



Rimske Terme, 14.3.2018

Po tekmovanju v Ljubljani, (Gastexpo 2018), kjer je dvakratni naslov državnega prvaka slavil **Rok Dobnikar**, Gostilna Dobnikar (Rok bo DBS zastopal na svetovnem prvenstvu v pripravi brezalkoholnih koktajlov, junija v Pragi), so se barmani zbrali v **Rimskih Termah** in se pomerili za naslov državnega prvaka v kategoriji Aperitivnih koktajlov. Na 51. letni skupščini društva, pa so bili seznanjeni z lanskoletnim delom društva, izvedli nadomestne volitve v organe društva in potrdili program dela za leto 2018.

Rimske terme so bile prvič pisno omenjene v Oglejski listini leta 1486, zares pa so zaživele po letu 1840. Tega leta jih je v imenu svoje žene Amalije kupil tržaški veletrgovec Gustav Adolf Uhlich, saj je zaradi blagodejnih učinkov tukajšnje termalne vode ozdravel. Po letu 1848 so Rimske terme obiskali številni ugledni gostje, kot so angleška princesa in pruska prestolonaslednica Viktorija, Napoleonova sestra, princesa Murat, avstrijski književnik Franz Grillparzer, srbski književnik Vuk Karadžić, cesar Ferdinand, nadvojvoda Janez in številni drugi. Zdaj so Rimske terme odprte tudi za vas. Omogočajo vam, da se vrnete k pomirjujoči naravi, zdravju, dobremu počutju in sprostitvi. Pri tem vam pomaga termalna voda, ki zdravilno vpliva na človekovo telo.

Na tekmovanje se je prijavilo 11 tekmovalcev iz Slovenije, ki so poleg splošnih pravil IBA tekmovanja, morali upoštevati, da je BEFORE DINNER (Aperitivni) COCKTAIL, pijača, namenjena stimuliranju apetita. Aperitiv je suh in ne sladek (npr. Šampanjec, Pastis, šeri, vermut, Americao, Dry Martini in Negroni). Aperitivni koktajl ne sme vsebovati več kot 1 cl sladkanih izdelkov. (Proizvodi, ki so razvrščeni kot sladki izdelki: sadni sokovi / likerji, sladka alkoholizirana-ojačana vina, Pedro Ximenez / cream sherry.../. Strokovna ocenjevalna komisija, ki jo je vodil Dušan Furar, v sestavi: Ludvik Kerčmar, Alfred Polak, Zajc Valentin, Edo Sikirič in Ivo Juričev, je upoštevali kriterije, ki veljajo za suhe in / ali grenke koktajle in ne sladke koktajle.

Med šestimi finalisti, je naslov državnega prvaka za leto 2018, osvojil **Tomaž Fartek**, Koktajl d.o.o., Mengeš, s koktajlom »**Večna ljubezen**«. Drugo mesto je osvojil **Anže Šmid**, Gostilnica Mia Bianca, Velenje, tretje mesto pa je pripadalo bratu Tomaža, **Jožefu Jr. Fartek**, Koktajl d.o.o., Mengeš. Strokovno delo sta ocenjevala Anica Oblak in mag. Peter Mihelčič, nagrado pa je prejela **Almira Hot**, Slaščičarna Lolita, Kaval Group, Ljubljana.

Tomaž bo društvo barmanov Slovenije zastopal na svetovnem prvenstvu, ki bo potekalo med 1. in 6. oktobrom v Estoniji.

Zahvaljujem se osebju Rimskih Term, **ga. Barbari Požin** (Poslovni turizem | M.I.C.E.) in **g. Bogdanu Deželaku** (novi član IO DBS), vodji gostinstva za Rimske Terme, za odlično gostoljubje, podporo in sodelovanje v čudovitem okolju.

Za odlična vina (Malvazija, Cabernet Sauvignon) in penine (Erik, Aleksandra), ki smo jih okušali med dogodkom in pri obrokih, pa se zahvaljujem **Kmetiji Tomažič iz Vrhpolja**. Kmetijo najdete v Vipavski dolini, deželi sonca in milega podnebja. S soncem obsijane terase so kot nalašč za gojenje vinske trte. Dolina je bogata z mikroklimatsko ugodnimi legami, ki dajejo vinom prepoznavno raznolikost, ponekod celo izjemno in neponovljivo kakovost.

Prizorišče naslednjega tekmovanja za DP v pripravi fantazijskih pijač, bo 20. Pokal Argonavtskih dnevo, ki se bo v sklopu turistične prireditve, 21. junija odvijal na Vrhnikih na terasi Hotela Mantova, na katerega vas vljudno vabimo.

**DRŽAVNI PRVAK -Before dinner 2018
TOMAŽ FARTEK**



VEČNA LJUBEZEN

(Priprava v kozarcu za mešanje)

4,0 cl Bombay Sapphire gin-Merit HP
2,0 cl suhi vermut / Martini-Merit HP
0,5 cl Grand Marnier-Merit HP
0,5 cl Pepermint sirup
1,0 cl sveže stisnjen limonin sok
2,0 cl Martini Prosecco Merit HP
Okras: Zelena, sivka, meta, zvezdica pomarančne lupine;

**2. mesto-Before dinner 2018
ANŽE ŠMID**



JJ STYLE

(Priprava v kozarcu za mešanje)

3,5 cl Limbay gin-Limaks d.o.o.
2,0 cl Extra dry vermut-Merit HP
1,0 cl Sangria mix sirup-Monin
1,0 cl Sveže stisnjen sok limete
0,5 cl Bitter Martini
Nekaj kapljic Grapefruit bitter
Okras: Rdeča pesa, črna redkev, pomarančna lupina, kitajska trava, limonina lupina;

**3. mesto-Before dinner 2018
JOŽEF Jr. FARTEK**



"MI AMOR"

(Priprava v ročnem mešalniku)

3,0 cl Bombay Sapphire gin Merit HP
2,0 cl suhi vermut / Martini Merit HP
0,5 cl Grand Marnier Merit HP
0,5 cl Amarena sirup FABBRI
Okras: sivka, pomarančna lupinica;

**NAGRADA ZA STROKOVNO DELO
ALMIRA HOT**



Finalisti: Tatjana Dobnikar, Tomaž Fartek, Anže Šmid, Tomaž Fartek, Almira Hot, Mitja Acman

STROKOVNA OCENJEVALNA KOMISIJA





Poročilo pripravil predsednik DBS Aleš Ogrin



27. DP - BEFORE DINNER KOKTAJL - RIMSKE TERME, 14.3.2018

		51. letni občni zbor DBS DRŽAVNO PRVENSTVO V MEŠANJU BARSKIH PIJAČ 2018 kvalifikacije za SP Talin, Estonija 2018 Kavarna princese Viktorije, 14.3.2018 ob 15.-18. uri		Tabela Test					Skupni vtis koktajla (40)	Skupna ocena sodniki (300)	Čas odbitek		OCENA ZA KOKTAJL	Ocena Prestige Priznanje						
Zaporedje	Koktajl št.	Uvrstitev	Ime tekmovalca	Država	Ocena						Prispevek	Prispevek		Strokovno delo	Osebnostni vtis	Skupni vtis predstavitev	TOTAL Strokovno delo	TOTALE		
					Izgled (60)	Aroma (40)	Test-Okus (120)	Okras & Dekoracija (40)	Koktajl tekmovalje - zasopanje (40)			Skupni rezultat								
1	42		DOBNIKAR TATJANA	SLO	43	33	78	32	34			220			220	230	0	0	230	450
2	47		LAZAR DENIS	SLO	28	25	72	23	27			175			175	200	0	0	200	375
3	43		KEPEŠ DRAGA	SLO	35	27	78	23	26			189			189	250	0	0	250	439
4	48		STOYKOV ALEKSANDER	SLO	31	23	53	21	23			151			151	220	0	0	220	371
5	44		FARTEK JOŽEF	SLO	46	27	86	26	29			214			214	225	0	0	225	439
6	49		HALAČEVIČ EDIN	SLO	40	28	74	25	21			188			188	240	0	0	240	428
7	45		HOT ALMIRA	SLO	52	33	79	26	30			220			220	250	0	0	250	470
8	50		DOBNIKAR ROK	SLO	44	31	73	29	27			204			204	250	0	0	250	454
9	46		FARTEK TOMAŽ	SLO	48	29	81	29	27			214			214	240	0	0	240	454
10	51		ACMAN MITJA	SLO	50	30	86	28	32			226			226	230	0	0	230	456
11	52		ŠMID ANŽE	SLO	59	30	93	31	35			248			248	240	0	0	240	488

FINALE 27. DP - BEFORE DINNER KOKTAJL - RIMSKE TERME, 14.3.2018

68	FARTEK TOMAŽ	SLO	65	40	118	43	54			320			320	0	0	0	0	0	320
74	ŠMID ANŽE	SLO	63	42	119	39	47			310			310	0	0	0	0	0	310
73	FARTEK JOŽEF	SLO	62	42	124	37	42			307			307	0	0	0	0	0	307
67	HOT ALMIRA	SLO	60	41	112	38	40			291			291	0	0	0	0	0	291
75	ACMAN MITJA	SLO	55	38	107	37	39			276			276	0	0	0	0	0	276
66	DOBNIKAR TATJANA	SLO	51	38	101	38	40			268			268	0	0	0	0	0	268

DRŽAVNI PRVAK -Before dinner 2018
TOMAŽ FARTEK



VEČNA LUBEZEN

(Priprava v kozarcu za mešanje)

4,0 cl Bombay Sapphire gin-Merit HP
2,0 cl suhi vermut / Martini-Merit HP
0,5 cl Grand Marnier-Merit HP
0,5 cl Pepermint sirup
1,0 cl sveže stisnjen limonin sok
2,0 cl Martini Prosecco Merit HP
Okras: Zelena, sivka, meta, zvezdica pomarančne lupine;

2. mesto-Before dinner 2018
ANŽE ŠMID



JJ STYLE

(Priprava v kozarcu za mešanje)

3,5 cl Limbay gin-Limaks d.o.o.
2,0 cl Extra dry vermut-Merit HP
1,0 cl Sangria mix sirup-Monin
1,0 cl Sveže stisnjen sok limete
0,5 cl Bitter Martini
Nekaj kapljic Grapefruit bitter
Okras: Rdeča pesa, črna redkev, pomarančna lupina, kitajska trava, limonina lupina;

3. mesto-Before dinner 2018
JOŽEF Jr. FARTEK



"MI AMOR"

(Priprava v ročnem mešalniku)

3,0 cl Bombay Sapphire gin Merit HP
2,0 cl suhi vermut / Martini Merit HP
0,5 cl Grand Marnier Merit HP
0,5 cl Amarena sirup FABBRI
Okras: sivka, pomarančna lupinica;

NAGRADA ZA STROKOVNO DELO
ALMIRA HOT

