

## Na Přímce objevovali talent baristé



**ZNOJMO (rzt).** Střední škola na Přímětické ve Znojmě dává příležitost aktivním studentům, tedy těm, kteří nechtějí svůj talent „pohřbívat“ na zbytek života. V rámci školy i mimoškolních aktivit mohou sbírat zkušenosti. Specialitou je zde příprava kávy. Přesněji řečeno baristika. „Nejenom v tomto oboru sledujeme, kde se co děje, a hledáme akce. Získané informace předáváme dál studentům. Kromě toho, že zajímavé akce hledáme, tak každou chvíli sami nějakou pořádáme. Žáci mají možnost potkat zajíma-

vé lidi a získat informace, které nikde jinde nenajdou. Třeba právě na kurzech pro baristy,“ vysvětluje odbornice na baristiku Andrea Janíčková, která absolvovala řadu kurzů u nás i v zahraničí a nyní se svými zkušenostmi seznamovala mladé účastníky kurzu na Přímětické ulici.

Vyučující, která stála u kolébky baristické osvěty a baristických soutěží ve Znojmě, se s účastníky nejprve podělila o teoretické znalosti zaměřené na pěstování i zpracování kávy. V praktické části je pak učila připravovat espresso a

cappuccino dle zásad zdravé kávy. K tomu neodmyslitelně patří také péče o kavářskou techniku, pomůcky a inventář.

Po dvou dnech nabitých informacemi a zážitky čekal všechny zúčastněné test teoretických vědomostí a praktická zkouška. Studenti museli rozpoznat speciální pomůcky pro baristy, popsat kávovar, demonstrovat nastavení kávomlýnku, provést čištění kávovaru a příslušenství. Ve druhé části předváděli frekvenci své praktické dovednosti. Připravovali kávu a kávové speciality. Ti od-

vážnější dokonce zdobili kávové nápoje.

Milovníkům dobré kávy svítá naděje, že úspěšní absolventi kurzů budou své vědomosti a dovednosti předávat a používat dále, abychom si v kavárnách pochutnali vždy jen na lahodné kávě.

Další kurz pro milovníky kávy se bude konat 24.–25. března. „Do budoucna uvítáme větší zájem veřejnosti o baristické vzdělávání. Naším přáním totiž je, aby se zlepšila kávová kultura na Znojemsku,“ zdůraznila Andrea Janíčková.