



Slovenski barmani uspešni na 40. Pokalu Bleda

Bled, 24./25. oktober 2018

V organizaciji **Društva barmanov Slovenije-DBS**, je v restavraciji **Panorama, Sava Hoteli Bled**, potekalo že **40. tradicionalno mednarodno tekmovanje barmanov- Pokal Bleda, Memorial Avgusta Trampuša**, 27. DP v pripravi Fantazijske pijače in ekipno tekmovanje dijakov srednjih šol za gostinstvo in turizem Slovenije. Nastopilo je 20 profesionalnih barmanov iz Avstrije, Švice, Hrvaške, Črne Gore in Slovenije, ter dijaki iz srednjih šol Radovljica, Celje in Velenje.

Barmani so nastopili v dveh ločenih kategorijah, v pripravi sladkega koktajla / After dinner /, odprta kategorija, pri kateri je barman lahko uporabil sestavine po svojih željah, lahko pa je uporabil sestavine, katere je dal na razpolago organizator in v kategoriji Fantazijskih koktajlov, ki je štelo tudi za DP, pri kateri pa so morali barmani uporabiti v sestavi koktajla **KARAKTER DRY GIN, DESTILARNA KARAKTER d.o.o. iz Bohinjske Bistrice**.

Destilarna Karakter, so trije Bohinjci, prijatelji že od otroštva. Leta skupnega odraščanja in raziskovanja so jih povezala v dobro delujočo ekipo, ki je lačno iskala projekt, v katerega bi lahko usmerila svojo energijo. **KARAKTER Dry Gin** se od ostalih razlikuje tudi po kombiniranemu načinu destilacije oz. tehnike priprave zelišč. Za kar najbolj optimalen rezultat se poslužujejo treh tehnik: maceracije, destilacije z vključenimi zelišči in perkolacije. S kombinacijo le teh in prej omenjenim izbranim naborom aromato, smo dosegli edinstven, harmoničen sestav komponent.

AROMA: Saden in svež, kompleksen in zeliščen, umirjena aroma po brinju, z zemeljskim zaključkom.

OKUS: Prijeten, uravnotežen, zeliščen in rahlo pikanten, z dolgim sadnim in rahlo sladkim zaključkom.

ZAKLJUČEK: Saden, topel in rahlo sladek, dolgotrajen pookus.

S pozdravnim nagovorom in željo za »Dober Mix!«, je barmane pozdravila **ga. Mojca Krašovec, direktorica Sava hotelov Bled**.

Skladno s pravili mednarodne barmanske organizacije (IBA) so morali tekmovalci upoštevati časovno omejitev/ maks. 7 minut za pripravo koktajla /, pri kreaciji uporabiti največ 6 sestavin, vključno z dodatki v obliki kapljic ali brizgov, količina alkohola v koktajlu pa ni smela presežati 7 centilitrov.

Pokrovitelj tekmovanja dijakov je bilo podjetje **Fructal d.o.o. iz Ajdovščine**, dijaki pa so poleg obveznega dela / priprava svetovno znanih mešanic/, morali odgovoriti na tri strokovna vprašanja in pripraviti brezalkoholno pijačo, pri kateri so morali uporabiti Fructalove proizvode in proizvod Fabbri, podjetja Arts sladice iz Kamnika. Čeprav so bili rezultati zelo tesni, so največ znanja in spretnosti v ekipnem tekmovanju dijakov, pokazali dijaki iz SŠGT Radovljica, pod mentorstvom Borisa Lindiča.

Za pripravo mešane barske pijače je zelo pomembna in nepogrešljiva sestavina led. Da so imeli dijaki in barmani na razpolago kvalitetne in sveže polne kocke ledu **Hoshizaki**, je poskrbelo podjetje **Domingo2 d.o.o. - Halo Led iz Ljubljane**, ki je oba tekmovalna dneva skrbelo za svežo dostavo ledu.

V pripravi sladkega koktajla / After dinner/ za 40. Pokal Bleda, je 1. mesto osvojil **Jožef ml. Fartek, Koktajl d.o.o., Mengeš**, 2. mesto je osvojil **Anže Šmid, Galerija Okusov d.o.o., Celje**, 3. mesto pa osvojil **Dominiku Wolf iz Avstrije**.

V mednarodni kategoriji Fantazijskih pijač, je 1. mesto osvojil **Stefan Tatar iz Črne Gore**, 2. mesto, **Domnik Wolf, Avstrija**, 3. mesto pa je osvojil **Vinko Jelčič iz Hrvaške**.

Naslov državnega prvaka v pripravi fantazijskih pijač je osvojil **Edin Halačević, restavracija Cubis, Šenčur**, 2. mesto je osvojila **Draga Kepeš, Slaščičarna & Kavarnica Lolita, Kaval Group, Ljubljana**, 3. mesto pa je pripadalo **Tomažu Fartek, Koktajl d.o.o., Mengeš**.

Nagrada za najboljšo dekoracijo je prejel **Jure Vojkovič iz Hrvaške**, nagrado za najboljšo ime koktajla je prejela **Tatjana Dobnikar, Sava Hoteli Bled**, nagrado za naj izvirnost koktajla pa **Anže Šmid, Galerija Okusov d.o.o., Celje**

Skupni zmagovalec mednarodnega tekmovanja 40. Pokal Bleda je postal **Dominik Wolf iz Avstrije**, ki je preje pokal iz rok župana občine Bled g. **Fajfar Janeza**. Dominik je prejel tudi nagrado za strokovno delo (mednarodno tekmovanje).

P L A K E T O za štirideset let dela in razvoju stroke pri POKALU BLEDA so prejeli člani: **Alfred Polak, Janko Zorjan, Dušan Furar, Cvetka Capuder, Dušan Vrtovec, Štefan Horvat, Miran Šoberl, Lidija Pavšič, Edo Sikirić, Ludvik Kerčmar in Janko Hausman**.

Praktične nagrade za dijake in profesionalne barmane so prispevali **Fructal Ajdovščina, Merit Internatioanl - Bacardi Martini Group, EKSKLUZIVNA DARILA d.o.o. in Bar Media, d.o.o.**

Prireditvev brez pomoči kolegov, članov DBS in podpore lokalnih pokroviteljev in pokroviteljev Društva barmanov Slovenije, ne bi bila tako uspešno izpeljana, za kar bi se jim rad ob tej priliki iskreno zahvalil za razumevanje, podporo in pomoč.

Pokrovitelji in donatorji 40. Pokala Bleda - Memorial Avgusta Trampuša, 27. DP in ekipnega tekmovanja dijakov SŠGT Slovenije:

FRUCTAL, Ajdovščina
Sava hoteli Bled- Hotel Golf
Hotel KRIM, Bled
Hotel Astoria, Bled
Hotel Kompas, Bled
Casino Bled d.d
Penzion MAYER
Penzion Mlino, Bled
ALP Penzion, Bled

MERIT HP – Bacardi & Martini Group
Arts Sladice-Fabbri
Bar Media-Monin
Ekskluzivna Darila d.o.o
Ščurek Vina
STEYER Vina
Puklavec Family Wines

DESTILARNA KARAKTER d.o.o.
Občina Bled
Turistično društvo Bled
Zavod za kulturo Bled
Cvetličarna Potočnik, Bled
Turistična agencija BLED TOURS
DSP - Halo Led

Poročilo pripravil predsednik društva
Aleš Ogrin

info: ales.ogrin@siol.net Gsm: 041 419 566



Foto-report - <http://www.dbs-slo.com/tekmovanja-in-dogodki/>

1. mesto ICC AFTER DINNER - JOŽEF Jr. FARTEK – DBS SLOVENIJA

Golden Star

2,0 cl Pyrat rum

3,0 cl Galliano liker

2,0 cl kavni liker

1,0 cl Chocholate Cooki sirup

2,0 cl sladka smetana

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: ohlajeni koktajl kozarec

Okras: tablica jedilne čokolade, sveža meta, pomarančna lupinica, strok vanilje, sveža meta, zlati prah



2. mesto ICC AFTER DINNER - ANŽE ŠMID – DBS SLOVENIJA

Lojz, Lojz, Cocktail King

2,0 cl konjak Courvoisier VSOP

2,0 cl liker vanilje Monin

2,0 cl liker temne čokolad

1,5 cl sirup jabolčne pite

3,0 cl sladka smetana

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: ohlajeni koktajl kozarec

Okras: Cappuccino crips



3. mesto ICC AFTER DINNER - DOMINIK WOLF – ÖBU AVSTRIJA

Violino

5,0 cl Havana Club 7. y.o.

2,0 cl Mozart Chocholate liker

0,5 cl Cointreau

1,75 cl Apple Pie sirup Monin

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: ohlajeni koktajl kozarec

Okras: pomarančna lupinica, ruskus, rezina kolerabe



27. DP FANCY DRINK – 1. mesto - EDIN HALAČEVIĆ – restavracija Cubis, Šenčur

Bohinc

2,0 cl Karakter gin

2,0 cl bananin liker Pisang Abon

2,0 cl melonin sirup

1,0 cl Belle de Your liker

12,0 cl Tonic water

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: Večji kozarec s kockami ledu

Okras: rezina pomaranče, ribez, sveža meta



27. DP FANCY DRINK – 2. mesto - DRAGA KEPEŠ – Slaščičarna & Kavarnica Lolita, Kaval Group, Ljubljana

Sprehod skozi gozd

3,0 cl Karakter gin

2,0 cl Matiss jagodni liker

1,5 cl breskov liker

2,0 cl borovničev pire

0,5 cl limetin sok

12,0 cl borovničev nektar Fructal

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: Večji kozarec s kockami ledu

Okras: vejica rožmarina, borovnice, sveže cvetje



27. DP FANCY DRINK – 3. mesto - TOMAŽ FARTEK – Koktajl d.o.o., Mengeš

Gozdna pravljica

3,0 cl Karakter gin

2,0 cl Amaretto liker

1,0 cl karamel sirup

1,0 cl blue curacao sirup

2,0 cl marelični sok

dolijemo 10,0 cl Martini Prosecco

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: Večji kozarec s kockami ledu

Okras: sivka, pomarančna lupinica, zlati prah,

sveža meta



FANCY DRINK ICC – 1. mesto - STEFAN TATAR – UBCG ČRNA GORA

Purple valley

4,0 cl Karakter gin

2,0 cl sirup sivke

2,0 cl limonin sok

2,0 cl Triple sec liker

2, cl pomarančni sok

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: Večji kozarec s kockami ledu

Okras: cimetova palčica, pomarančna lupinica



FANCY DRINK ICC – 2. mesto DOMINIK WOLF – ÖBU AVSTRIJA

Mango Tango

4,0 cl Karakter gin

2,0 cl Amaretto liker

1,5 cl jagodni sirup

1,5 cl limonin sok

6,0 cl mango sok

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: Večji kozarec s kockami ledu

Okras: pomarančna lupinica, ruskus, rezina kolerabe,

limonina trava



FANCY DRINK ICC – 3. mesto VINO JELČIĆ – HUB HRVAŠKA

Festival

3,0 cl Karakter gin

2,0 cl Grand Orange iker

1,0 cl Mandljev sirup

1,0 cl limetin sok

4,0 cl pomarančni sok

2 dash granatina sirup

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: Večji kozarec s kockami ledu

Okras: rezina ananasa, koktajl češnja, vejica mete



Skupni zmagovalac 40. Pokala Bled
Domink Wolf-Avstrija



Jubilejna Torta, ki sta jo prispevala
Chefa Klemen Drole & Robert Kristan



Državni prvak Fancy drink 2018
Edin Halačević



Zmagovalci 40. Pokala Bled



Udeleženci 40. Pokala Bled



Dobitniki P L A K E T za štirideset let dela in razvoju stroke pri POKALU BLEDA



Ekipno tekmovanje dijakov SŠGT – 1. mesto SŠGT Radovljica