



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



Občina Vrhnika



Vrhnika, Hotel Mantova***, 21. junij 2018;

V sklopu turistične prireditve Argonavtski dnevi na Vrhniki in v organizaciji **Društva barmanov Slovenije**, se je na terasi **hotela Mantova*****, zopet »mešalo«, tokrat že jubilejno 20-ič za pokal **FRUCTAL GIN TROPHY 2018**. Nastopilo je 12 profesionalnih slovenskih barmanov.

Barmani so se pomerili v pripravi fantazijske pijače, pri kreaciji pa so morali kot obvezno pijačo uporabiti **Gin Monologue** (ki ga je za podjetje **Fructal d.o.o** iz Ajdovščine, kreiral Kuharski mojster **Tomaž Kavčič**. **Gin Monologue** povezuje v enotno zgodo zanimivosti pokrajine, ki se razprostira med Alpami in Jadranskim morjem.)

Tekmovalci so morali pri kreacijah uporabljati priznane in kakovostne polne ledene kocke **Hoshizaki**, ki postavijo piko na i vsakemu koktajlu. **Led Hoshizaki** je led, ki si ga v svojem baru želi vsak barman. Več o blagovni znamki Hoshizaki se nahaja na povezavi www.ledomati.si.

Kreacije barmanov, so ocenjevale tri različne komisije in sicer komisija za strokovno delo, ki je tekmovalca opazovala kako spretno pripravlja Fancy drink, strokovna ocenjevalna komisija, ki ocenjuje izgled, aromo, okus in celotni izgled koktajla, ki je bila očem skrita, tako, da tekmovalca oz. kdo pripravlja koktajl ni videla in komisija občinstva, ki je tekmovalca opazovala in njegovo kreacijo javno ocenila.

Najboljši koktajl po oceni strokovne žirije, je pripravil **Edin Halačević**, Restavracija Cubis, Šenčur, **2. mesto** je osvojil **Mladen Čoga** iz Lucije, **3. mesto** pa **Rok Dobnikar**, Gostilna Dobnikar, Topol, Medvode.

Ocenjevalna komisija občinstva, je za najboljšo kreacijo ocenila Fancy drink **Tomaža Fartka**, Koktajl d.o.o., Mengeš, **2. mesto** je osvojil **Mladen Čoga**, **3. mesto** pa **Edin Halačević**.

Nagrado za strokovno delo je prejela **Almira Hot** iz Ljubljane.

Nagrado Fructal DNA Trophy (Najboljše ime za koktajl), je prejela **Draga Kepeš**, Slaščičarna Lolita, Kaval Group, Ljubljana, nagrado za **najboljšo dekoracijo** pa **Tatjana Dobnikar**, Sava hoteli Bled.

Skupni zmagovalec 20. Pokala Argonavtskih dnevov je postal **Edin Halačević**, Restavracija Cubis, Šenčur.

Za izvedbi in pomoč pri tekmovanju, se zahvaljujem članom DBS, ter pokroviteljem dogodka za podporo in razumevanje. Brez njih takega dogodka prav gotovo ne bi mogli izpeljati. Pokrovitelji letošnjega tekmovanja so bili:

ZIC Vrhnika, Občina Vrhnika, Fructal d.d. iz Ajdovščine, Radenska d.d., Hotel Mantova, Vrhnika, Gostilna pri Kranjcu, Vrhnika in Cvetličarna Jana, Vrhnika.

Pripravil predsednik DBS

Aleš Ogrin





Tekmovalci 20. Pokal Argonavtskih dnevov



1. mesto Ocena občinstva
Tomaž Fartek



1. mesto Ocena strokovne žirije
Edin Halačević



Nagrada za strokovno delo
Almira Hot



Nagrada za najboljšo ime koktajla
Draga Kepeš



Člani ocenjevalnih komisij



Nagrada za najboljšo dekoracijo
Tatjana Dobnikar



Tekmovanje je odprla in zaželela
tekmovalcem »Dober Mix«
strokovna sodelavka za turizem
ZIC Vrhnika **ga. Marija Zakrajšek**



Nagrajenci
z županom Občine Vrhnika
g. Stojanom Jakinom



Obljubili smo si, da se zopet vidimo
naslednje leto na 21. Pokalu
Argonavtskih dnevov

1. mesto Ocena strokovne žirije
Skupni zmagovalec 20. Pokal
Argonavtskih dnevov
EDIN HALAČEVIČ

CANKARJEVA EROTIKA

/Priprava v ročnem mešalniku/

2,0 cl Gin Monologue
2,0 cl Belle de Your
2,0 cl liči liker
1,0 cl sirup rdeče grenivke
dolijemo Tonic Water
Okras: sadno nabodalo



1. mesto Ocena občinstva
TOMAŽ FARTEK

FAIRYTALE

/Priprava v ročnem mešalniku/

2,0 cl Gin Monologue
3,0 cl Bacardi mango rum
2,0 cl vanilji liker
2,0 cl ananasov sok
80 g mango sladoled
dolijemo Martini Prosecco penino
Okras: rezina manga, limonina trava, marjetica

