



## PORODIČNILEKAR

Iedina žena u žiriju na Nacionalnom šampionatu barista

# Muška kafa

**S**vetlana Božović, Technical, Service & Training Manager u Strauss Adriatic d.o.o, bila je jedina žena u žiriju na nedavno održanom Nacionalnom šampionatu barista Srbije.

**Šta se, prilikom žiriranja, vrednuje kod espresso kafe i kapučina?**

Prilikom žiriranja *espresso* kafe vrednuju se: boja, elastičnost, kompaktnost i postojanost pene. Važni su još izbalansiranost ukusa i telo *espresso* kafe. Kod *cappuccina* se ocenjuju: izgled, konstantnost, postojanost kreme i ukus. Kod oba napitka se takođe ocenjuju: prezentacija napitka, izbor šolje i način serviranja.

**Koliku ulogu igra kvalitet kafe, a koliku umešnost barmena?**

Smatram da je podjednako bitan izbor mešavine, kao i umeće bariste. Najviše bodova nosi ukus kafe, za šta je bitna kvalitetna mešavina, ali i veština koju barista poseduje. Italijani kažu da za dobar *espresso* trebaju 4M: Mešavina, Mašina, Mlin i Manuel – ruka bariste. Sva četiri faktora podjednako su bitna za savršen *espresso*.

**Zašto se espresso tretira kao "muška kafa", a turska ili domaća kao "ženska"?**

S obzirom da je život jednog *espressa* dva minuta, to sigurno nije dovoljno za žensku trač partiju uz kaficu, pa pretpostavljam da mnogi zato *espresso* nazivaju muškim napitkom.

**Vi ste bili jedina žena u žiriju. Koliko muškarci respektuju vaše mišljenje?**

Ako se poslovi dele na ženske i muške, onda bih rekla da moja profesija definitivno nije ženska. Ipak, s obzirom da sam u Strauss Adriatic-u na istoj poziciji od 2004. godine, odnosno od samog osnivanja Sektora za konzumaciju kafe van kuće i da sam prošla dosta treninga o pripremi *espresso* kafe u Italiji, a ujedno vodim i servis, mislim da nema dovoljno prostora za sumnju muških kolega. Znam da poštuju moje



mišljenje i jako dobro saradujemo.

**S obzirom da ste u Straussu, vi zastupate Doncafe. Da li možete da budete nepristrasni pri ocenjivanju drugih kafa?**

Prilikom ocenjivanja napitaka moram biti nepristrasna. Kako bi nepristrasnost bila apsolutna, na takmičenjima ne ocenjujem bariste koji se tamiče za Strauss Adriatic (Doncafe). Moram da kažem da mi je izuzetno drago kada sam deo takmičenja na kome učestvuju baristi koji su prošli treninge u našem Doncafe Academia di barista trening centru. Do sada sam imala priliku da radim sa preko 1000 barista, tokom proteklih sedam godina. Treninge držimo u Srbiji i regionu, u Bosni i Crnoj Gori. Kada održite toliko treninga, najveće priznanje jesu nagrade koje baristi dobijaju.

**Koju kafu vi pijete u restoranu, a koju kod kuće?**

Ne znam da li to ima veze sa izborom takozvane muške profesije, ali moj izbor je uvek *espresso*. To je jedina kafa koju pijem kod kuće i u restoranima. U zavisnosti od doba dana ili raspoloženja, poručujem kratak *espresso*, *macchiato* ili *cappuccino*. Posećujem kafiće u kojima rade baristi koji su pohađali naše treninge, tako da pratim njihov rad. **Ona**

**Proglašen najbolji barista Srbije 2010.**

Strana / Page: 72

Rejting / Reach: 0

Država / Country: SERBIA

Površina članka / Size: 456 cm2

2 / 2

Održano krajem aprila u *Caffe Senso* u Poslovnoj zgradi *Atrium* na Novom Beogradu, Nacionalno takmičenje barista Srbije 2010, organizovali su Srpska škola barista i Asocijacija Autentičnih Hedonista. Generalni sponzor bila je *Doncafe*. Novinarski kutak za uživanje u probranim ukusima kafe i *Lipton* čajeva, koje su im pripremali najbolji baristi Srbije, organizovala je firma *Avon*. Novi šampion među 22 takmičara, **Nenad Stojanović**, imaće čast da predstavlja Srbiju na svetskom šampionatu u Londonu 23. juna, gde će najbolji baristi iz preko 50 zemalja ukrstiti svoja znanja i talenat.

