

> A A 8 9 A : 8 5 G 5 < ? 8 > = 0 B K SCAE 2008

VI > A A 8 9 A : 8 9 G 5 < ? 8 > = 0 B 1 0 @ 8 A B 0 2008, III > A A 8 9 A : 8 9 G 5 < ? 8 > = 0 B

? > : 0 ? - B 5 A B 8 = 3 C 8 III > A A 8 9 A : 8 9 G 5 < ? 8 > = 0 B " 0 B B 5 @ B"

; L 3 0 2 0 = 5 A > 2 0, ! C 1 1 > B 0 1 4 N = L 2008 - 00:00:00

Российские

чемпионаты SCAE 2008



23-26 апреля в Москве, в

Гостином дворе, в

рамках выставки

«Мир ресторана и

отеля» прошли: VI

Российский

чемпионат бариста

2008, III Российский

чемпионат по

кап-тестингу и III

Российский

чемпионат «Латте

Арт» Организатор

мероприятий –

российское

отделение SCAE (Speciality Coffee Association of Europe).

23 и 24 апреля

соревновались 29

участников

Российского

чемпионата

барста –

победители
отборочных туров,
бариста из 14 городов
России:
Новосибирска,, Тулы,,
Самары,, Москвы,,
Санкт,-Петербурга,,
Красноярска,,
Нижнего Тагила,,
Томска,,
Северодвинска,,
Архангельска,,
Мурманска,, Кирова,,
Краснодара и
Екатеринбурга.,
Оценивали
соревнование
сертифицированные
; судьи SCAE, главный
судья
соревнования –
Хосе Ареола
(Мексика), чемпионат
проходил на
машинах La Marzocco.
Победитель
Российского
чемпионата
бариста будет
представлять
Россию на мировом
соревновании World Barista Championship 19-22
июня 2008 в Копенгагене
(Дания).
Российский
чемпионат бариста
проводился уже в
шестой раз и
уровень бариста
все время растет и
это естественно.
Оценивать и
выбирать лучших –
очень непростая
задача.
Постараемся
представить тем,,

кто не видел
соревнования,
некоторые
концепции
выступлений и
авторские напитки
бариста.



Настя "Latteartovna" Латова!

Одна из тенденций
чемпионата - все
больше участников,
имеющих такую
возможность сами
составляют и
обжаривают смеси
для своего
выступления.
Например достойна
упоминания смесь
Анастасии Латовой
из
Санкт-Петербурга
(«Северо-Западная
кофейная
компания»). 4 сорта
арабики средней

обжарки из::
Коста-Рики (способ
обработки – мытый
кофе, Тарразу),
Бразилии
(полумытый, Ipanema Dolce),
Гондураса (мытый,
Монте-Кристо,
обжарка чуть
темнее других) и
Эфиопии (сухая
обработка, Харар).
Авторский напиток
должен был
раскрыть букет
этих сортов.
Подчеркнуть
каждый вкусовой
оттенок Настя
решила с помощью
необычных
ингредиентов В
чайнике, на свече
она приготовила
соус в который
затем добавила
эспрессо.
Последовательно,
соус готовился так.
Сначала в
гранатовый сок
добавляются корки
черного хлеба,
затем желтый или
зеленый перец (не
красный), немного
орехового сиропа,
пряности (душистый
перец, приправа для
свинины (!) и черный
перец), черный
шоколад и цедра
лимона, вымоченная
в грейпфрутовом
соке. Болгарский
перец и цедра
лимона, по идее

Насти, раскрывают
вкус бразильского
кофе; гранатовый
сок – винный вкус
эфиопского кофе;
ореховый сироп и
шоколад – вкус
коста-риканского
кофе; хлеб
(плотность) и
пряности – вкус
кофе из Гондураса. С
поставленной
задачей Настя, по
мнению судей,
справилась вполне.
Оценки получила
высокие и вышла в
финал. В результате,
Настя стала шестой
на Всероссийском
чемпионате
бариста 2008. Нужно
заметить, что
обаяние Насти
снискало ей теплое
отношение как
бариста, так и
зрителей.
К сожалению, не все
бариста имеют
возможность
раскрыть свою
любовь к кофе и
стать
полноправными
творцами новых
вкусов. Например,
Сергей Векерле
(Екатеринбург,
ресторан «Ем Сам»)
посетовал, что
самый свежий кофе
который он смог
найти для своего
выступления
оказался

январской
обжарки… В таких
случаях,, очевидно,,
что блеснуть можно,,
прежде всего,,
собственным
мастерством.,
Авторский Сергея
был классическим,,
никакой
экстравагантности
; или экзотичности:
сливки с ореховым
сиропом и эспрессо.,
Зато новые
участники
чемпионата
предлагали порой
очень неожиданные
сочетания.. Полина
Нотик (Самара,,
кофейни White Cup)
соединила,,
казалось бы
несоединимое –
сельдерей и кофе.,
Название
авторского:
«Эспрессо,,
сельдерей и
шоколад».,
Концепция
базируется на теме
свежести и
нахождении нового
вкуса кофе в
сочетании с
продуктами,,
обладающими
легким,,
пронзительным и,,
порой,, резким
вкусом.. Так,, в
авторском Полины
оказались:
мороженое,,
яблочный фрэш,,

цветочный мед и
фрэш из сельдерея В
результате
смешивания
эспрессо с другими
составляющими
появляется вкус
молочного
шоколада Довольно
неожиданное
открытие в области
вкуса Чтобы
подчеркнуть тему
свежести в
оформлении
использованы
плетеные корзинки
со свежей травой По
идее Полины в
момент подачи
судьям напитка
должны были
выпорхнуть
бабочки Но увы
бабочки не
выдержали накала
страстей и заснули



Татьяна Хоменко

Другая участница
из Самары, тоже
новичок, Лера Зуб
(кофейни White Cup)
разыграла
музыкальную тему:
капучино для нее,
напиток мужской, в
переводе на язык
музыки – звучит как
гитара, Харизма
гитарной музыки
сравнима со вкусом
капучино.
Инсталляция во
время выступления
Леры включала в
себя гитару и
скрипку.
Выступление
сопровождалось
композициями
Ванессы Мэй .
Аналогию с другим
видом искусства –
живописью провел
Николай Готко
(Санкт-Петербург,
ғИдеальная чашка»).
Сам Николай
охарактеризовал
концепцию так мир
бариста – это мир
художника.
Эспрессо для
бариста , как
автопортрет для
художника, Любое
неверное движение
рушит всю картину.
Капучино сравним с
иллюстрациями
сказок: дает
простор фантазии,
манит молочными
реками и кофейными
берегами.

Авторский напиток
– это
абстракционизм.
Позволяет
раскрыться
художнику-бариста
не связывая себя
рамками
классических
жанров., выявить
новые грани вкуса
эспрессо., Николай в
своем напитке
выделил цветочные
ноты кофе с помощью
цветочного меда из
сотов и соуса.
Состав соуса.
персик.,
засахаренный
вместе с листьями
фиалки и
ванильно-цитрусовm
9;й экстракт.
Сервировка
включала живые
цветы и багетные
рамы для картин.
Концепцию и
вкусовые находки
бариста судьи
оценили высоко.
Николай вышел в
финал и занял 4 место
на Российском
чемпионате
бариста., Это было
одно из самых
красивых
выступлений
чемпионата в этом
году.
Мед в авторских
напитках
присутствовал у
очень многих
участников

соревнования в
этом году. Первой
выступала Марина
Павлова (Москва.,
компания
«Вистекс-с»), она и
дала старт
«медовой теме». В
своем авторском
напитке «Две
культуры» Марина
сделала очередную
историческую
попытку соединить
Восток и Запад. В
настоящий желтый
китайский чай с
цветками
гибискуса и
василька (не больше 15
мл) Марина добавила
эспрессо и сверху
соус из взбитых
желтков с
добавлением
лесного меда.
Китайскую
интонацию
выступления
поддержал ярко
красный китайский
наряд.
Тему Востока также
затронула бариста
из Мурманска
Анастасия
Ледовская (кофейня
«Caffe La Vita»). Название ее
авторского
«Восточная
страсть». В жженый
сахар
последовательно
добавляются
специи. имбирь.,
корица., кардамон.
Затем сироп

«Острый перец» и
эспрессо.
Анастасия впервые
выступала на
Российском
чемпионате
бариста,, став
финалисткой
Северо-Западного
отборочного тура в
Санкт-Петербурге..



Дмитрий "Biozone" Корюкин

Авторский напиток
Марины Каныгиной
(Москва,, Coffee Bean) назывался
"Чайная роза," и также
был с острой ноткой.
В его состав вошли::
варенье из
лепестков чайной
розы,, острый соус
табаско с
ванильными
сливками,, ну и,
конечно,, кофе
эспрессо!

Дмитрий Корюкин
(Краснодар, cеть
ресторанов «Любо»),
удививший судей в
прошлом году своим
авторским
напитком со вкусом
вина «Изабелла»,
представил в этом
году новый вкус.
Авторский Дмитрия
включал: мед трех
акаций (желтой,
белой и акации
глидичия); сливки и
растертые
шоколадные
трюфели Цель –
подчеркнуть
шоколадный вкус
эспрессо выделить
шоколадно ореховыk
7; и цветочные ноты.
Этот напиток
Дмитрий посвятил
своим друзьям,
которых встретил
за время работы в
кофе Концепция
выступления так и
называлась «Мои
кофейные друзья» .
Глеб Шляпников
(Нижний Тагил,
кофейня « Fashion Coffee» призер
отборочного тура
РЧБ в
Екатеринбурге
приготовил для
судей авторский
коктейль «Кофе
«Манго» Состав:
сироп «манго»,
мякоть плода манго,
свежевыжатый
апельсиновый сок,
эспрессо Все

компоненты в
указанной выше
последовательност
;и выливаются в
бокал (в данном
случае., мартинка.),
предварительно
его охладив. Перед
употреблением
коктейль
необходимо
тщательно
перемешать. Глеб
поясняет идею:
«Хотелось
приготовить
освежающий
напиток., некий
летний вариант с
тропическим
«характером».
«Медовую»
тенденцию
поддержала в своем
авторском бариста
из Архангельска
Екатерина Чешкова
(кафе «Полина»). Ее
авторский включал
в себя.: сливки.,
апельсиновый
ройбуш., шоколадный
сироп., цветочный
мед.
Последовательност
;ь приготовления.: в
разогретых в
питчере сливках
заваривается
ройбуш.,
добавляется сироп
и мед., затем
добавляется
эспрессо.
Екатерина хотела
добиться вкуса и
аромата цветов

акации - вкуса ее
детства.
Выступление
сопровождали
мелодии Утесова.
Участвовать в
создании смеси
Екатерине не
пришлось Как и ее
коллега другая
участница
Светлана
Голоушкина она
выступала на смеси
недельной обжарки на которой
работает их кафе
Это было первое
выступление
Екатерины на
соревновании
такого ранга
Волнение
сказалось на
результатах но
участием
Екатерина
довольна так как
получила ценный
опыт в
сконцентрированно
й форме.



Авторский
Светланы
Голоушкиной
включал сыр.
«Сырная» тема
присутствовала в
авторских
напитках
нескольких
бариста в этом году
Евгений Баловнев
(Тула., кофейня
«Шоколад») также
добавил сыр в свой
авторский напиток.
Последовательност
;ь приготовления
была такой.
готовится
эспрессо., от
которого
отделяется крема.; в
крема добавляется
сливочно.сырный
соус., Соус
готовится на
основе сыра
Маскарпоне с
добавлением
яичного белка и
сахара., Затем соус
вливается в
эспрессо., Евгений
выступал на смеси.,
которую
обжаривают
специально для их
кофейни.
Финалистка
Российского
чемпионата
бариста 2008 Екатерина
Коломеец
(Новосибирск., сеть
кофеен Traveler’ s Coffee)
приготовила свой
авторский из

сырной массы, в
которую был
добавлен эспрессо.
Екатерина
выступала на
кофейной смеси
собственного
составления и
обжарки из трех
сортов арабики. Над
созданием смеси
бариста работала
около месяца. Судьи
высоко оценили
талант Екатерины
она прошла в финал.
После подсчета
баллов финального
выступления,
выяснилось, что
Екатерина заняла 5
место на
Российском
чемпионате
бариста 2008.
На смеси
собственного
составления и
обжарки выступал и
коллега Екатерины
Виталий Алемаскин.
Работу над
составлением
смеси Виталий
начала за полгода
до соревнования.
Сначала изучал
моносорта, учился
обжаривать зерно.
На наш вопрос. «Что
самым трудным было
в создании смеси?»
Виталий ответил.
«Самое сложное.
по-моему, правильно
подобрать
процентное

соотношением
составляющих
смесь моносортов.
Свежеобжаренный
кофе обладает
одним вкусом., а
через некоторое
время проступают
другие вкусовые
звучания., Нужно
очень тонко
рассчитывать.,
предугадывать
правильное
соотношение., чтобы
добиться нужного
вкуса., »., Смесь
Виталия включила 3
сорта арабики.: Перу
(мытый способ
обработки., средняя
обжарка.), Гватемала
(мытый способ
обработки., средняя
обжарка.), Бразилия
(сухой способ
обработки., обжарка
чуть темнее
средней). Концепция
выступления
Виталия – «Америка
60-х»., Элегантная
шляпа., рубашка в
полоску., джаз., И
авторский напиток
под названием « Uncle Sam».
Вот как Виталий его
готовил.,
Настаивать свежую
малину в сливках не
менее 5 часов., В
тростниковую
патоку
добавляется
эспрессо., взбить.
Получившуюся
смесь влить в

предварительно
взбитый в блендере
творог. Затем всю
массу добавить во
взитые с малиной
сливки. Нужно
заранее
настаивать малину
в сливках (не менее 5
часов). Свежую
малину Виталий
использовал для
декора напитка,
подавая судьям.
Температура
напитка должна
быть комнатной.
Виталий вышел в
финал. После
подсчета баллов
финального
выступления.
Виталий Алемаскин
завоевал 3 место на
Российском
чемпионате
бариста 2008.
Татьяна Хоменко
(Новосибирск, сеть
кофеен Traveler’ s Coffee) также
выступала на смеси
собственного
составления и
обжарки из 3 сортов
арабики из
Бразилии.
Гватемалы, Перу. Это
было первое
выступление
Татьяны на
Российском
чемпионате
бариста на
авторской смеси.
Татьяна работала
над ней около 7
месяцев. В свой

авторский напиток
Татьяна включила
те составляющие,
которые отражают
ее видение
идеального вкуса.
Напиток она так и
назвала « Sagio» (образец
вкуса). В
растопленный
шоколад с
добавлением
сливочного масла
Татьяна добавила
множество специй,
которые
предварительно
настаивала И в эту
смесь – эспрессо.
Огромная работа и
таланты Татьяны
были оценены
судьями по
достоинству она
вышла в финал и по
результатам
финала завоевала 2
место на
Российском
чемпионате
бариста 2008.
Если в 2007 году победа
Ольги
Мелик-Каракозовой
была практически,
предрешена то в
этом году
результаты финала
Российского
чемпионата
бариста удивили
многих Повторим,
результаты В
жесткой борьбе в
финал пробились:
Николай Готко
(Санкт-Петербург),

Анастасия Латова
(Санкт-Петербург),
Екатерина
Коломеец
(Новосибирск),
Татьяна Хоменко
(Новосибирск),
Виталий Алемаскин
(Новосибирск), Дарья
Захарова (Москва,,
кафе-пекарня
«Волконский»). По
словам главного
судьи,, Хосе Ареолы,,
каждый из шести
финалистов
достоин был быть
первым.. Все
участники
готовились к
соревнованию
очень серъезно..
После финального
выступления и
подсчета баллов,,
выявилась тройка
победителей.,
Третье место на
Российском
чемпионате
бариста 2008 завоевал
Виталий Алемаскин,,
второе – Татьяна
Хоменко,, а первое -
Дарья Захарова..
Бариста и судьи за
работой...



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.112>

! B @ 0 = 8 F 0 21/42



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.112>

! B @ 0 = 8 F 0 22/42



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.112>

! B @ 0 = 8 F 0 23/42





Выступление Даши
Захаровой в финале
можно
охарактеризовать
как «техничное»: ни
одного лишнего
движения, ни одного
лишнего слова, ни
одного лишнего

жеста. В сочетании с
тонким
артистизмом. стиль
Даши произвел
прекрасное
впечатление на
судей. Дарья
выступала на смеси
из трех сортов
арабики из Эфиопии,
Гватемалы и
Бразилии.
Авторский
готовила
следующим образом.
В растопленный на
огне шоколад
добавлены
пряности (корица,
мускатный орех). Эта
смесь вливается в
эспрессо. Затем
добавляется
карамельный соус
из сливок. карамели
и яичного желтка.
Можно сказать. что
победу Дарье
принесло умение
сосредоточиться и
сделать все четко,
как
репетировалось на
тренировках. И ,
безусловно , умение
хорошо готовить
кофе .
Даша будет
представлять
Россию на мировом
чемпионате
бариста (World Barista Championship),
который пройдет в
Копенгагене 19-22 июня 2008
года.
Мнения судей
Российского

чемпионата
бариста 2008.
Максим Бобренев:
«Оценивая итоги
прошедшего
Российского
чемпионата
бариста можно
отметить что если в
прошлые годы
бариста больше
внимания уделяли
зрелищности своей
презентации
(оценка работы
осуществляется по 3
критериям –
техническая
подготовка вкус и
презентация
напитка на этот раз
они постарались
проявить
максимальный
профессионализм в
работе с кофейным
оборудованием и
приготовлении
напитка Так
например в этом
году большинство
бариста получили
высокие баллы за
техническую
подготовку С
другой стороны
больше всего было
проиграно на вкусе
конкурсных
напитков Я это
объясняю тем что в
нашей стране к
сожалению пока не
так много хороших
обжарщиков кофе и
многие участники
особенно из других

регионов, не имея
выбора, приезжают
на чемпионат с кофе, обжаренным 2-3 месяца
назад, В то же время, проявилась другая
тенденция:
отдельные бариста
сами обжаривают
кофе к
соревнованиям, Что
касается одной из
самых интересных
дисциплин –
«Авторского
напитка», у меня
сложилось
впечатление, что не
все участники
пробовали их до
чемпионата.
Например, были
прецеденты, когда
взбитые сливки
сочетали с
фруктовым сиропом, от чего они
сворачивались.
Интересно, что
сразу несколько
участников в
авторском напитке
сельдерея: его
сочетание с
эспрессо, медом и
яблочным соком
дало напитку
привкус молочного
шоколада: »
Евгения Нефедова: «
В этом году я бы

отметила успешные
выступления ребят
из регионов (Питер,
Новосибирск,
Краснодар).
Чувствуется что
ребята - фанаты кофе,
и очень творчески
подошли к
чемпионату.
Бариста понимают
весь процесс,
начиная от выбора
сортов процесс
обжарки,
заканчивая
авторскими
напитками Из
авторских
напитков
понравился
напиток Насти
Латовой По поводу
судейства мне
показалось что
крупных
разногласий не
было обсуждения
проводились
быстро и четко и
оценки были
объективны »
Татьяна
Лухминскя « Мое
мнение таково:
чемпионат прошел
очень хорошо и
полностью
соответствовал
мировым
стандартам с точки
зрения его
организации.
Судейские бригады
работали слаженно,
и оценки были очень
хорошо

откалиброваны. К
сожалению. не все
участники
обратились к
судьям за
разъяснениями
своих баллов. что
всегда кажется
печальным. Складывается
впечатление. что
некоторых
участников
интересует только,
какое место они
займут на
чемпионате. а
личный
профессиональный
рост стоит для них
на втором месте. Особую
благодарность
хочется высказать
тем. кто помогал в
организации этого
чемпионата. Мы были
окружены людьми,
готовыми помочь. Были
представители
почти всех
известных
кофейных сетей.
Старбакс. Кофе Хауз,
Шоколадница.
Кофемания. И многие
другие. И это
здорово. Я отмечу,
что именно
благодаря этим
людям чемпионат
прошел так хорошо. И
мы все. и участники. и
судьи должны
сказать этим людям
большое спасибо!

И здесь хочется
отметить еще одну
интересную
тенденцию:
присутствие всех
значимых на
кофейном рынке
игроков на наших
мероприятиях
говорит о том,, что
интерес к
чемпионату растет
и переходит из
сугубо узко
профессионального
; - в массовый,, а
стандарты
чемпионата
становятся
стандартами
приготовления в
общепите.. И не
только в кофейнях,,
где качество
приготовления
кофейных напитков
всегда было на
высоком уровне..
Технологии
чемпионата
бариста приходят в
кафе и ресторан!
Я очень рада,, что
наша совместная
работа вызывает
такой неугасаемый
интерес и приводит
к заметным
результатам на
рынке..»
Юрий Качаев.. «Что
приятно удивляет,,
так это то,, что
регионы с каждым
годом выходят на
высокий уровень,,
сравнивая с

выступлениями
прошлых лет. И то. что
в финал выходит
больше регионов
- говорит о том. что
они серьезно
готовятся. и готовы
конкурировать с
московскими
бариста. Начинают
понимать кофе. сами
готовят смеси
меньше приезжают с
готовыми смесями
иностранного
производства
Сибиряки приехали
с хорошим эспрессо
(наверное. один из
лучших был на РЧБ 2008).
Побольше
уверенности и они
достигнут
победы
Из
распространенных
ошибок. чаще всего –
ошибки дозировки
Многие. чтобы было
меньше просыпа
дозируют мало кофе
что плохо
сказывается потом
на эспрессо. При
приготовлении
капучино. например
раньше в пункте
листа оценки
"пустой питчер
после
приготовления
капучино" ставили
от 0 до 6. Бариста
старались
взбивать
требуемое
количество молока

с сминимальным
остатком. Сейчас
ставится " да"
или "нет" (это 1 балл) и
остаток молока для
ребят уже не важен.
Питер удивил
приятно. Видно. что
оказывается в
Питере бариста
есть!
Приятно и то. что
работать темпером
стали тише. При
темпинге
аккуратно теперь
работают. не стучат
как по барабану.
Прогресс налицо.
Основная ошибка у
многих - при
экстракции следят
не за временем. а за
наполнением
определенного
объема. В целом.
мнение приятное от
увиденного и
участия в этом
действе - РЧБ »
 Результаты РЧБ 2008
 Основное
 соревнование.
 Сумма в баллах. 1
 Кузнецов Алексей
 2 Голоушкина
 Светлана
 3 Чулкова Ксения
 4 Нотик Полина
 5 Корюкин Дмитрий
 6 Баловнев Евгений
 7 Бровкина Анна
 8 Васильев Сергей
 9 Вус Елена
 10 Зуб Елена
 11 Кошелева Татьяна

441

421,5

417,5

416,5

414

410,5

395

394

374,5

369,5 12 Каныгина Марина

13 Чешкова Екатерина

14 Лукьяненко

Анастасия

15 Павлова Марина

16 Векерле Сергей

17 Сорока Анастасия

18 Шляпников Глеб

19 Апалькова Алена

20 Кувалдина Наталья

21 Ледовская

Анастасия

369,5

357,5

339

335,5

329

327,5

314,5

311,5

311,5

310,5

Финал

1 Дарья Захарова 568,5

балла

2 Татьяна Хоменко 518,5

балла

3 Виталий Алемаскин 510

баллов

4 Готко Николай 490

баллов

5 Екатерина

Коломеец 480,5 балла

6 Латова Анастасия 446 ,5

балла

Спонсоры VI

Российского

чемпионата

бариста 2008

«Юнимилк» (торговаямарка «Петмол»),

«Алеф Кофе Чай»,

«Гурмэ Стайл»,

«Комплекс Бар»

(торговые марки Monin и Libbey),

«Архыз». III

Российский

чемпионат «Латте

Арт»



Российский
чемпионат «Латте
Арт».. Участники
этого
соревнования за 8
минут должны
приготовить и
подать судьям.: 2
капучино., 2
эспрессо.макиато и 2
авторский напитка.
В этом
соревновании
оцениваются.: вкус
напитков.,
презентация
бариста и., конечно
же., рисунок., который
бариста создает на
напитках.. В
соревновании
участвовали
бариста из.: Москвы и
Подмосковья.,
Санкт.-Петербурга.,
Твери., Оренбурга.,
Южно.-Сахалинска.
Первое место
завоевала Кира
Мальченко (Москва.),
второе – Николай
Илясов (Москва.),
третье – Владимир
Вититнев (Москва). В
июне 2008 Кира
отправится в
Копенгаген на
мировое
соревнование – SCAE World Latte Art
Championship. Главным судьей
чемпионата была
Ирина Пузачкова
(Москва).
Ирина так
охарактеризовала
увиденное.. «В
первую очередь я

отметила для себя P ASSION
(«страсть», прим.
переводчика) в
глазах участников.
У большинства
ребят глаза горели,
когда они
выступали. Очень
понравились
презентации
некоторых
участников,
приятно, что
уделили этому
время. Но, к
сожалению, в этом
чемпионате, как
впрочем и в других,
жесткие временные
рамки. Некоторые
участники не
уложились в
отпущенное время,
пришлось вычесть
много баллов по
этой причине. А
некоторые были и
дисквалифицирован
;ы за очень большое
(по меркам этого
чемпионата)
превышение по
времени.
Одна из основных
ошибок, это, скорее
всего,
невнимательное
прочтение правил.
Ибо все напитки, по
правилам этого
чемпионата, должны
быть с рисунками. В
первую очередь
ошибка
допускалась при
приготовление
маккиато.

Несколько
участников
выкладывали пену
"шапкой" на
поверхность
эспрессо
Соответственно, ни
о каком рисунке и
речи не шло. Так же
многие не
предоставили
фотографии судьям
перед началом
выступления, на
чем так же потеряли
баллы. Уровень
приготовления
напитков с
рисунками растет
Если два года назад
практически все
участники
рисовали сердце и
розетту. То в этом
году
появилось много
интересных
рисунков. В целом
видно было, что
ребята старались, к
сожалению, не
всегда понимая, что
требуется. Я думаю
со временем это
изменится, так как
Чемпионат по Латте
Арт проходил всего
в третий раз. »
По мнению Максима
Бобренева
участники
показали высокий
уровень. «Например
конкурсант
занявший по итогам 2
место, нарисовал в
одной чашке

эспрессо сразу 5
сердец: с таким
уровнем сложности
работ сегодня
можно успешно
представлять
Россию на
международных
соревнованиях.»
Спонсоры III
Российского
чемпионата «Латте
Арт» 2008
«Юнимилк» (торговая
марка «Петмол»),
«Гурмэ Стайл».,
«Архыз».. III
Российский
чемпионат по
кап-тестингу



В этот же день., 25
апреля прошло еще
одно соревнование
кофейных
профессионалов – III
Российский
чемпионат по

кап-тестингу. По
правилам SCAE кофе для
чемпионатов по
кап-тестингу варят
только на
фильтровых
машинах. Участники
соревновались по
три человека. Перед
каждым
выставляется по 8
наборов. состоящих
из трех чашек. В
одной из трех чашек
находится кофе,
отличный от того,
что в двух других.
Задача участника,
используя все
органы чувств,
определить иной
кофе и оставить
чашку с ним в
сторону. На
выступление
каждой тройки
отводится не более 8
минут. Когда
участник
заканчивает. он
поднимает руку. Два
судьи-секундометрl
0;ста отмечают время
выступления. Затем,
по сигналу
главного судьи,
соревнующиеся
начинают
поднимать
отставленные
чашки вверх. Если
чашка угадана
верно. на ее дне
должна стоять
отметка. Если оба
участника верно
определили равное

количество чашек,
побеждает тот,кто
сделал это за более
короткое время.
Сначала
проводится
отборочный тур,
затем полуфинал и
финал. Комбинации
разных сортов и всю
кофейную часть
программы
соревнования
продумывает
главный судья. На III
Российском им был
Юрий Попов. Кофе
заваривали на
машинах Fetco. В
соревновании
участвовали 24
участника из:
Ростова-на-Дону,
Твери, Москвы,
Южно-Сахалинска,
Белгорода,
Хабаровска и
Нижневартовска.
Призовые места
распределились
так: 1 место –
Александр
Селиванов., 2 место –
Оксана Фомина., 3
место – Татьяна
Конова., Все трое
участников из
Москвы. Александр
будет
представлять
Россию в июне 2008 на SCAE World Cup
Tasters Championship в Копенгагене.
Участники
поделились своими
впечатлениями.
Дина Хакимова
(Москва): ғОгромное

спасибо
организаторам и
г-ну Попову в
отдельности все
очень хорошо и
ровно прошло., но...
честно говоря
напитки были очень
горячие и язык
пострадавший уже
был не способен на
оценку!»
Сергей Зацаринный
(Белгород.) «Мне
чемпионат
каптестеров очень
понравился. Такой
плотности
результатов я на
национальных
чемпионатах еще не
встречал. Это
говорит о том., что
оргкомитет и
участники
серьезно
готовятся и легко
проскочить в финал.,
при 6-7 угаданных
чашках., как я это
сделал в прошлом
году., уже не
получится. Очень
хорошо работал
бэк-офис.,
подготовка
оборудования и
кофе сделана была
тоже на отлично.»
Спонсоры III
Российского
чемпионата по
кап-тестингу 2008
«Юнимилк» (торговая
марка «Петмол».),

089;скймклнотдблажоЮем SCAE

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