

3d ETCC - ! 5 @ 5 1 @ > = 0 H 5!

SCAE-Russia, > = 5 4 5 ; L = 8 : 24 > O 1 @ L 2008 - 00:00:00

Серебряная
кофейная победа
России



Лера и Ольга



Таня и Настя
13-15 ноября 2008 года в
Триесте (Италия) в
рамках выставки "Trieste Espresso
Expo" прошел 3й
Европейский
командный
чемпионат (European Team Coffee Challenge).
Напомним, что 1й
Европейский
командный
состоялся в
Дублине в 2006 году
(Россия заняла
второе место), 2ой

Европейский
командный – в
Москве в 2007 году
(Россия заняла
первое место).
Организатор 3его ETCC –
итальянский
филиал SCAE и компания "9Bar".
В соревновании
принимали участие 8
команд из: Австрии,
Англии Ирландии,
Исландии Италии,
Дании России и
Эстонии По
правилам каждая
страна выставила
команду из четырех
человек В
российской
команде были: Ольга
Мелик Каракозова,
Татьяна Елизарова,
Анастасия Сорока и
Валерия Горелик.
Из за проволочек с
документами с
итальянской
стороны в команду
не попал Аркадий
Климанов (прим.
прокофе ру - "Очень
жаль что итальянцы
так плохо
организовали
визовую поддержку.
Очень рад что
девченки отлично
выступили,"
Климанов.)

Мнения и истории от
участниц

Рассказывает
Анастасия Сорока.
«Когда мы приехали.

Венеция нас
встретила
дождиком. Что
касается самого
чемпионата. то он
проходил по схеме
семинар и после
него соревнование
Кратко расскажу о
конкурсах
1. Конкурс по
зеленому зерну
Нужно было смесь
зерна разобрать на
арабику и робусту
ее составляющие
Еще одна задача -
найти три вида
дефектов зерен
Сделать все это за 8
минут И еще всем
командам дали
попробовать
эспрессо и вино
нужно было описать
какие
составляющие мы
почувствовали во
вкусе вина В этом
конкурсе мы
получили
максимальное
количество балов



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

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.119>

! B @ 0 = 8 F 0 4/20



Австрия
Ирландия

Дания



Эстония

Англия

2. Конкурс по обжарке.
Нужно было
составить свою
смесь и обжарить ее.



РоастерПробник
Девченки жарят
3. Соревнование по
фильтр-кофе
предварялось
семинаром. Потом
нам дали тест из 14
вопросов и мы
должны были

ответить на них за 3
минуты.
4.Соревнование
«Фотография кофе».
За 1 час нужно было
придумать и
сделать
фотографию.
которая бы
отражала наш
командный дух и
место кофе в жизни
человека вообще.





5. Coffee Flairing. Это были
соревнования
барменов, мы
помогали им во
время выступления
нам достался грек
6. В соревновании
«Кофе-рейс» нас
ждало четыре базы
На первой, первый
участник команды
бежал с подносом к
кофемашине. При чем
при пробеге первых
метров, нас били
мешками из под кофе
с пенопластом!
Затем мы готовили
эспрессо и
передавали его
следующему из
команды. Пока судья
пробовал эспрессо
участник стоял на
месте. Затем второй
участник, получив
поднос бежал на
базу, где
проводился

кап-тестинг. По
дороге отдавал
поднос двум другим
членам команды,
связанным между
собой спина к спине.
Они, в свою очередь,
бежали к
кофемашине, где
готовили вдвоем 2
капучино. Каждый из
связанных должен
был приготовить по
одному напитку и
подать судье. И
затем, первый
участник бежал к
началу гонки.
7. Соревнование
«Кофе и алкоголь».
Тут нам нужно было,
как барменам,
налить 3 одинаковые
унции жидкости в
шейкер без мерного
сосуда,
определенным
образом держа
бутылку, за
определенное
время. Нужно было
считать в
определенном
ритме и одна унция
правильно налитая,
давала 3 бала.
8. «Еда и кофе». У
каждой команды был
свой повар, который
готовил
определенное
блюдо или десерт с
кофе. Наша задача
была приготовить к
этой еде авторский
напиток и красиво,
соответствующим

образом, его подать
судьям. Мы к нашему
десерту подали
такой напиток:
эспрессо в сифоне,
желток с сахаром,
взбитые сливки. Все
напитки команды
готовили на своих
смесях, которые
были пожарены в
первый день. В этом
конкурсе мы
получили
максимальное
количество баллов.



Исландия



Ирландия

Италия

Россия

9. Исторический

конкурс, где нам

нужно было

приготовить 4

эспрессо и 4

капучино, При чем, 2

эспрессо и 2

капучино мы

готовили на

современной

кофемашине, а
другие два - на
отреставрированно
;й модели La Pavoni,
выпускавшейся в 1910-1920
годах, с давлением в 4-5
бар.

К сожалению, о
правилах
некоторых
конкурсов, даже
после объяснения,
мы получили очень
расплывчатые
представления, но
справились хорошо.
Неприятно было о
нюансах и задачах
каждого конкурса
узнавать прямо
перед выходом в
зону соревнований.
Но это хороший опыт.
И я рада, что мы
справились! Во
многом благодаря
командному духу.
Создать его не так
просто, но
возможно!»

По мнению Ольги
Мелик-Каракозовой,
собственно кофе и
кофейному
образованию
организаторы
уделили немного
внимания. «У меня
создалось
впечатление, что
основное внимание
организаторов
было направлено на
соревнование Coffee Flairing,
проходившее

параллельно с
нашим командным. На
одном из конкурсов,
например,
называвшемся flairing, и
нас и участников Coffee Flairing
просто поставили
перед фактом,, что мы
будем выступать
вместе, Я вытянула
жребий и нашей
команде достался в
пару участник из
Греции. Моя задача
была просто
сделать хороший
латте-арт в
приготовленный им
капучино. Правда, к
моменту когда мне
это успели
объяснить, я уже
сама приготовила и
подала судьям и
капучино и
эспрессо…Мне
очень понравилась
идея конкурса, в
котором повара и
кондитеры
готовили блюда с
кофейными соусами,
а мы должны были
приготовить
подходящие к
блюдам напитки. Нам
по жребию выпала
«креветка в
кофейном кляре» и
на следующий день
мы должны были
подать наш напиток
к этому блюду. Но
судьба нам
улыбнулась - нам
почему-то
переиграли задачу:

нужно было подать
напиток к десерту.
Безусловно.
кофейный напиток с
десертом
смотрится и
вкушается гораздо
органичнее чем с
рыбным блюдом! Но у
нас объективно был
лучший напиток и мы
выиграли этот
конкурс Вообще.
общее впечатление
от командного
соревнования
несколько
сумбурное Конкурс
по обжарке зерна
удивил не только
меня все команды
Нам предложили
обжаривать зерно
на машине где вся
наша работа
сводилась к
нажатию одной
кнопки! Кофейные
конкурсы были
составлены больше
с точки зрения
презентации а не
оценки качеству
напитков Да и не все
конкурсы были
кофейными по сути »

Татьяну Елизарову
больше всего
поразил факт что
члены команды
Исландии ни разу в
жизни не пробовали
робусту! Как
известно Исландия
одна из самых
кофейных стран

мира с
колоссальными для
такой маленькой
страны объемами
обжарки
спешиэлити зерна.
То есть., там пьют
кофе вообще без
робусты. В
результате.,
команда Исландии
оказалась
единственной., не
угадавшей робусту
в конкурсе по
зеленому зерну.
Россия в этом
конкурсе
совершенно верно
определила даже
процентное
соотношение
арабики и робусты – 14%.
Татьяне
показалась
занятной идея
второй части
конкурса по
зеленому зерну.
«Очень интересно.,
как меняется вкус
вина после
эспрессо! Вино всем
командам дали.,
естественно.,
одинаковое.:
десертное сладкое.,
что-то вроде
портвейна., Нужно
было описать., какие
мы чувствуем
составляющие в
этом вине., Мы
определили., что там
есть шоколад и
корица., Какая-то
команда назвала

ваниль! Мы и
англичане были
ближе всех к истине.
В вине
присутствовал
вкус вишни в
шоколаде. Еще меня
удивил возрастной
состав команды
Австрии.
Участникам было
около 50 лет а одному –
67 лет! Самой молодой
была команда
Исландии Вообще.
средний возраст
участников команд
был около 35-40 лет Не
понравилась мне да
и не только мне что
две рекламные
презентации.
которые мы были
вынуждены
выслушать.
проводились на
итальянском языке!
И организаторы еще
почему то
удивлялись что
некоторые команды
уходили с этих
лекций Также не
понравилось что
командам плохо
объясняли правила.
Много накладок
из-за этого было.
Часто участники
делали не то что от
них требовалось.
Очень удивил
конкурс «Кофе и
алкоголь» В нем не
было ни того ни
другого Нужно было
правильно и в

нужном количестве
набрать воду без
мерного сосуда в
шейкер Нашу
команду в этом
конкурсе просто
спасла Валерия
Горелик которая
сделала это лучше
чем представители
всех других команд
Датчане например
вообще не
справились с этой
задачей »

Как бы то ни было
соревнование
состоялось и
команда России
заняла в нем
призовое место
Этот чемпионат
только в начале
своей истории и в
нем нет жестких
правил Он только
«обкатывается» и
встает на ноги
Заслуга
организаторов уже
немалая просто в
том что чемпионат
состоялся и принял
эстафету Дублина и
Москвы

Результаты 3-его
Европейского
командного
чемпионата в
Триесте

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

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.119>

! B @ 0 = 8 F 0 17/20



Стало понятно, что
мы в тройке
призеров Вот-вот
объявят
победителя И это
не мы...увы...Но
радуемся за датчан!



Country	Score	Rank	Points	Score	Rank	Points	Score	Rank	Points
DENMARK	15.00	10	10	0	10	10	0	10	10
FINLAND	15.00	10	10	0	10	10	0	10	10
FRANCE	15.00	10	10	0	10	10	0	10	10
GERMANY	15.00	10	10	0	10	10	0	10	10
ITALY	15.00	10	10	0	10	10	0	10	10
NETHERLANDS	15.00	10	10	0	10	10	0	10	10
SPAIN	15.00	10	10	0	10	10	0	10	10
UNITED KINGDOM	15.00	10	10	0	10	10	0	10	10
USA	15.00	10	10	0	10	10	0	10	10
ESTONIA	15.00	10	10	0	10	10	0	10	10
ICELAND	15.00	10	10	0	10	10	0	10	10



Заслуженное
второе место
Итоги Наши
медальки



 Главный приз

1 место –
Дания; 2 место –
Россия; 3 место –
Ирландия; Далее по
убывающей Австр 080;я,
Италия Англия,
Эстония и Исландия.
Традиционно,
Исландия
праздновала свое
участие больше
всех но обычай
обмена
толстовками с
российской
командой в этом
году почему то не
поддержала... и это
несмотря на все
уговоры Ольги
Мелик Каракозовой!

P.S. Больше фотографий
от Альфа Крамера
можно посмотреть
здесь: -[A A K ; : 0]- P.P.S.
Обсуждение ETCC на
форуме прокофе ру:
-[A A K ; : 0]-

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

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

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.119>

! B @ 0 = 8 F 0 20/20
