Sedmdesát drinků? Za týden žádný problém

Studenti střední odborné školy v **Poličce** budou vítaní na každé párty. Mnozí totiž zvládají až sedmdesát druhů **míchaných nápojů**. Učil je **nejzručnější barman** světa.

SYLVA HORÁKOVÁ

Polička – Dovedete si představit, že se během jednoho týdne naučíte vyrobit sedmdesát druhů nápojů? Studenti střední odborné školy z Poličky to zvládli. Alespoň většina z těch, kteří se zapojili do barmanského kurzu pod vedením nejzručnějšího barmana roku 2005 Karla Zapalače. Ten se do výuky pustil v Poličce už popáté.

Málokterá škola se může pochlubit tím, že ve svých budovách skrývá pravý nefalšovaný bar. Právě tam trávily zhruba tři desítky studentů dny takzvaně „od nevidím do nevidím". A to právě v době, kdy probíhal barmanský kurz. Nad rozloženými sešity, občas žáci ochutnali drink, panoval tu ruch stejně jako při vyučování ve třídě. Vše ztichlo, jakmile se mistr barman postavil za bar a začal s výrobou koktejlu. Mnohý učitel by mu mohl v této chvíli pozornost studentů závidět.

„Studenti se musí nejprve seznámit s inventářem baru, naučit se ho pojmenovat a rovněž se naučit chutě nápojů. Zbožíznalství je velmi důležité," vysvětlil Karel Zapalač, předseda východočeské sekce České barmanské asociace. To je potřebné, aby mohli říci zákazníkovi, jak který koktejl chutná. „V týdenním intenzivním kurzu se naučí na sedm desítek druhů známých koktejlů. Ty musí mít po celém světě stejnou chuť," sdělil Karel Zapalač. To, že je kurz náročný, potvrdila i účastnice Klára Sedláková z Olešnice na Moravě. „Složité je naučit se správně používat šejkry," přisvědčila její spolužačka Barbora Příhodová z Litomyšle.

MOJITO či pinacoladu zvládnou namíchat někteří studenti poličské střední odborné školy stejně jako profesionální barmani na celém světě. Foto: Deník/ Sylva Horáková

Lepší uplatnění

Do kurzu se většina studentů přihlásila s vidinou, že certifikát podepsaný členem prezidia České barmanské asociace jim minimálně zlepší pozici na trhu práce. „Přihlásila jsem se, abych se mohla snáze uplatnit v restauraci a také kvůli lepšímu hledání brigády," uvedla sedmnáctiletá Kristýna Baldrychová ze Svitav. Certifikát podepsaný Karelem Zapalačem a dalším členem barmanské asociace René Grimem totiž platí v pětapadesáti zemích světa. Podle Zapalače, kdyby poličští frekventanti přijeli třeba do Singapuru a sháněli práci, mohou se obrátit na tamní asociaci a snáze tak místo seženou. Ne všichni účastníci kurzu končí úspěšným složením zkoušek. „Musí předvést perfektní práci," sdělil mistr barman. Kromě toho je bezpodmínečné, aby dobře zvládli test s padesáti otázkami. Ty se mohou dotknout také třeba molekulární mixologie. To je moderní obor, který umožňuje změnit koktejly do formy pěny, želé či cukrové vaty.

Barmanské umění se postupně vyvíjí. Ti zruční se pouští do soutěží jako členové shakeclubu nebo v juniorských kategoriích. Uspět v podobném klání je snem třeba sedmnáctiletého Davida Báči z Poličky. Ten se právě mnoho věcí naučil od šestinásobného mistra republiky a nejzručnějšího barmana světa z roku 2005. „Komunikace je důležitá. Nyní předávám své zkušenosti stejně, jako jsem je získával od starších," domnívá se Karel Zapalač. Ten se zřejmě do Poličky brzy vrátí. Podle Lubora Havlíka, vedoucího odborného výcviku střední odborné školy, se totiž připravuje nástavbový kurz. V něm se zájemci zdokonalí v přípravě teplých nápojů.

Asociace

Barmani ale neměli na růžích vždy ustláno. Podle Karla Zapalače bylo toto umění za totalitního režimu utlačováno, a to až do roku 1987. Až o tři roky později byla Česká barmanská asociace přijatá jako 36. člen mezinárodní asociace. Od té doby se řady barmanů na poli mezinárodním pořádně rozrostly. Dnes jsou sdružení v pětapadesáti zemích světa.

FOTO

Fotogalerie: svitavsky.denik.cz/barpol