



6.^{Re} Novoletni koktajl prijateljstva

Divača, 24.1.2018

Tudi letos smo člani Društva barmanov Slovenije, pričeli leto z tradicionalnim po novoletnem druženju in tekmovanju – Novoletni koktajl prijateljstva, ki je imelo tudi izobraževalni namen.

Odločili smo se, da tokrat naše druženje nadgradimo z noto izobraževanja članov.

V sončnem jutru je minibus s šoferjem Sandijem, **Turistične agencije Bled Tours** odpeljal izpred hotela Golf proti Ljubljani, kjer so vstopili nekateri naši člani in nadaljeval pot proti Vrhniki. V hotelu Mantova, smo se zbrali še ostali potniki in po jutranji kavici odpeljali v Sežano. na ogled vinske kleti **Vinakras**. Sprejel nas je predstavnik kleti gospod Peter Boršič, nam razložil njihovo poslanstvo, nam razkazal čudovito klet in na koncu pripravil degustacijo njihovih vin in penin. Po degustaciji smo si vzeli nekaj trenutkov odmora za »shopping« vin in pršuta

Po degustaciji smo se odpeljali v Divačo, na malico v gostilno **Risnik**, nato do hotela **Malovec**, kjer je bila naša končna postaja prvega dne. V popoldanskih urah so barmani tekmovali na tradicionalnem **6.^{Re} Novoletnem koktajlu prijateljstva**. Nastopilo je 11 barmanov, ki so morali pri svojih kreacijah obvezno uporabiti kocke ledu **Hoshizaki** in **Limbay gin, podjetja Limaks d.o.o. iz Celja**, katerega lastnik je **g. Jožef Janežič**, ki je z letošnjim letom pristopil v Pool društva.

Pri »Senjorih« je največ spretnosti pokazal **Zajc Valentin**. Prvo mesto je osvojil **Anže Šmid, Gostilna Acman, Šoštanj**, drugo mesto je osvojil **Tomažu Fartek, Koktajl d.o.o., Mengeš**, tretji pa je bil **Mario Markovič z Bleda**. nagrado za strokovno delo je prejel **Rok Dobnikar, Gostilna Dobnikar, Sv. Katarina nad Ljubljano**, ki je postal tudi zmagovalec **6.^{Re} tradicionalnega novoletnega koktajla prijateljstva**. Nagrado za **BARMANA LETA 2017**, je prejel **Anže Šmid**. Po »Silvestrski« večerji smo se družili in rajali v noč.

Po »Novoletnem« zajtrku, smo si ogledali Divaško jamo. Divaška jama je dolga 700 m in ima več kot 1500 m poti. Pri ogledu jame smo se spustili do globine 76 m. V jami smo si lahko ogledali izredno kapniško bogastvo Divaškega Krasa.

Nadaljevali smo pot v Ajdovščino, na kavico in kratek klepet k naši barmanki **Emanueli, v Club 012**. V **Fructal-u** nas je sprejela **gospa Maja Cigoj**, Organizator dogodkov in promocijskih aktivnosti. **Fructal** je inovativno in prepoznavno podjetje, ki dosledno izraža svoje poslanstvo in poslanstvo svojih blagovnih znamk. Temeljni vrednoti **Fructala**, ki ju goji že vsa leta svojega delovanja sta kakovost in pozitiven odnos do narave.

Po ogledu proizvodnje, še »Shopping« v Fructalovi trgovini, me ostalimi, smo na policah zasledili njihov nov proizvod **gin Monologe**.

Pot smo nadaljevali do Vipave in se ustavili na **kmetiji Tomažič Vrhpolje**, kjer st nam gostoljubje izrazila **Tomažič. Nejc in Aleksandra Tomažič**. Kmetija ima bogato vinogradniško tradicijo, ki sega v sam začetek prejšnjega stoletja, ko so prve nasade vinske trte z veliko ljubeznijo skrbno obdelovale številne roke družine Tomažič. Skrb in ljubezen do vinske trte sta se na kmetiji ohranila do današnjih dni, spremenil se je le način dela. Po degustaciji njihovih odličnih vin in penin, ter po nakupu, smo se naše dvodnevno »Novoletno« druženje končali s prijetnimi vtisi želji po čimprejšnjem snidenju.

Zahvaljujemo se **turistični agenciji Bled Toursu** za podporo, saj so nam zagotovili brezplačen prevoz. **Osebu Gostilne Risnik in Hotela Malovec**, za odličen servis in gostinsko ponudbo. Za sprejem in gostoljubje **FRUCTAL-u**, vinski kleti **VINAKRAS, Sežana**, kmetiji **TOMAŽIČ, Vrhpolje**.

Pripravil: predsednik DBS Aleš Ogrin



Sprejem in degustacija VINAKRAS SEŽANA



Najboljši »Senior« **Zajc Valentin** in Zmagovalec Novoletni koktajl prijateljstva **Rok Dobnikar**
levo predsednik DBS **Aleš Ogrin**, desno lastnik **Limbay gin, g Jože Janežič**



1. mesto-**Anže Šmid**

2. mesto-**Tomaž Fartek**

3. mesto **Mario Markovič**

MAGIČNI METULJ (Shaker)

- 3,5 Limbay gin
 - 1,5 cl Blue curacao liker Monin
 - 100 % Ananasov sok-Fructal
 - 1,5 cl Yuzu pire – Monin
 - 1,5 cl pasijonka pire – Monin
 - dolijemo Pink Tonic water
- Okras. pomaranča, pesa, črna redkev, limona, limonina trava

SIVESTRSKI POLJUB - (Shaker)

- 4,0 cl Limbay gin
 - 1,0 cl vanilji liker
 - 2,0 cl Karmel sirup-Monin
 - 1,5 cl limonin sok
 - 3,0 cl 100 % Ananasov sok-Fructal
 - 2,0 cl jagodni sirup
- Okras: ananas, sveža meta, cvet orhideje, pomarančna lupinica

MALOVEC ELEXIR (Shaker)

- 3,0 cl Limbay gin
 - 1,0 cl Apricot Brandy-Monin
 - 1,0 cl banana sirup-monin
 - 5,0 cl Spicy Ginger Ale
 - 5,0 cl Čaj Meta&Rožmarin
- Okras. rdeča pesa, rezine jabolka, rožmarin



LIMBAY FLOWER (Shaker)

- 3,0 cl Limbay gin
- 2,0 cl Triple sec-Monin
- 1,0 cl Apricot liker-Monin
- 3,0 cl pasijonka pire-Monin
- 4,0 cl sok rdeče pese-Fructal
- 2 dash Angostura bitter
- Okras: črna redkev, redeča pesa, pomarančna lupinica, lupinica limete, okrasna trava

Rok Dobnikar – Zmagovalec 6^{Re} Novoletni koktajl prijateljstva 2018



Ocenjevalna komisija: Jože Janežič, Franci Čelhar, Brigita Franko, Stanka Acman



Sprejem v FRUCTALU in ogled proizvodnje



Degustacija - Kmetija Tomažič, Vrhopolje



Solze in smeh ob slovesu.....