„Pokuta” i „Czerwone kozaczki” to zwycięskie drinki II Ogólnopolskiego Konkursu Barmańskiego „Benedyktynka”. Konkurs otworzył obchody, przypadającego na ten rok, 500-lecia receptury likieru.

12 stycznia 2010 roku w Klubie Charyzma w Poznaniu 14 barmanów rywalizowało w konkursie na najlepszy drink z dodatkiem Benedyktynki, ziołowego likieru wytwarzanego przez benedyktynów z Lubinia w Wielkopolsce. Każdy z uczestników przygotował po jednym drinku rozgrzewającym (hot drink) oraz orzeźwiającym (short drink). Liczył się pomysł, technika, czas wykonania drinka oraz – oczywiście – kompozycja smakowa i dekoracja. Do ścisłego finału zakwalifikowało się czterech zawodników: trzech poznaniaków: Radosław Krause, Patryk Wojciechowski i Krystian Krawczyk oraz Michał Sowa z Bydgoszczy. To oni od 20.00 rozgrzewali i orzeźwiali swoimi drinkami publiczność Charyzmy. Pomysłowość smakowych zestawień podkreślały już same nazwy drinków – „Zemsta mnicha” – drink z domieszką chili, „Opus Dei” – z syropem waniliowym, „Ziołowy żuraw” – z truskawką i żurawiną, „Flaming” – z amaretto czy „Before the Night” – z czekoladą.

– Benedyktynka ma bardzo wyrazisty smak, zatem skomponowanie drinka, w którym aromat likieru nie zdominuje całości kompozycji jest niezwykle trudne. Było widać, że uczestnicy dobrze się przygotowali i długo trenowali smak oraz technikę. Wysoki poziom konkursu potwierdza, że w Polsce jest coraz więcej pasjonatów sztuki barmańskiej – mówił Adam Hołoga, główny sędzia konkursu.

Najlepszym artystą koktajli z Benedyktynką został Krystian Krawczyk z poznańskiej „Brovarii”, autor drinków o nazwie „Pokuta” i „Czerwone kozaczki”. Pierwszy, oprócz Benedyktynki, zawiera sok brzoskwiniowy i z marakui oraz limonkę i wódkę Nemiroff. Drugi to z kolei Benedyktynka z dodatkiem grenadyny i żurawinowego Nemiroffa. Zwycięzca nie ukrywał zaskoczenia i cieszył się z nagrody – weekendu dla dwóch osób nad morzem w Chłopach. Pozostali finaliści otrzymali torby VIP Collection, a wśród wszystkich uczestników rozlosowano profesjonalny kurs barmański.
Konkurs był okazją do pokazania Benedyktynki jako oryginalnego w smaku i szlachetnego dodatku do drinków czy koktajli. W 2010 roku mija 500 lat od sporządzenia przez Bernardo Vincellego pierwszej mikstury z rumu, ziół i

korzeni nazwanej Benedyktynką. Powstający w Lubiniu likier, wywodzący się z tej tradycji, bazuje na 21 starannie wyselekcjonowanych ziołach, a jego skład i sposoby wytwarzania znane są jedynie dwóm zakonnikom. Z okazji jubileuszu planowane są m.in. kolejne odsłony konkursów barmańskich oraz kulinarny konkurs na potrawy z Benedyktynką.
* * *

Finaliści II Ogólnopolskiego Konkursu Barmańskiego „Benedyktynka”
I miejsce – Krystian Krawczyk – Poznań, Brovaria – drinki „Czerwone kozaczki” i „Pokuta”
II miejsce – Radosław Krause – Poznań – drinki „Zemsta mnicha” i „Ziołowy żuraw”
III miejsce – Patryk Wojciechowski – Poznań, Klub Charyzma – drinki „Toxic orange II” i „Opus Dei”
IV miejsce – Michał Sowa – Bydgoszcz, Buena Vista Club – drinki „Before the Night” i „Flaming”

Zwycięskie drinki Krystiana Krawczyka z poznańskiej Brovarii:
W kategorii hot drink:
Czerwone kozaczki
1 cl benedyktynka premium
2 cl nemiroff cranberry
2 cl grenadina
cząstki cytrusów
gorąca woda

W kategorii short drink:
Pokuta
10 cl benedyktynka classic
2 cl nemiroff cranberry
2 cl syrop brzoskwiniowy
2 cl syrop marakuja
2 cl sok z limonki

O Benedyktynce:
Likier ziołowy o niepowtarzalnych walorach smakowych i aromatycznych. Powstaje na bazie kompozycji 21 ziół. Dostępny jest w dwóch wersjach: jako Benedyktynka Classic o 32% zawartości alkoholu, miodowo-oliwkowej barwie, łagodnym, słodkim smaku zabarwionym nutką goryczy oraz jako zawierająca 40% alkoholu Benedyktynka Premium cechująca się półwytrawnym, głębokim smakiem i aromatem. Zioła zawarte w likierze działają wzmacniająco i rozgrzewająco. Benedyktynka wpływa dobroczynnie na nastrój i samopoczucie, relaksuje i ułatwia zasypianie. Jest także oryginalnym składnikiem drinków, dodatkiem do lodów, kawy, herbaty czy potraw. W październiku 2009 r. Benedyktynkę wpisano na Listę Produktów Tradycyjnych. Więcej na www.benedyktynka.pl.

www.dobocom.pl