

# KOKTAJLE, DRINKI I APERITIFY

**Tajniki przyrządzania kilkunastu napojów, będących klasyką współczesnego barmaństwa, poznawali uczestnicy kursu zorganizowanego w starachowickim Hotelu „Europa”.**

Szkolenie odbywało się pod koniec lipca br. w ramach ogólnopolskiego projektu „Turystyka – wspólna sprawa”, realizowanego na zlecenie Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości, przy zaangażowaniu środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Współorganizatorem kursu było m.in. starachowickie Stowarzyszenie „Nowum Flumen”, które realizuje program odbudowy zespołu pałacowego Schönberga w Wąchocku, czym wpisuje się w tworzenie atrakcyjnej oferty turystycznej w regionie świętokrzyskim.

W barmańskim kursie uczestniczyła 10 - osobowa grupa, zło-

żona głównie z pracowników Hotelu „Europa”. Tajniki komponowania alkoholowych napitków, a także napojów na bazie kawy, poznawali w stylowej „Piwnicy Myśliwskiej” starachowickiego hotelu. Wykłady i zajęcia praktyczne prowadzili Jacek Kotula i Michał Jancik z „Galicyjskiej Szkoły Smaku” w Krakowie.

- Słuchacze poznają tajniki produkcji alkoholi, a także przyrządzania kilkunastu najbardziej standardowych koktajli m.in. manhattanu, margerity, czy pinacolady. Duży nacisk kładziemy też na naukę przyrządzania dobrej kawy – mówi Michał Jancik.



Wykłady były przeplatane degustacją



Nauka przyrządzania drinków nie poszła w las. Bar Hotelu „Europa” wzbogacił się o nowy napitek: arbuzy drink szefa

W szkoleniu brali też udział działacze Stowarzyszenia „NF”: Andrzej Zawłocki i Zbigniew Gózdź.

- Jeżeli praca za barem jest traktowana serio i staje się pomysłem na zrealizowanie swoich planów życiowych, to warto zainwestować i nauczyć się czegoś więcej, niż nalewania piwa z rollbaru – mówi pan Andrzej.

Barmaństwa uczył się też sam właściciel hotelu „Europa” Robert Wierucki.

- Pierwszy raz robiłem drinki w innych warunkach, niż domowe. Umiem już przyrządzić kilka bez ściągawki – twierdził na zakończenie kursu.

Przyrządził m.in. koktajl o smaku arbuzy, który ma być serwowany w „Europie”

pod zachęcającą nazwą „drink szefa”. To nie jedyna niespodzianka dla hotelowych gości. Od września br. będą mieli do dyspozycji nową salę bankietową – konferencyjną „Bruksela”. Wcześniej, bo w dniach 20 - 25 sierpnia br. „Europa” otworzy swoje podwoje dla uczestników kolejnego kursu; tym razem kelnerskiego.

(iwo)