

PROPOZÍCIE

JUNIOR TEA TENDER

7. ročník

15.04.2025

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
Hodnotiaca komisia	3 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 viacnálezovým 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. 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 pripraví čínskou metódou ceremoniálnej viacnálezovej prípravy na čajovom mori (čínsky čaj) alebo japonským štýlom vo vtáčej kanvičke Kyusu na tácke (japonský čaj). Súťažiaci pripraví len prvý nálev s dôrazom na kvalitu čaju a ceremoniálne prevedenie. Súťažiaci pripraví 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.

2. PRÍPRAVA KREATÍVNEHO NEALKOHOLICKÉHO NÁPOJA S POUŽITÍM ČAJU MATCHA

Súťažiaci dostane kvalitný japonský práškový čaj Matcha: Bio-Matcha Yama Organic – Japonsko, Kyushu, Kagoshima, oblasť Kirishima. Na jeden nápoj (1 porciu) odporúčame použiť max 3 g práškového čaju. Čaj bude nasypaný v nádobke natsume v dostatočnom množstve. Súťažiaci budú vystupovať po jednom. 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.

SÚŤAŽNÝ ČAS

1. disciplína - 10 minút
2. disciplína - 7 minút

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.

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.

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.

Viac základných informácií o čajoch a spôsoboch ich prípravy nájdete na stránke Čajovne dobrých ľudí: www.e-tea.eu. Odborné informácie vám poskytnie RNDr. Vladimír Ondejčík bonsai@e-bonsai.sk 037/6522582.