

**DRUŠTVO  
BARMANOV  
SLOVENIJE**

Vošnjakova 1  
Hotel Lev  
1000 Ljubljana



Ekipno tekmovanje dijakov srednjih gostinsko  
turističnih šol Slovenije  
v mešanju barskih pijač, Bled 2010

## ZA POKAL FRUCTAL SELECTION

Ekipno tekmovanje učencev srednjih gostinsko turističnih šol Slovenije bo potekalo v sredo,  
14. aprila 2010 ob 10 uri v Restavraciji Panorama, na Bledu.  
/ zbor in sestanek z mentorji in učenci ob 9<sup>00</sup> v restavraciji panorama na Bledu /

### PRAVILNIK ZA TEKMOVANJE DIJAKOV

1. Organizator tekmovanja je DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE
2. Ekipo sestavljajo 3 dijaki + 1 dijak - rezerva in mentor, ki ekipo tudi vodi;
3. Tekmovanje je sestavljeno iz 2 delov in sicer:

#### I. del:

- **Kategorija A in B:** Dijaka pripravita koktajl za 2 osebi, po izžrebani recepturi, katerega napišeta na formular in ga tudi pripravita.

#### II. del:

- **Kategorija C:** Dijak pripravi lastno kreacijo **brezalkoholni koktajl- Long drink;**
1. Pri kreaciji mora obvezno uporabiti za dolivanje enega ali več proizvodov **FRUCTAL 100% SELECTION- (ANANAS, POMARANČA ALI GRENIVKA); generalnega pokrovitelja tekmovanja, podjetja FRUCTAL d.d. iz Ajdovščine, kateri bodo na razpolago na tekmovališču;**
  2. Mešana barska pijača je lahko sestavljena iz največ 6 sestavin, vključno z dolivanjem;
  3. **Vsaj ena od sestavin** mora biti v trdi del ( sadje, zelenjava, zelišča, začimbe) kot so npr. jabolka, banane, jagode, paradižnik, kumare, meta, rukola, basilika, cimet.....ipd;
  4. Vse sestavine morajo biti napisane v cl (npr; 0,5 cl,1,0 cl, 1,5 cl, 2,0 cl...) ali v gramih( npr 10 g, 15g.....)
  5. Dekoracija in okraski se pripravljajo v pripravljalnem prostoru, dovoljen čas za pripravo je 20 minut;
  6. Čas za pripravo brezalkoholnega napitka je 6 minut ( za 3 osebe, oz. 3 »mešanice«);
  7. Koktajli morajo biti servirani-postreženi v steklenih kozarcih kakršnih koli oblik;
  8. Dijaki v vseh kategorijah uporabljajo svoj barski pribor.

### SPLOŠNI POGOJI ZA NASTOP NA TEKMOVANJU

- Ekipo dijakov nastopa hkrati, prisoten mora biti tudi dijak-rezerva, ki pomaga ekipi pri nošenju pijač in dodatkov na tekmovališče in pomaga ekipi pri pospravljanju Mice-en-place;
- Vsaka šola lahko nastopa le z eno ekipo / **Priporočam, da na tekmovanje pošiljate vsako leto druge dijake, le tako tekmovanje doseže naša pričakovanja, kajti navsezadnje je to tekmovanje dijakov in ne njihovih profesorjev;** / To ni pravilo ali pogoj za nastop, je pa priporočilo, katerega bi bilo smotno upoštevati-hvala za razumevanje;
- Učenci nastopajo v uniformah šole, katero zastopajo;

- Pod kategorijo A in B se ocenjuje strokovna priprava mešane barske pijače - koktajla
- Pod kategorijo C se ocenjuje strokovna priprava brezalkoholne mešane barske pijače, (izgled, aroma in okus).
- Organizator tekmovanja bo dijakom-tekmovalcem zagotovil vso pijačo pokrovitelja tekmovanja FRUCTAL-a, le v primeru, da bo šola pravočasno prijavila ekipo za tekmovanje.

- Izpolnjeno prijavnico ekipe učence pošlje šola na naslov:  
**DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE**  
**Vošnjakova 1, 1000 Ljubljana**  
**NE priporočeno**  
**/za tekmovanje učencev /**  
**ali**  
[dusan.furar@siol.net](mailto:dusan.furar@siol.net)

**NAJKASNEJE DO SOBOTE 10. aprila 2010**

- Organizator bo odklonil nastop ekipe gostinske, šole, katera ne bo upoštevala pravilnika tekmovanja ali ne bo poslala prijavnice do predvidenega roka prijave;

Za vse informacije sem vam na voljo:

**Vodja tekmovanja dijakov SGTŠ Slovenije:**

Aleš Ogrin

Gabrče 01, 1360 Vrhnika

Tel.: 041 419 566

E-pošta: [ales.ogrin@siol.net](mailto:ales.ogrin@siol.net)



**SPONZORSKA**



**LISTA**



**PRIJAVNICA**  
za ekipno tekmovanje dijakov srednjih gostinsko turističnih šol Slovenije  
v mešanju barskih pijač, Bled 2010

<b>NAZIV ŠOLE:</b>		
<b>Ime in priimek mentorja:</b>		<b>Tel. / Gsm:</b>
<b>Ime in priimek dijaka / A /:</b>		<b>Leto rojstva:</b>
<b>Ime in priimek dijaka / B /:</b>		<b>Leto rojstva:</b>
<b>Ime in priimek dijaka / C /:</b>		<b>Leto rojstva:</b>
<b>Ime in priimek dijaka / rezerva /:</b>		<b>Leto rojstva:</b>
	<b>Ime brezalkoholnega Long drink-a</b>	

KOLIČINA	NAZIV PIJAČE			PROIZVAJALEC
				
<b>PRIPRAVA v</b> (označi pripravo)	<b>V GOSTOVEM KOZARCU</b>	<b>V KOZARCU ZA MEŠANJE</b>	<b>V ROČNEM MEŠALNIKU</b>	<b>V ELEKTRIČNEM MEŠALNIKU</b>
<b>OKRASITEV:</b>				
<b>POSTREŽEMO:</b>				

Kraj in datum:

Žig:

Podpis mentorja:

## A

<p><b>MARTINI (DRY)</b> Priprava: v kozarcu za mešanje;</p> <p>5,5 cl suhega gina 1,5 cl suhega vermuta</p> <p>Okrasitev: oliva limonina lupinica</p> <p>Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl</p>	<p><b>VODKATINI</b> Priprava: v kozarcu za mešanje;</p> <p>5,5 cl vodke 1,5 cl suhega vermuta</p> <p>Okrasitev: oliva ali limonina lupinica;</p> <p>Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl</p>
<p><b>MARTINI (PERFECT)</b> Priprava: v kozarcu za mešanje;</p> <p>5,0 cl suhega gina 1,0 cl suhega vermuta 1,0 cl rdečega vermuta</p> <p>Okrasitev: koktajl češnja, limonina lupinica</p> <p>Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl</p>	<p><b>MOJITO (ORIGINAL)</b> Priprava: v gostovem kozarcu;</p> <p>1/2 limete narezane na krhle ( 4 krhle) 2 žlički sladkorja 10-12 lističev mete 5,0 cl Bacardi Superior ruma 2 brizga sodavice</p> <p>Okrasitev: koktajl češnja</p> <p>Serviranje: v ohlajenem visokem kozarcu z zdrobljenim ledom;</p>
<p><b>AMERICANO</b> Priprava: v tumblerju z ledom;</p> <p>3,0 cl rdečega vermuta 3,0 cl Martini Bittra prilijemo malo sodavice.</p> <p>Okrasitev: rezina pomaranče ali limonina lupinica;</p>	<p><b>OLD FASHIONED</b> Priprava: v kozarcu old fashioned ( na koncu 3-4 kocke ledu );</p> <p>1 kocka sladkorja 2-3 dashi Angostura bittra 4,0 cl viskija (po izbiri) 1 brizga sodavice</p> <p>Okrasitev: 1/2 rez. pomarančne rezine ali limonina lupina, koktajl češnjo.. Ponudimo z mešalno paličico.</p>
<p><b>BLOODY MARY</b> Priprava: v ohlajenem tumblerju;</p> <p>4,5 cl vodke 9,0 cl paradižnikovega soka 1,5 cl limoninega soka</p> <p>Po okusu dodamo omako Worchester, tabasco, sol z zeleno in poper:</p> <p>Okrasitev: stebelna zelena;</p>	<p><b>NEGRONI</b> Priprava: v kozarcu old fashioned z ledom;</p> <p>3,0 cl suhega gina 3,0 cl rdečega vermuta 3,0 cl martini Bitter</p> <p>Okrasitev: 1/2 pomarančne rezine;</p>
<p><b>BACARDI SIMPHONY</b> Priprava: v kozarcu za mešanje;</p> <p>3,0 cl Bacardi svetlega ruma 1,5 cl Suhega vermuta 1,5 cl Martini Bittra 0,5 cl Galliano likerja 0,5 cl Grand Marnier likerja</p>	<p><b>MANHATTAN</b> Priprava: v kozarcu za mešanje;</p> <p>5,0 cl kanadskega viskija 2,0 cl rdečega vermuta 1 dash Angostura bittra</p> <p>Okrasitev: koktajl češnja</p>

Okrasitev: retina limete, koktajl češnja; Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl	Serviranje: v v ohlajenem kozarcu za koktajl
---	--

## B

<p align="center"><b>GREEN SLOVENIA</b></p> <p>Priprava: v ročnem mešalniku;</p> <p>2,0 cl viskija Canadian club 1,5 cl likerja Blue Curacao 1,0 cl likerja Galliano 0,5 cl svetlega vermuta 2,0 cl ananasovega soka</p> <p>Okrasitev: koktajl češnja;</p> <p>Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl;</p>	<p align="center"><b>BRANDY ALEXANDER</b></p> <p>Priprava: v ročnem mešalniku;</p> <p>2,0 cl vinjaka 2,0 cl Creme de Cacao likerja 2,0 cl sladke smetane</p> <p>Okrasitev: nariban muškadni orešek (po želji)</p> <p>Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl;</p>
<p align="center"><b>COSMOPOLITAN</b></p> <p>Priprava: v ročnem mešalniku;</p> <p>4,0 cl vodke 1,5 cl likerja Cointreau 1,5 cl limetinega soka 3,0 cl brusničnega soka</p> <p>Okrasitev: rezina limone;</p> <p>Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl;</p>	<p align="center"><b>SIDECAR</b></p> <p>Priprava: v ročnem mešalniku;</p> <p>3,0 cl konjaka ali vinjaka 2,0 cl likerja Cointreau 1,0 cl limoninega soka</p> <p>Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl;</p>
<p align="center"><b>BLUE LAGOON</b></p> <p>Priprava: v ročnem mešalniku;</p> <p>4,0 cl Skandal Premium vodke 2,0 cl likerja Blue Curacao 1,0 cl limoninega soka</p> <p>Okrasitev: limonina lupinica;</p> <p>Serviranje: v kozarcu za koktajl</p>	<p align="center"><b>WHISK(E)Y SOUR</b></p> <p>Priprava: v ročnem mešalniku</p> <p>4,5 cl viskija 3,0 cl limoninega soka 1,5 cl sladkornega sirupa</p> <p>Okrasitev: koktajl češnja, 1/ rezine pomaranče;</p> <p>Serviranje: v kozarcu za koktajl</p>
<p align="center"><b>BRONX</b></p> <p>Priprava: v ročnem mešalniku;</p> <p>3,0 cl Gin-a 1,5 cl Redečega vermuta 1,0 cl Suhega vermuta 1,5 cl pomarančnega soka</p> <p>Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl</p>	<p align="center"><b>BACARDI DAIQUIRI</b></p> <p>Priprava: v ročnem mešalniku</p> <p>5,0 cl Bacardi Superior ruma 2,5 cl limetinega soka 2 žlički sladkorja</p> <p>Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl;</p>

**MARGARITA**

Priprava: v ročnem mešalniku

3,5 cl Tequile

2,0 cl likerja Cointreau

1,5 cl limetinega ali limoninega soka

Okrasitev: slani rob na kozarcu,;

Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl;

**BACARDI COCKTAIL**

Priprava: v ročnem mešalniku

4,5 cl Bacardi Superior ruma

2,0 cl limetinega ali limoninega soka

0,5 cl granatina sirupa

Serviranje: v ohlajenem kozarcu za koktajl;