

METODICKO-ORGANIZAČNÉ POKYNY

JUNIOR TEA TENDER

8. ročník

31.03.2026

Organizátor súťaže	Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany
Odborný partner súťaže	Čajovňa dobrých ľudí, Pri Synagóge 3, Nitra
Odborný garant súťaže	RNDr. Alenka Ondejčíková, RNDr. Vladimír Ondejčík
Hodnotiacia komisia	4 komisári určení garantmi súťaže

SÚŤAŽNÉ DISCIPLÍNY

1. PRÍPRAVA KLASICKÉHO ZELENÉHO ČAJU – VIACNÁLEVOVÁ PRÍPRAVA

Súťažiaci si vyberie jeden zo zelených čajov - Zelený čínsky čaj (Dračia studňa - Long Jing), Zelený japonský čaj (Sencha Miyazaki Miya Organic) a pripraví si prezentáciu prípravy čaju viacnálevovým spôsobom. Čaje sú kvalitné, sypané listové, nie v nálevových vreckách. Dovožca čajov: Bonsai Slovakia - Čajovňa dobrých ľudí®. Súťažiaci budú vystupovať pri nezávislých stoloch naraz po dvoch alebo po jednom podľa rozhodnutia hodnotiacej komisie. Súťažiaci si pred vystúpením vyberú z uvedenej ponuky jeden zelený čaj, ktorý dostanú od organizátora súťaže v dostatočnom množstve. Súťažiaci majú max 5 min. na dôkladnú prípravu inventáru a naaranžovanie prezentačného miesta na svoje vystúpenie. Po spustení časomier majú súťažiaci max 10 minút na prípravu prvého nálevu čaju a servis 3 komisárom. Vybraný zelený čaj súťažiaci pripravujú čínskou metódou ceremoniálnej viacnálevovej prípravy na čajovom mori (čínsky čaj) alebo japonským štýlom vo vtáčej kanvičke Kyusu na tácke (japonský čaj). Súťažiaci pripravujú len prvý nálev s dôrazom na kvalitu čaju a ceremoniálne prevedenie. Súťažiaci pripravujú čaj v dostatočnom množstve tak, aby každý porotca dostal vzorku (misku) prvého nálevu vybraného čaju na posúdenie. Jednu misku si nechá na degustáciu i sám súťažiaci, aby vedel posúdiť a vychutnať kvalitu čaju, ktorý pripravil. Súťažiaci má po svojom vystúpení 5 min. na upratanie pracoviska. Súťažiaci môže v krátkom vstupe pred ceremóniou, počas ceremónie alebo po ceremónii prezentovať vedomosti k vybranému čaju či k čajovej ceremónii, ktorú predviedol.

2. PRÍPRAVA KREATÍVNEHO NEALKOHOLICKÉHO NÁPOJA S POUŽITÍM ČAJU MATCHA

Súťažiaci dostane kvalitný japonský práškový čaj Matcha: Bio-Matcha Fujiyama Organic – Japonsko, Kyushu, Kagoshima, oblasť Kirishima. Na jeden nápoj (1 porciu) odporúčame použiť max 2 g práškoveho čaju. Čaj bude nasýpaný v nádobke natsume v dostatočnom množstve. Súťažiaci budú vystupovať po jednom alebo po dvoch naraz, podľa rozhodnutia hodnotiacej komisie. Súťažiaci majú max 5 min. na dôkladnú prípravu inventáru a naaranžovanie prezentačného miesta na svoje vystúpenie. Po spustení časomier majú súťažiaci max 7 minút na to, aby pripravili 4 porcie ľubovoľného teplého alebo studeného nápoja s čajom Matcha a podali ho 3 komisárom. Jednu porciu si súťažiaci pripraví pre seba, aby vedel posúdiť a vychutnať kvalitu drinku, ktorý pripravil. Súťažiaci oboznámi porotu s témou a zámerom drinku i s jeho presnou receptúrou. Súťažiaci má po svojom vystúpení 5 min. na upratanie pracoviska. Ak využíva súťažiaci sirupy, či pyré, je vítané, ak sú domácky vytvorené.

3. ČAJOVÁ DEGUSTÁCIA

V súťažnej disciplíne bude naraz všetkým súťažiacim predložená čajová degustácia siedmich čajov, ktoré budú súťažiaci určovať. Čaje budú pripravené v štandardných čajových degustačných setoch, zaliate priamo pred súťažiacimi nasledovne: 3g, luhované 4 minúty, voda v rozmedzí 85-95 stupňov. Súťažiaci budú mať k senzorickému hodnoteniu pripravené suché lístky, vyluhované lístky, vôňu v testeri a nálev čaju k degustácii, ktorý budú môcť ochutnať. Súťažiaci dostane napísaný menný zoznam 12 čajov a priradí čísla 1-7 z čajovej degustácie k príslušnému názvu čaju – k týmto čajom dopíše, o aký druh čaju ide (biely čaj, zelený čaj, oolong, čierny čaj, pu-erh).

SÚŤAŽNÝ ČAS

1. disciplína - 10 minút
2. disciplína - 7 minút
3. disciplína - 15 minút od pripravenej degustácie

HODNOTENIE

1. PRÍPRAVA KLASICKÉHO ZELENÉHO ČAJU

Kvalita pripraveného čaju: Senzorické vlastnosti (chuť, vôňa, farba čaju).

Správnosť a vhodnosť vybraného postupu na prípravu čaju.

Výber a používanie čajového servisu a náradia.

Aranžovanie priestoru.

Profesionalita a umelecký dojem.

2. PRÍPRAVA NEALKOHOLICKÉHO NÁPOJA S POUŽITÍM ČAJU MATCHA

Senzorická kvalita pripraveného drinku: chuť, vôňa, farba.

Estetika a kreativita drinku.

Estetika pracovného priestoru.

Profesionalita a umelecký dojem prípravy drinku a jeho podania.

Hygiena.

3. ČAJOVÁ DEGUSTÁCIA

Správne priradený názov čaju z degustácie – 1 bod

Správne priradený druh čaju z degustácie – 1 bod

ORGANIZÁTOR SÚŤAŽE ZABEZPEČÍ

pracovný stôl, inventár na prípravu zelených čajov: čajové moria, bambusové podnosy, čajové kanvičky čínske i japonské, zlievacie kanvičky čínske i japonské, malé čajové utierky, kompletne čajové náradie na štýl čínskej prípravy čaju kung-fu-cha, liatinové kanvice, násypky, rýchlovarné kanvice, ľad (kocky), voda, hudobný doprovod.

Čaje na degustáciu:

Zoznam čajov:

1. PAI-MU-TAN SUPREME - BIELA PIVONKA (biely čaj)
2. YA BAO - BIELE ZOBÁČIKY (biely čaj)
3. BIO-SENCHA MIYAZAKI MIYA ORGANIC (zelený čaj)
4. BIO-GABA KATSURA EXTRA ORGANIC (zelený čaj)
5. GENMAICHA (zelený čaj)
6. TAI-MU LONG-ZHU SUPERIOR, OČI DRAKA JAZMÍNOVÉ (zelený čaj)
7. TIE-GUAN-YIN QING-XIANG SUPERIOR (oolong)
8. ORIENTAL BEAUTY - DONG-FANG MEI-REN (oolong)
9. BIO-DARJEELING "GREAT SHERPA" (čierny čaj)
10. DARJEELING MUSCATEL PREMIUM GOLD (čierny čaj)
11. ANCIENT PU-ERH SHU-CHA ROYAL (pu-erh)
12. ANCIENT PU-ERH SHENG-CHA ROYAL (pu-erh)

Set čajov na Tea Tender 2026 nájdete v Bonsai Slovakia – Čajovňa dobrých ľudí www.e-tea.eu
Viac základných informácií o čajoch a spôsoboch ich prípravy nájdete na stránke Čajovne dobrých ľudí: www.e-tea.eu. V prípade otázok sa, prosím, obráťte na garanta RNDr. Vladimíra Ondejčíka bonsai@e-bonsai.sk.

SÚŤAŽIACI SI ZABEZPEČÍ

baristickú váhu k presnejšiemu určeniu množstva čaju, lyžice/lyžičky – všetky druhy potrebné na prezentáciu, časomieru pre správny odhad doby lúhovania čaju, podnosy pre servírovanie nápoja porote, cukor alebo iné sladidlá, ak sa rozhodnú ich použiť, miešacie médiá pre prípravu voľného nápoja, servis potrebný na prípravu voľného nápoja, doplnky na aranžovanie svojho stola pri prezentácii (textílie, vázička, ikebana, figurálne motívy, iné estetické a dekoratívne prvky na umocnenie atmosféry prezentácie) – nepovolené budú vonné tyčinky alebo kužele, aby neprekryvali vôňu čaju.