

Mladý Bojničan sa snaží zmeniť zaužívané stereotypy pitia kávy

Samuel Chlpek zvíťazil v baristickej súťaži v Nitre nad profesionálmi.

BOJNICE. Má osemnásť rokov, ale už veľmi dobre vie, čomu sa chce v živote naplno venovať. Možno to ešte celkom netušil, keď išiel študovať na Hotelovú akadémiu v Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Prievidzi, no postupne sa jeho záujem vyprofiloval.

Chce byť barmanom a baristom, to znamená, že bude pripravovať miešané nápoje, ale aj kávu, na ktorú sa chce osobitne špecializovať. V jeho prípade totiž nejde o jednoduché zaliatie kávy horúcou vodou, ale o skutočné majstrovstvo či dokonca umenie.

Obsluhoval od malička

Samuel má na internete blog. Píše na ňom o káve, o všetkom, čo zažije na rôznych súťažiach, stážach, o stretnutiach s uznávanými barmanmi a baristami.

„Na základe toho, čo píšem, sa mi ozval Ľuboš Rácz z Nitry, majiteľ jedného z najlepších barov na Slovensku. Navrhol mi, aby som si to u nich vy-

skúšal za barom,“ hovorí o prvých skúsenostiach s barmanstvom Samuel.

Nezačal však okamžite pripravovať nápoje, najskôr umýval poháre, doplňal suroviny, no hlavne sledoval, čo sa okolo neho deje.

„Vo voľnom čase ma majiteľ baru učil, ako správne držať šejker, ako nalievať suroviny, jednoducho všetko, čo by mal dobrý barman ovládať. Ale hlavne ma naučil, že barman má byť skromný a svoju prácu robiť čo najlepšie,“ vysvetlil Samuel.

Obsluhovanie ho bavilo už od malička. Starej mame dokonca zalieval kávu, pretože to vraj vedel veľmi dobre. Lahodný tmavý mok mu však absolútne učaroval až v nitrianskom bare, kde sa stretol s baristom Kristiánom. Jeho rozprávanie ho zaujalo.

Podľa Samuela „to bol prvý impulz, aby som sa venoval príprave kávy.“

Nie je káva ako káva

Dnes už je Samuel odborník na kávu. Tvrdí, že Slováci majú isté zaužívané stereotypy pitia kávy. Veľmi nepresné je tiež



Káva môže mať rôzne chuťové tóny, napríklad aj ovocné.

SAMUEL CHLPEK

samotné pomenovanie káv u nás.

„Príkladom môže byť turecká káva. U nás je to vriacou vodou zaliata pomletá káva. Skutočná turecká káva sa v arabských krajinách pripravuje v džezve, vo svete označovaná aj cezve alebo ibrik, do ktorej sa nasype čerstvá na jemno pomletá káva, trocha cukru a zaleje sa studenou vodou. Džezva sa postaví na otvorený oheň. Keď káva začne peniť, džezva sa odstaví mimo oheň. Tento postup sa opakuje ešte dvakrát. V autentickom rituáli sa dokonca používa miesto otvoreného ohňa rozpalený piesok alebo horúci popol. Táto káva sa veľmi často korení mletým kardamómom,“ priblížil Samuel.

Aj v domácich podmienkach sa podľa neho dá pripraviť kvalitné espresso či alternatívne druhy kávy.

„V rámci alternatívnych metód urobím cez filter väčšie množstvo kávy. Zároveň sa môžem venovať jej profilu, pohrám sa s teplotou a množstvom vody, čím môžem vytvoriť ovocné, čokoládové či iné chuťové tóny. Takýto druh kávy má väčšiu aciditu (kyslosť) a tá sa dá cítiť v zadných častiach jazyka. Možností je však oveľa viac,“ hovorí Samuel.

Samozrejme, rôzne príchute nie sú neobmedzené. Najčas-



Samuel Chlpek

Barmanstvo a baristika sú jeho koníčkami aj budúcim zamestnaním. FOTO: ARCHÍV SCH

tejšie ide o broskyňovú, citrusovú, v chuti sa dá dobre rozoznať aj kakao.

Porazil profesionálov

Samuel príliš nevyhľadáva barmanské súťaže v príprave miešaných nápojov, ani baristické, ktoré sú venované káve. Niekoľko ich však absolvoval. Intenzívne sa nedávno pripravoval na celoslovenskú súťaž Prievidzský rytier čiernej dámy.

Žiaľ, chyba ho stála výborné umiestnenie, pravdepodobne prvenstvo. Bol sklamaný, preto sa rozhodol, že musí absolvovať inú súťaž. Na nej chcel dokázať nielen sebe, ale aj učiteľke Anne Králikovej, ktorá sa mu venuje, že je v príprave kávy dobrý.

Prihlásil na Festival kávy a čokolády do Nitry. Mal mimoriadne tvrdú konkurenciu, pretože takmer všetci jeho súperi boli profesionáli, ktorí pracujú za barom.

„Mal som trému, obavy, ako dopadnem. Dostal som však radu, aby som kávu robil tak, ako ju robím doma. Dodržal som to a dostal som sa do semifinále a nakoniec aj do trojčlenného finále. V ňom som

vyhral,“ prezradil mladý barista, pre ktorého to bolo doteraz najväčšie víťazstvo, pretože porazil profesionálov.

Pre študenta nie je jednoduché sa zdokonaľovať v barmanstve či baristike. Potrebuje peniaze na nákup surovín, aj preto popri škole pracuje.

„V súčasnosti robím cez víkendy alebo po vyučovaní v jednej prievidzskej kaviarni. Jej majiteľka mi dáva voľnú ruku, môžem využiť svoje nápady a fantáziu,“ pochvaluje si Samuel.

Tvrdí, že v našom regióne máme niekoľko kvalitných podnikov, no skutočne špičkové sú na Slovensku skôr v Bratislave, Nitre, Prešove alebo Žiline.

„Časníci môžu veľa urobiť pre to, aby sa aj u nás zvýšila kultúra pitia kávy. Dá sa to robiť elegantne, nenásilne. Keď si zákazník objedná nejakú klasickú kávu, snažím sa mu odporučiť lepšiu, špeciálnu, niečím výnimočnú. Možno bude o niečo drahšia, ale určite ponúkne iný zážitok,“ myslí si Samuel

Tancuje vo Vtáčniku

V hotelovej akadémii je Samu-

el v štvrtom ročníku, čaká ho ešte piaty. Je vďačný za všetko, čo mu škola dáva. Oceňuje, že sa stretol s Kvetoslavou Ďurčovou, ktorá ho pripravuje v oblasti barmanstva, Anna Králiková ho zas zasväcuje do tajov kávy.

Napriek tomu sa aj sám zaujíma o nové trendy v barmanskej a baristike, chodí na stáže, stretáva sa s poprednými odborníkmi z týchto oblastí. Kedysi neuvažoval, že by po strednej škole pokračoval aj v ďalšom štúdiu. Dnes už ale myslí na vysokú školu. Možno v Česku, kde by popri štúdiu pracoval aj v dobrom podniku v Prahe alebo Brne, čo by mu opäť dalo nové skúsenosti a prax.

„Moje budúce povolanie sa mi stalo koníčkami. Okrem toho sa však venujem aj folklóru, tancujem vo Vtáčniku,“ povedal Samuel a doplnil: „Myslím si dokonca, že aj to mi pomáha pri tvorbe drinkov, pretože mám isté umelecké cítenie.“

Samuel Chlpek túži raz pracovať v kvalitnom podniku. Pokiaľ by to bol navyše jeho podnik, splnil by sa mu sen.

MARIÁN KUCMAN



Najlepší

Samuel (v strede) po víťazstve na súťaži Slovenský Aeropress Kompetišn. FOTO: ARCHÍV SCH

Banské múzeum v Handlovej bude novoročným darčekom

Práce na budovaní expozície bol skontrolovať minister životného prostredia.

HANDLOVÁ. Banské múzeum v Handlovej, ktoré bude prvou expozíciou Slovenského banského múzea mimo Banskej Štiavnice, bude do konca roka dokončené a oficiálne ho otvorí 5. januára 2015.

Informoval o tom minister životného prostredia Peter Žiga počas kontrolnej návštevy v múzeu.

Bane zachovali techniku

„Ešte je pred nami pár prác, ktoré musíme v rámci interiéru dokončiť,“ povedal Žiga a

pokračoval: „Budúci rok nás ešte čaká vonkajšia časť, kde by sme chceli urobiť aj náučný chodník, aby sa deti nemuseli pohybovať len vo vnútri a naučili sa niečo o tom, ako vzniká uhlie, ako sa dobýva, ako sa dobývalo kedysi.“

Expozícia verejnosti priblíži históriu a súčasnosť ťažby uhlia vrátane simulovanej bane v podzemí. Vystavená je aj časť techniky, strojový park a potrebné náradie tak, aby návštevníci videli, ako to v bani naozaj vyzerá. Techniku zabezpečili Hornonitrianske bane Prievidza.

„Náš podiel bol predovšetkým v tom, že sme uchovávali banskú techniku, ktorá už

skončila svoju púť v bani, aby ostala zachovaná pre históriu,“ zdôraznil generálny riaditeľ Hornonitrianskych baní Peter Čičmanec.

Handlová má prvenstvo

Banské múzeum, ako zdôraznil šéf rezortu životného prostredia, určite patrí do Banskej Štiavnice a na územie hornej Nitry, keďže v Handlovej sa začalo ťažiť po prvý raz uhlie na Slovensku.

Rovnako to vníma aj Čičmanec, podľa ktorého „kolískou uhoľného baníctva je Handlová, prvá baňa a potom v nadväznosti všetky ďalšie, ktoré sa budovali, baňa Nováky, baňa Cigel, Veľký Krtíš.

Všetko rozbiehali a pripravovali baníci z Handlovej, pretože mali skúsenosti a odovzdávali ich ďalej.“

Zriaďovateľom banského múzea v Handlovej je ministerstvo životného prostredia prostredníctvom Slovenského banského múzea. Jeho zriadenie schválila vláda v roku 2009.

V tom istom roku sa v budove bývalého banského hotela začali aj rekonštrukčné práce, neskôr sa pre hospodársku krízu zastavili. Obnovili sa v máji 2013. Na budovaní expozície spolupracovali aj bývalí baníci, doposiaľ sa na jej prípravu preinvestovalo približne 430-tisíc eur. **TASR**



Ako v bani

Tak sa budú cítiť návštevníci v Banskom múzeu v Handlovej.

FOTO: TASR