

' 5 < ? 8 > = 0 B > A A 8 8 ? > ; 0 B B 5-0 @ B

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, > A : @ 5 A 5 = L 5 17 ? @ 5 ; L 2005 - 00:00:00



 12 – 14 апреля 2005 года в
Гостином дворе в
Москве в рамках III
Международного
Кулинарного
Салона «МИР
РЕСТОРАНА»
состоялся
Чемпионат России
по Латте-арт.
Официальные
организаторы
чемпионата журнал "Tea
and Coffee Trade Journal", компания
" Союзагрокомплект" .
Цель Чемпионата –
стимулировать
улучшение
качества напитков
на основе эспрессо
и молока , развивать
профессиональные

навыки бариста,
способствующие
повышению
потребительского
спроса на кофейные
напитки в
ресторанах,
кофейнях барах и
кафе Салон потряс
меня своим
размахом,
количеством
участников и
посетителей,
многие утверждали
что в этом году
салон намного
крупнее чем в
прошлом году На
выставочных
стендах свою
продукцию
представили
комплексные
поставщики
оборудования и
аксессуаров для
ресторанного
бизнеса Несколько
кофейных брендов
на своих стендах
беспрерывно
варили для
желающих свои
лучшие кофейные
бленды В выставке
приняли участие **Caffe Musetti,**
Pascucci, Illy и другие.



Стенд Caffe Musetti

Кто нибудь видел

~~Луиджи Лупи?!~~

Стенд Pascucci

Еще один кофейный

~~бренд~~

Площадка

чемпионата

Вид с трибуны

Чемпионат

латте-арт в Москве.

Экран

Здесь было все всем
видно

Конкурсное

задание для

каждого участника,
состояло из
приготовления 2
идентичных
капучино,, 2
идентичных латте и 2
идентичных
авторских напитка.
Все шесть напитков
необходимо было
представить
судьям в течении 10
минут выступления.
Здесь нужно сразу
оговориться,, что
техника
выступления
судьями
оценивалась не так
тщательно и
внимательно,, как
это происходит на
чемпионатах
бариста под эгидой
SCAE, так что бариста
представилась
возможность
больше внимания
сосредоточить на
приготовление
рисунков,, нежели на
конечные вкусовые
сенсации,, Если
говорить о
вкусовых
характеристиках
напитков,, то я
заметил,, что не все
судьи отважились
попробовать
фантазии бариста
на вкус,, причем
только 2-е судей из 4-х
оценивали вкус
напитков,, Так же
нужно отметить
зрелищность

мероприятия, для
всех гостей и
зрителей был
установлен
огромный экран, на
котором все,
включая судей,
могли детально
наблюдать за
приготовлением
напитков с
техникой латте-арт,
многие бариста
срывали
аплодисменты и
одобрительные
выкрики
болельщиков, за это
отдельное спасибо
организаторам.
Вечный вопрос - А
судьи кто?

Судейская
коллегия
Дударь Светлана,
Денисов Дмитрий,
Ребуцци Антонелла,
Абраамсен Андерс
Пару слов хочу
сказать о судьях, в
их числе оказался
только один
человек, который
хоть что-то
понимает в кофе, это
Аб раамсен Андерс (Anders
Abrahamsen) -
профессиональный
бариста,
преподаватель
лондонской школы
кофе. Остальные же
только могли
догадываться о
сложности
выполнения

рисунков и тем
более о вкусовых
ощущениях от
напитков с
техникой латте-арт.
Об этом уже
говорилось на
нашем сайте еще за 3
месяца до начала
данного конкурса.
Например Ребуцци
Антонелла -
генеральный
директор компании
«Итал-Маркет».
прислала вместо
себя свого
секретаря в
качестве судьи.
Денисов Дмитрий -
заместитель
главного
редактора журнала
«Бизнес-журнал» (ИД
«Компьютерра»).
который составил
известное пособие
"Библия бариста".
вообще
игнорироравал
предфинальные
стадии чемпионата.
четвертым судьей
была Дударь
Светлана - редактор
раздела «Меню +
Счет» журнал «Time Out
Москва».

Теперь остается
один маленький
вопросик - стоит ли
участвовать в
таких конкурсах.
где результат
твоих собственных
достижений

остаётся никем не
замеченным. Тем не
менее. такие
мероприятия
действительно
развивают
увлеченность
бариста и
привлекают
внимание
потребителей и
профессионалов к
новому формату
кофейных напитков,
осталось только
научиться
организаторам
профессионально
подходить к
вопросу судейства,
идеологии и
просвещения
бариста. Самое
простое
обоснование
вышенаписанной
критики оказался
один факт,, вернее
один участник:
Хачатурян Георгий
(Кофе Хаус), который
при приготовлении
капучино
использовал так
называемую
технику мульти-арт
и попытался
нарисовать три
розетты(листика,
цветочка, как вам
угодно) в одной
чашке, к сожалению,
этого никто не
заметил и он в финал
не попал. Мистика!?
Вот вам еще немного
мистики, на

протяжении всего
чемпионата в
воздухе витал дух
Луиджи Лупи,, многие
баристи добавляли
какао(или
шоколадную пудру?!в
эспрессо и делали
капучино "А'ля
Луиджи,". Поверьте
мне,, с такой
техникой намного
проще нарисовать
что угодно в
капучино,, у меня,,
например,,
получались
отличные розетты и
сердечки безо
всякого эспрессо...я
уже молчу о
испорченном вкусе
оригинального
капучино...

Мульти-арт
Очень жаль,, что фото
не получилось,,
слишком светло
видимо было...но если
присмотреться к
~~левой чашке...~~
Авторский напиток
Георгий рисует с
детства

Авторский напиток
~~Вторая стадия~~
Авторский напиток
Что бы мы делали без
шашлычных палочек...
Однако,, многие
варианты рисунков
были интересны,, так
Хачатрян Давид из
"Кофемании"
"проколол" сердечко

в капучино, а в
авторском напитке
шоколадным соусом
нарисовал
танцующую девушку
и перед судьями
продемонстрировал
;, как можно ее
заставить
танцевать, вращая
бокал с напитком,
чем вызвал улыбку
судей и овации
зрителей. Это было
одно из лучших
выступлений 2-го дня.

Латте от Давида
Просто, но со вкусом

Капучино (Давид
Хачатрян)
Два сердечка почти
готовы быть
представлены
~~судьям,~~
Последний штрих
Вот теперь все
готово,...)
Регионы, регионы...
Региональных
представителей на
чемпионате
оказалось всего 4
человека из
Нальчика.,
Екатеринбурга.,
Воронежа и Перми.
Все они выступали в
первый день
соревнований, на
который, к
сожалению, я не
попал из-за ужасных
пробок на дорогах
столицы, Только

Тимашова Светлана,
бариста кофейни
«Кофе Сити»(Пермь)
выступала
во-второй день где,
собственно, и
показала все свое
умение, которое не
было самым худшим.
Светлане удались
два сердечка в
капучино, а латте
получился очень
своеобразным.

Светлана Тимашова
Нервы на пределе
Капучино
Два сердечка
судьям...
Латте
Красота по-пермски
Наши победили!?

После двух дней
выступлений в
финальную часть
попали 6 баристи,
представляющие
московскую сеть
"Кофеманию," многие
из них
неоднократные
участники и
финалисты
Чемпионатов
бариста В своих
выступлениях
ребята повторили
уже прокатанную
программу, с
небольшими
изменениями, все
выглядело
довольно
профессионально.
Профессиональней

всех оказался
Владлен Кожокарь,
за победу в
чемпионате
организаторы
подарили Владлену
отличную домашнюю
кофемашину Innova Dream, всем
остальным по
темперу., Второе
место - у Марины
Кирилловой., третье
– у Алеси Щичко.. Latte art photo session!

Капучино
Отличное
~~исполнение.~~
Авторский напиток..
Half & Half?!

Розетта
Если не ошибаюсь..
этот капучино
приготвлен в
финале , не плохо...

Еще один авторский
Так и не понял в чем
суть рисунка...)
Бариста сказал., что
~~это огонь...~~
Латте
чемпиона(Влад
Кожокарь)
Рисунок
называется "дракон "

СердечкО
Нужен коммент?!

Мисс Кофемания
~~Рыбко Нина.~~
Латте от Нины Рыбко
"Этчинг" любимое
занятие на

чемпионате
Латте законечен
Тадж-махал

Опять зубочистка
Авторский напиток

Награждение
Влад Кожокарь

чемпион!
Награждение №2
Как приятно
получать подарки!

Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе.ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна