**Ukázka rozhovoru s baristkou Petrou Veselou**

**Je libo kávu?**

[**Petra Veselá**](http://www.venusanka.cz/index.php?page=viewclanek&sekce=dobroty&idcl=2846). Usměvavá, příjemná a sympatická mladá žena, která umí uvařit vynikající kávu. Řeknete si, že na tom nic není, a že to umíte taky. Jenže Petra Veselá **se** řadí mezi profesionály. Je baristka, tedy odbornice na přípravu kávy, a ve svém oboru patří ke špičce.

**Ve slovníku cizích slov jsem vyčetla, že barista je odborník na přípravu kávy. Co musí dobrý barista umět a čím se liší od nás ostatních, kteří jdou, ohřejí vodu a tou pak zalijí dvě lžičky kávy na dně porcelánového hrnečku?**

Barista musí ovládat spoustu věcí. Důležité jsou znalosti kávy jako takové. Dále by měl znát svůj mlýnek a kávovar, a také veškeré potřebné postupy pro správnou přípravu kávy. Dále by měl umět dobře komunikovat se zákazníky a mít za barem krásně uklizeno.

**Velice dobře si stojíte v mezinárodních soutěžích. Můžete nám, laikům, přiblížit, jak probíhá správné ochutnávání kávy? Co se především hodnotí? Jaká bývá na soutěžích atmosféra?**

Porotci hodnotí kávu několika různými způsoby. Nejdříve zkontrolují to, jak káva vypadá. Jestli má stabilní a pevnou pěnu, která má držet na povrchu. Také posoudí její barvu. Dále posuzují vůni, která ke kávě bezesporu patří. Musí být intenzivní a hlavně příjemná. V poslední řadě hodnotí porota chuť. Zda má espresso takzvané plné tělo, kdy můžete najednou cítit všechny možné chutě. Od hořké přes sladkou až trpkou či kyselou.

Na soutěžích se mezi sebou většina soutěžících zná a bývá to zábava. Jsou ale i momenty, kdy jde do tuhého a objeví se náznaky rivality.

**Jak jste se vůbec dostala k tomu, že dnes reprezentujete Českou republiku v soutěžích baristů? Pokud vím, tak jste studovala gymnázium… Bylo to tak, že jste kávě sama holdovala nebo Vás k tomu přivedla náhoda?**

Úplně náhodou. Kávu jsem začala pít až dva a půl roku po otevření kavárny. Měla jsem sen otevřít si vlastní cukrárnu. Nakonec jsme nápad trochu pozměnili na kavárnu, zákusky a káva jdou výborně dohromady, a vyšlo to. Vyhrála jsem konkurz na městské prostory v Jílovém u Prahy. Prošla jsem jednodenním školením a zbytek jsem se naučila v kavárně. Ze začátku chodilo málo zákazníků a já měla spoustu času na trénování a hledání informací na internetu. Vždy jsem chtěla nabídnout zákazníkům to nejlepší a příprava kávy mě doslova pohltila.

**Kdy a kde jste pila nejlepší kávu? Jaký je Váš nejoblíbenější nápoj?**

Nejlepší kávu jsme pila v Kodani. Připravil mi ji Mistr světa z předešlého roku a dones nezapomenu, jak jsem si celý šálek vychutnala. Měl medové tóny a já espresso ani nemusela sladit. Jinak normálně piji hlavně cappuccino, to je můj nejoblíbenější nápoj z kávy.