



BARMANKA BEZ... BARU

Z AGNIESZKĄ CIEŚLAR, MISTRZYNIĄ ŚWIATA BARMANÓW Z 2018 R.,
ROZMAWIAŁ MARCIN BURZYŃSKI

— *Zacznijmy od standardowego pytania. Jak i kiedy zaczęła się Twoja przygoda z barmaństwem?*

Swoją przygodę z barmaństwem rozpoczęłam w 2010 r. w Technikum Hotelarskim w Wiśle, a na dokładniejsze wgłębienie się w tajniki tej dziedziny pozwolił mi kurs barmański I stopnia u pana Bogdana Gatuszki.

— *Ale dlaczego akurat barmaństwo? Nie chcę, żeby to zabrzmiało szowinistycznie, ale w tej profesji kobiet jest wciąż mało, dominuje płęć męska. Praca ta kojarzy się raczej z godzinami nocnymi... Trudno sobie to wyobrazić jako zajęcie na całe życie.*

W technikum zaczęłam uczęszczać na pozalekcyjne zajęcia z barmaństwa. Zainteresowały mnie głównie jako pasja i hobby, a nie jako wykonywany zawód w typowym ujęciu. Zostało tak po dziś dzień. W ciągu tych 10 lat wzięłam udział w 75 konkursach, zatem właśnie z tym wiąże swoje barmaństwo, a nie z pracą w barach i klubach.

— *Co zatem do barmaństwa może wnieść kobieta, czego nie jest w stanie wnieść mężczyzna?*

Dla mnie kobiecość jest synonimem delikatności, klasy i ambicji – to też pragnę podkreślać w swoich koktajlach i oraz ich wyglądzie – dekoracjach. Staram się starannie dobierać i zestawiać składniki. Tak, by efekt był niepowtarzalny i coraz lepszy.

— *Na czym polega skomponowanie dobrego koktajlu? I jak rozpoznać w drinku, czy ma właściwy balans?*

Trudno znaleźć jednoznaczną odpowiedź na te pytania. Czasem zależy to od nietypowej kompozycji smaków. Niejednokrotnie wygrywa prostota i kompozycja klasyczna. Odpowiedni balans czuję wtedy, gdy żaden ze smaków nie przebija się do tego stopnia, że nie za-



uważam pozostałych składników. Musimy wyczuwać idealną proporcję między słodkością, a kwasowością ingrediencji.

— *Co Twoim zdaniem jest najprzyjemniejsze w pracy barmana, a co najtrudniejsze?*

Nie odpowiem na podstawie swoich doświadczeń z za baru – nie posiadam ich. Wiem jednak, że największą nagrodą dla każdego barmana jest uśmiech na twarzy gościa, który jest zadowolony z wypitego drinka i wraca, by poznać kolejne. Trudna może być jednak praca w godzinach nocnych i różne zachowania gości, którzy są pod wpływem alkoholu. W moim przypadku, najbardziej lubię proces wymyślania koktajli, a konkretnie tworzenie dekoracji. Potrafię spędzić wiele godzin, by wymyślić tą często niewielką, a jakże ważną część drinka. Ciężko mi powiedzieć, czego nie lubię. Czasem miewam takie dni, podczas których nie potrafię nic wymyślić – brak weny.



— *Ile potrzeba lat praktyki, aby zostać dobrym barmanem?*

Nie ma reguły, ale najważniejsze, aby zaczynać od podstaw – szklankowy, bar-back barman i head bartender. Przechodząc przez te szczeble człowiek nabiera szacunku do pracy, pieniędzy i pozostałych ludzi w zespole.

— *Ile receptur drinków jesteś w stanie odtworzyć z pamięci?*

Nie podam liczby koktajli, które potrafię wykonać z pamięci. Oczywiście, kojarzę, jakie są produkty w poszczególnych drinkach, jednak nie zawsze pamiętam konkretne proporcje. Wynika to z braku możliwości stałego ich utrwalania. Jestem ambasadorką syropów marki Maison Routin 1883 i prowadzę szkolenia produktowe, podczas których przedstawiam autorskie drinki. Moja praca opiera się na kreowaniu własnych receptur.

— *Jaki jest zatem Twój ulubiony drink?*

Kreuję własne koktajle i z tym też kojarzę właśnie barmanstwo. Ze swoich drinków najbardziej lubię mistrzowski The Blooming Cheeryness. Jednak nie można zapominać o klasykach, w tym przypadku wygrywa Whisky Sour.

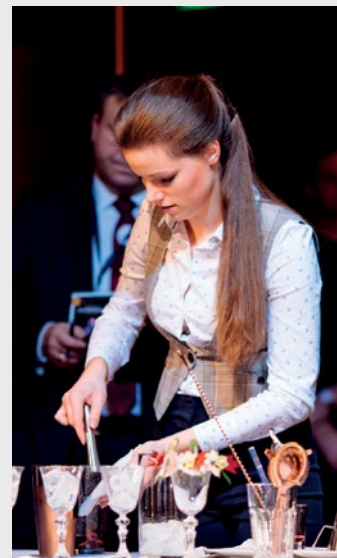
— *A jakie drinki, według Twojej wiedzy, najczęściej zamawiają Polacy?*

Kultura picia koktajli w Polsce jest coraz wyższa i ludzie chętnie próbują autorskich drinków. Jednak nieśmiertelne są letnie klasyki, jak Mohito czy też od kilku lat – Aperol Spritz.

**ODPOWIEDNI BALANS CZUJĘ WTEDY,
GDY ŻADEN ZE SMAKÓW
NIE PRZEBIJA SIĘ DO TEGO STOPNIA,
ŻE NIE ZAUWAŻAM POZOSTAŁYCH
SKŁADNIKÓW.**

— *W 2018 r. w Tallinie zostałaś mistrzynią świata barmanów w kategorii Long Drink. Jakie to uczucie być najlepszą na ziemskim globie? Czy spodziewałaś się wcześniej, że możesz osiągnąć taki sukces, czy było to jednak w sferze marzeń?*

Zaczynając barmańską przygodę nie sądziłam, że dojdę tak daleko. Od samego początku spędzałam dużo czasu na przygotowywaniu się do konkursów. Po tych szkolnych w technikum, zaczęłam startować w kolejnych już jako profesjonalistka. Bardzo cieszyło mnie, że pomimo młodego wieku i nie tak bogatego jeszcze doświadczenia, udawało mi się zajmować dosyć wysokie pozycje. Po raz pierwszy udało mi się zobaczyć, jak wygląda mistrzowski konkurs w 2015 r. w Sofii. Zamarzyłam wtedy, by pewnego dnia również w nim wystartować. Zwycięstwo przyszło dosyć niespodziewanie 3 lata później. Czuję, że to był udany start, jednak nie sądziłam, że wygram. To był mój pierwszy udział w mistrzostwach. Przyznam, że po cichu liczyłam na brązowy medal. Po usłyszeniu werdyktu przeżyłam niesamowite zaskoczenie i radość!



— *Jesteś członkiem Stowarzyszenia Polskich Barmanów. Jakie korzyści przynosi przynależność do tej organizacji?*

Największą korzyścią jest właśnie możliwość startowania w konkursach krajowych i zagranicznych. Poza tym, SPB to wielka rodzina w całej Polsce.

— *Z konkursami barmańskimi mam pewien problem. Mianowicie, o końcowym wyniku często decyduje ocena smaku przez jurorów. Wydaje mi się, że jest to duże pole do subiektywizmu. Czy zatem wyniki konkursów barmańskich można uznać za obiektywne?*

Niestety, nie zawsze są obiektywne, przez co również bywało mi czasem przykro. Jednak warto podkreślać, że wydarzenia te to przede wszystkim sposobność do spotkań z przyjaciółmi i możliwość poznania nowych ludzi. Jest to świetna zabawa!

— *Trudno o większy sukces niż mistrzostwo świata. Skąd zatem czerpiesz motywację do startu w kolejnych zawodach barmańskich?*

Udział w różnych wydarzeniach barmańskich wiąże się z poznawaniem ludzi, którzy również dzieląją moją pasję. Przez te wszystkie lata poznałam wiele wspaniałych osób z całego świata, bez ich wsparcia nie osiągnęłabym tego wszystkiego. Niestety, aktualnie właśnie tego mi brakuje w czasie pandemii – konkursów, wyjazdów i spotkań z tak kreatywnymi ludźmi – barmanami oraz barmankami.

— *No właśnie, pandemia koronawirusa spowodowała duże obostżenia w branży HoReCa. Jak wpłynęło to na Twoją pracę i pracę innych barmanów? Czy już się coś poprawiło w związku z luzowaniem niektórych obostżeń?*

Niestety, całą wiosnę spędziłam w domu. Teraz pracuję, ludzie zaczynają wychodzić z domów i mieszkań, jednak widzę, że się boją i jest ich mniej, niż w poprzednich latach. Barmani i barmanki z większych miast mówią natomiast, że ludzie wrócili już do biesiadowania, jak sprzed pandemii.

— *Czy z powodu koronawirusa podejście do pracy barmana będzie musiało się zmienić? Trudno sobie wyobrazić, że barman w maseczce na stałe zagości w lokalach.*

Jestem zwolenniczką noszenia maseczek, ale niekoniecznie pracy w rękawiczkach. Jednak problem polega na tym, że bary to miejsca, w których trudno o utrzymanie dystansu, więc niestety nie mam pojęcia, jak to się potoczy.

— *Dziękuję za rozmowę.*