



7.^{re} NOVOLETNI KOKTAJL PRIJATELJSTVA



Koktajl s penečim se vinom

Datum: Sreda, 16. januar 2019;

Čas: 21:00

Kraj: Rimske Terme

Pravilnik:

- Tekmovanje je odprto za člane DBS in vse, ki se želijo preizkusiti v večini priprave mešanja barskih pijač (kotizacija za nečlane 25,- €)
- Tekmovallec mora pripraviti kreacijo Koktajl s penino **za 4 osebe** / Lastni kozarci /
- Tekmovallec mora v času tekmovanja nositi obesek s člansko izkaznico, ki jo je prejel ob plačilu lanskoletne članarine, oz. jo dvigne pri vodstvu tekmovanja (kdor je članarino nakazal na PR društva.)
- Uporabit najmanj 8,0 cl ene izmed penin (**Merit HP-Martini Prosecco** ali **Martini Brut**, **Puklavec Family Wines** - Penina Sec ali Penina Rose).
- Vse penine bodo na azpolago na tekmovališču ob **pravočasni prijavi do 10. januarja 2019** po E-pošti: info@dbs-slo.com
- Pri kreaciji lahko uporabi največ **6 sestavin** od tega **najmanj 2** in **največ 4** alkoholne pijače.
- Volumen alkoholnih pijač **ne sme presegati 7,0 cl**;
- 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,
- Okrasitev (koktajl češnja, lupinice citrusov, olive koktajl čebulice itd.), ki se dotikajo pijače ali so v pijači, se **štejejo kot sestavina** koktajla;
- Čas za pripravo koktajlov je **7 minut**;
- Čas za pripravo dekoracije je **15 minuti**, v katero je všteto tudi stiskanje svežih sokov;
- 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 v naprej pripravljene dekoracije(narejene doma) se kaznuje z diskvalifikacijo;
- Oblikovanje na robu kozarca (solni rob, sladkorni rob, itd) se šteje **kot okrasitev**;
- Dovoljena je uporaba 1 doma pripravljene pijače, ki jo mora tekmovallec opisati v prijavnici (postopek, sestavine v količinah);
- Tekmovallec lahko pri kreaciji uporabi lastne kozarce, če želi;
- Organizator zagotovi led in kozarce za penino (Champagne Flute 180 ml);
- Inventar in pribor za pripravo koktajlov in vse sestavine (razen penin), ter dodatke si tekmovallec zagotovi sam; / kozarce-po želji, pladenj, kronike, podstavke..../

Ocenjevanje:

- Strokovno komisija ocenjuje izgled, aromo, okus in skupni vtis koktajla, ter strokovno pripravo koktajla, kar šteje za skupno oceno koktajla (1., 2., 3. mesto)
- Nagrada za strokovno delo pripada barmanu-tekmovalcu, ki doseže najvišje število točk v ocenjevanju strokovne priprave koktajla.
- Zmagovalec kategorije je barman-tekmovallec, z najvišjim doseženim številom točk v ocenjevanju koktajla in strokovnega dela.
- Rezultati tekmovanja so dokončni. V primeru pritožbe tekmovalca, mora le to v pisni obliki z argumenti, (dokazili) oddati najkasneje 15 minut po zaključku tekmovanja, predsedniku ocenjevalnih komisij, ki jo bo pregledal in obravnaval s člani ocenjevalnih komisij, ter o razsodbi pritožbe obvestil tekmovalca.

Predsednik DBS:
Aleš Ogrin

PRIJAVNICA / APPLICATION FORM

Ime in priimek: Name and surname;			
Podjetje: Company:			
LETNIK ROJSTVA		Seniorji 55 + (1963 -)	
Kontakt:	Tel:	E-mail	

Ime koktajla: Name cocktail:				
Količina/Quantity CL	Sestavine / Ingredients		Podjetje / Firma Co.	
Doma Pripravljena pijača-opis:				
Okrasitev upoštevajoč kot sestavino: Garnish (consideras ingredient):				
Dekoracija: Decoration:				
Priprava: Preparation:	Gostov kozarec Build	Mixing glass	Ročni mešalnik Shake	El. mešalnik Blend

Datum:

Podpis tekmovalca:

ZADNI ROK PRIJAVE JE 10. JANUAR 2019