** vedúci odboru školstva NSK, **PaedDr. Peter Solárik**, zodpovedný za skupiny odborov 63,64, Štátny inštitút odborného vzdelávania a priateľ kávy, umelec a herec **Ján Greššo.**

*K hlavným súťažným disciplínam sa už pred v predchádzajúcich ročníkoch pridala nová, vzdelávacia disciplína, ,,alternatívna príprava kávy.“ Súťažiaci losujú zo štyroch najviac používaných alternatívnych príprav na Slovensku i vo svete. Rozdielnosť hrúbky mletia, teploty vody i použitie správneho pomeru pomletého kávovníkového zrna a vody boli základnými hodnotiacimi parametrami pri príprave cez Chemex, Aeropress, FrenchPress a V60. Aj siedmy ročník bola alternatívna príprava kávy iba vzdelávacou disciplínou, a to najmä z dôvodu uľahčenia návratu súťažiacich do rozbiehajúceho sa vlaku súťaženia a uvoľnenia celkovej atmosféry jednotlivých kôl.*

**Poďakovanie patrí všetkým sponzorom, partnerom a priateľom baristickej súťaže**

**,,SLOVAK BARISTA CUP“ junior 2022, ktorí svojimi darmi, no najmä prístupom motivujú študentov pracovať na svojich zručnostiach.**