



20. POKAL ARGONAVTSKIH DNEVOV FRUCTAL GIN MONOLOGUE TROPHY 2018

HOTEL MANTOVA, VRHNIKA, ČETRTEK, 21. JUNIJ 2018 OB 18.00 URI

PRAVILNIK

° FANCY DRINK

I. SPLOŠNI POGOJI:

1. Tekmovanje v mešanju barskih pijač je odprto jza vse, ki imajo željo in voljo pokazati in prikazati kreacijo-koktajl po lastnem receptu in upoštevajo pravilnik organizatorja in so potrdili svoj na stop po E-pošti ales.ogrin@siol.net do 20. junija 2018 ali po GSM 041 419 566. Tekmovalec mora s seboj na tekmovanje prinesiti 2 kopiji prijavnice z receptom.
2. Pripraviti koktajl Fancy drink za 4 osebe

II. RECEPT / Receptura /:

1. Napisani recept mora biti izviren / avtorski /;
2. Recept, za katerega bo odbor ugotovil, da je plagiat, bo izločen iz tekmovanja;
3. Tekmovalci morajo s seboj prinesiti 2 kopiji svojega recepta;
4. Poslani recept je dokončen in ga ni mogoče popravljati po razpisanem roku;
5. Vsebina / volumen / koktajla sme biti najmanj sedem (7) cl in največ petindvajset (25) cl
6. Recept mora biti napisan /izražen / v centilitrih, ki se deli v tem zaporedju celih številih (1cl, 2cl, 3cl, itd) in / ali pol številke (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, itd), dash-kapljicah ali barskih žlicah;

III. SESTAVINE:

1. Koktajl ne sme vsebovati več kot šest (6) sestavine, vključno s koktajl sirupi, sadjem, zelenjavo, začimbami, sokovi, vključno z dolivanjem, barskimi žlicami, dash – kapljicami;
2. Vse okraske v notranjosti kozarce, se štejejo kot sestavine;
3. Priprava sveže stisnjenih sokov se izvede v času priprave okrasov / dekoracije /;
4. V Fancy drink-u mora tekmovalec uporabiti najmanj 2,0 cl MONOLOGUE GIN-a proizvod FRUCTAL-a

5. ORGANIZATOR DA NA RAZPOLAGO PIJAČE



www.fructal.si

FRUCTAL d.d., Tovarniška cesta 7, 5230 Ajdovščina

+386 5 36 91 00

e-pošta: info@fructal.si

GIN in SADNE VODKE

- Gin Monologue
- SKANDAL sadna vodka jagoda
- SKANDAL sadna vodka gozdni sadeži
- SKANDAL ribez borovnica

LIKERJI

- Belle de Your
- MATISS Cappuccino
- MATISS čokolada
- MATISS Pina Colada

NEKTAR & SOK

- Jabolko nektar
- Ananas 100 %
- Pomaranča nektar

6. Vse ostale pijače in dodatke za pripravo Fancy drink-a, si tekmovalec zagotovi sam!

IV. OKRASITEV / GENERALNO / Dekoracija:

1. Dekoracija se pripravi v zato namenjenem prostoru- pripravljalnici. Vse oblikovanje, rezanje in sestavljanje dekoracije je potrebno narediti v prostoru ki je temu namenjen. Kakršnokoli uporabo vnaprej pripravljene dekoracije(narejene doma) se kaznuje z diskvalifikacijo.
2. Okrasitev (koktajl češnja, lupinice citrusov, olive koktajl čebulice itd.), ki se dotikajo pijače ali so v pijači, se štejejo kot sestavina koktajla;
3. Vsa okraske - dekoracija (sadje, začimbe, zelišča) morajo biti užitni za. Za sestavljanje dekoracije se lahko uporabljajo leseni, plastični, kovinski barski pripomočki (zobotrebc, paličice, sablje, vilice,...), ali drugi barski dodatki;
4. Oblikovanje na robu kozarca (solni rob, sladkorni rob, itd) se šteje kot okrasitev;
5. Čas za pripravo okraskov - dekoracije je petnajst (15) minut, vključno s pripravo sveže stisnjenih sokov citrusov;
6. Dekoracija mora biti v recepturi točno opisana.
7. Po končani pripravi mora tekmovalec prostor priprave tudi pospraviti.
8. Pripravo okraskov-dekoracije nadzoruje član ocenjevalne komisije;
9. Negativne točke se odštejejo od skupne strokovne ocene koktajla;

V. TEKMOVANJE – PRIPRAVA KOKTAJLA:

1. Tekmovalec pripravi štiri (4) porcije;
2. Tekmovalec nastopa v barmanski uniformi ali društveni obleki;
3. Tekmovalec ima dve (2) minuti za pripravo delovne površine, preverjanje steklenic in kozarcev;
4. Tekmovalec si mora priskrbeti vse sestavine in dodatke za pripravo svoje kreacije / razen pijač, ki jih zagotovi organizator oz. sponzor tekmovanja /
5. Tekmovalec mora pri pripravi koktajla uporabljati svoj barski pribor;
- 6. Kozarci: Uporabiti svoje kozarce / dovoljeni samo stekleni kozarci;**
7. Pred pričetkom nastopa ni dovoljeno v kozarce vstaviti led, jih hladiti ali vstaviti okraskov;
8. Tekmovalec ima na voljo za pripravo štirih (4) koktajlov sedem (7) minut;

VI. OCENJEVANJE:

1. Strokovno komisija ocenjuje izgled, aromo, okus in skupni vtis koktajla, ter strokovno pripravo koktajla, kar šteje za skupno oceno koktajla (1., 2., 3. mesto)
2. Nagrada za strokovno delo pripada barmanu-tekmovalcu, ki doseže najvišje število točk v ocenjevanju strokovne priprave koktajla.
3. Komisija občinstva ocenjuje izgled, aromo, okus in skupni vtis koktajla, kar šteje za nagrado publike (1., 2., 3. mesto)
4. Skupni zmagovalec Pokala Argonavtskih dnevo, je barman-tekmovalec, z najvišjim doseženim točkovanjem v obeh žirijah.

Predsednik DBS

Aleš Ogrin

Vrhnika, 22.5 2018



20. POKAL ARGONAVTSKIH DNEVOV
MEDNARODNO TEKMOVANJE BARMANOV
HOTEL MANTOVA, Vrhnika - četrtek, 21. junij 2018
FRUCTAL TROPHY 2018

