

## TISKOVÁ ZPRÁVA

### *Vášnivě si zamilovali přípravu kávy*

***Ostrava, 1. dubna 2015 – Dva poslední březnové dny se kávoví nadšenci vzdělávali v baristickém kurzu na Střední škole společného stravování Ostrava-Hrabůvka. Lektor Tomáš Zahradil tady vyškolil čtrnáct nových expertů v umění připravit jedinečnou kávu.***

Baristický kurz se zabýval především seznámením s původem kávy, jejím pěstováním a dalším zpracováním. Zúčastnění byli dále seznámeni s technikou práce baristy. Naučili se pracovat na profesionálním mlýnku a kávovaru. Připravovali a servírovali základní druhy kávových nápojů (espresso, cappuccino), byli seznámeni s technikou šlehání mléčné pěny, ze které pak připravovali cappuccino. Během kurzu byly také předvedeny jiné techniky přípravy kávy – french press, káva mokka, turecká káva.

Na závěr kurzu proběhlo seznámení s čištěním a údržbou kávovaru, vědomostní test a předání certifikátů.

Devět žáků a dalších pět účastníků z řad veřejnosti si tak mohou ke svým jménům na vizitkách připsat nový titul: „barista“.

