

Informacja prasowa: RUDOLF JELÍNEK CUP 2014

Konkurs barmański o smaku westernu

Pod koniec lata, w sobotę 6 września 2014r., Spółka RUDOLF JELÍNEK zorganizowała już XIV edycję konkursu profesjonalnych barmanów RUDOLF JELÍNEK CUP. Po dłuższym czasie (poprzednie edycje odbywały się np.: w Niemczech lub w Polsce) konkurs powrócił do Czech, bezpośrednio do samego źródła produkcji znakomitych destylatów owocowych – czyli do siedziby Spółki R. JELÍNEK.

W tegorocznej edycji wzięło udział ponad dwudziestu barmanów – większość z nich zmierzyła się w kategorii CLASSIC, ale również w mniejszościowej kategorii FLAIR byliśmy świadkami wspaniałych występów. Oprócz barmanów konkurs przyciągnął również wielu gości z branży gastronomicznej. Poza samym konkursem Spółka R. JELÍNEK przygotowała we współpracy z kolejnymi partnerami prezentację produktów z różnych dziedzin gastronomii - uczestnicy mieli dzięki temu okazję wysłuchać ciekawego wykładu o winie (wino **Lahofer**, Znojmo), o piwie (**HEINEKEN**, RCz), o herbacie **Coccole** (Spółka My Gastro) lub skosztować pysznej kawy i specjałów przygotowanych na urządzeniach marki **CATLER**.

Wróćmy do samego konkursu – głównym składnikiem konkursowych drinków w kategorii CLASSIC stała się nowość w asortymencie Spółki R. JELÍNEK, likier BOHEMIA HONEY. W kategorii FLAIR z kolei produkt z zagranicy, burbon Evan Williams. Obowiązkowymi składnikami wszystkich przepisów były również produkty firm **COCA-COLA** i **MONIN**, które w tegorocznej edycji stały się głównymi partnerami konkursu.

Kategoria CLASSIC odbywała się w pomieszczeniach na trasie zwiedzania zakładu, które wybudowano w duchu lat 30-tych ubiegłego wieku – dodały one konkursowi tradycyjnego ducha i godności. Po zakończeniu tej części konkursu nastąpiła chwila odkrycia rąbka tajemnicy produkcji nagradzanej śliwownicy i innych oryginalnych destylatów. Wieczorem nadszedł czas przeniesienia się do „innego” świata – kategoria FLAIR odbywała się w westernowym Ranczo w miejscowości Kostelany u Kroměříže. Wszystkich gości powitał szeryf stylowo z burbonem Evan Williams, barmani współzawodniczyli przy odgłosach strzelania z bata i w kulisach prawdziwego Dzikiego Zachodu. W ten sposób Flair zyskał całkiem nietypową moc i smak.

Przyjemna atmosfera konkursu odzwierciedliła się również w znakomitych i profesjonalnych osiągnięciach. Jury, w którym między innymi zasiadali prezydenci stowarzyszeń barmańskich - Aleš Svojanovský (CZ), Jozef Róth (SL), Piotr Dziadkowiec (PL) czy Attila Molnár, Ambasador marki MONIN, nie miało łatwego zadania. Ostatecznie podjęto decyzję przy dźwięku zespołu country – zwycięzcami tegorocznej edycji stali się czescy barmani: **Zuzana Pavlíčková** w kategorii CLASSIC a w kategorii FREE STYLE **Martin Vogeltanz**. Pozostałe wyniki i przepisy zwycięzców podajemy poniżej.

Partnerem generalnym imprezy jest co roku RUDOLF JELÍNEK a.s., który w tym roku po raz pierwszy ogłosił nagrodę specjalną za kreatywny, ale prosty koktajl, namieszany z dostępnych produktów i nadający się do użytku w praktyce. Zwycięzca otrzymał nie tylko nagrodę finansową, ale również wsparcie marketingowe na 2014 rok. Historycznie pierwszym laureatem tej nagrody stał się **Tomáš Kubiček**, pracujący w Czeskiej Barmańskiej Szkole i w Praskim barze SaSaZu.

Data: 8. 9. 2014, Vizovice

Autor: Irena Konečná

Wyniki oficjalne RUDOLF JELÍNEK CUP 2014

Kategoria CLASSIC

1. MIEJSCE: Zuzana Pavlíčková, Czechy

Fancy drink: Miodowa jesień

2 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 2 cl Pear wódka R. JELÍNEK, 2 cl MONIN syrop pomme/jabłko, Kinley Ginger Ale

Dekoracja: Cynamon laska, jabłkowo-gruszkowy szaszłyk z miodem i cynamonem

Long drink: Orange Honey

2 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 2 cl Wódka R. JELÍNEK, 2 cl MONIN syrop fruit de la passion/maracuja, 4 cl CAPPY morela, Kinley Tonic Water, 1/8 pomarańczy

Dekoracja: suszone morele, skórka z pomarańczy



2. MIEJSCE: Ján Majoroš, Słowacja

Fancy drink: CHATEAU HONEY

2,5 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 2 cl BACARDI DRAGON BERRY, 0,5 CL MONIN puree z truskawek, 2 cl śmietana, suszone truskawki

Dekoracja: pierzynka z szafranu

Long drink: N.Y. BIG APPLE

3 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 3 cl CAPPY czarna porzeczka, 2 cl MONIN syrop pomme verte, 0,5cl MONIN syrop cynamonowy, CAPPY jabłko

Dekoracja: Draperia z owoców

3. MIEJSCE: Jaroslav Janoušek, Czechy

Fancy drink: MANDRICILIN

2 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 3 cl Foursquare, 2 cl lemon fresh, 2 cl Honey water, 1,5 cl Mandragora syrop (ginger)

Dekoracja: imbir

Long drink: PLUM-HONEY FIZZ

3 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 1bs plum marmalade, 3 cl ratafia, 1,5 cl sugar syrop, 3 cl grapefruit fresh, Kinley Tonic Water

Dekoracja: suszona śliwka, suszony grejfrut i skórka

Kategoria FLAIR

1. MIEJSCE: Martin Vogeltanz,
Czechy

HONEY HEAVEN

3 cl Evan Williams Honey, 1 cl Premium
Hruška R. JELÍNEK, 1 cl Grand Marniere
Cordon Jaune, 0,5 cl MONIN syrop
gingerbread, 1 cl lime fresh, 4cl CAPPY
Mango-Maracuja

Dekoracja: pomarańcza, mięta, papryczka
chilli, grejpfrut (mango)



2. MIEJSCE: Przemysław Sysło, Polska

FACE 2 FACE

3 cl Evan Williams burbon, 2 cl likier griotte, 1 cl MONIN syrop morelowy, 1 cl lime juice,
Kinley Tonic Water

Dekoracja: Fresh Juice

3. MIEJSCE: Tomáš Gyén, Słowacja

HONEY TEA

4 cl Evan Williams Honey, 1 plasterka ogórka, 1 cl soku ze świeżej limonki, 1,5 cl syropu Green Tea
Matcha MONIN, 2 cl zielonej herbaty jaśminowej, 1,5 cl Kinley Bitter Rose

Dekoracja: plasterka ogórka, skórka z pomarańczy, listki mięty pieprzowej

Nagroda sponsora generalnego RUDOLF JELÍNEK



Tomáš Kubíček, Czechy

SPICY HONEY

2 cl BOHEMIA HONEY R. JELÍNEK, 2 cl Evan Williams
Cinnamon, 2 cl soku ze świeżych limonek, 1,5 cl
domowego syropu z lawendy,

4 cl CAPPY ananas, 3 cl woda gazowana Bonaqua
Dekoracja: suszony plasterka ananasa w miodzie,
lawenda, laska cynamonu, anyż