



# DRŽAVNO PRVENSTVO V MEŠANJU BARSKIH PIJAČ 2019

četrtek, 31.1.2019



10:00 - Brezalkoholni koktajl • 15:00 - Fancy drink



## GR Ljubljana, Hala A 2 - četrtek, 31. januar 2019

### Kategorija:

- Fancy drink: s pričetkom ob 15.00 uri

### I. SPLOŠNI POGOJI:

1. Tekmovanje v mešanju barskih pijač je odprto za vse člane društva in društva in posameznike, ki želijo pripraviti lasno kreacijo koktajla, upoštevajoč pravilnik tekmovanja.
2. Nastopijo lahko tudi osebe, ki niso člani DBS.
3. Kotizacija znaša 20,- € (Brezalkoholni koktajl + Fancy), poravna se pred nastopom, pri vodstvu tekmovanja.
4. Tekmovanje organizira društvo barmanov Slovenije, skladno z IBA pravili in predpisi, ki jih določi IO DBS, kateri si pridržuje pravico, da zavrne tekmovalca ali recept kateri ni skladen s pravili in predpisi tekmovanja.
5. Tekmovalec mora nastopiti v barmanski uniformi ali delovni uniformi.

### II. RECEPT / Receptura /:

1. Napisani recept mora biti izviren / avtorski /;
2. Recept, za katerega bo tekmovalna komisija ugotovila, da je plagiat, bo izločen iz tekmovanja;
3. Tekmovalec mora izpolnjeno prijavnico z receptom posredovati najkasneje do 27. januarja po E-pošti [info@db-slo.com](mailto:info@db-slo.com)
4. Vsebina / volumen / koktajla: največ do 25,0 cl
5. Recept mora biti napisan v zaporedju **od manjše do večje sestavine** /izražen / v centilitrih, ki se deli v tem zaporedju celih številnih (1cl, 2cl, 3cl, itd) in / ali pol številke (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, itd), dash-kapljičah ali barskih žlicah;
6. Tekmovalec sme pri kreaciji uporabljati le brezalkoholne pijače in sestavine podjetij, ki so člani DBS Pool-a!
7. Recept **ne sme** vsebovati:
  - Ogrevane sestavine;
  - Umetnih arom in barvil

### III. SESTAVINE:


1. Brezalkoholni 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. Pri pripravi kreacije obvezno uporabiti led - **blagovne znamke Hoshizaki**, katerega zagotovi organizator tekmovanja; <http://www.ledomati.si/slo>
3. Vsi okraski v notranjosti kozarca, ki se dotikajo pijače, se štejejo kot sestavine;
4. Priprava sveže stisnjenih sokov se izvede v času priprave okraskov / dekoracije /;

5. Tekmovalec sme pri kreaciji uporabljati le pijače in sestavine podjetij članov DBS Pool-a  
/Glej brezalkoholne pijače!/

<b>MERIT HP D.O.O., Ljubljana</b>	<a href="http://www.merit.si">www.merit.si</a>
<b>FRUCTAL d.d., Ajdovščina</b>	<a href="http://www.fructal.si/">http://www.fructal.si/</a>
<b>ARTS SLADICE d.o.o.</b>	<a href="http://artss.si/">http://artss.si/</a>
<b>RADENSKA d.d., Radenci</b>	<a href="http://www.radenska.si/">http://www.radenska.si/</a>
<b>Bar Media d.o.o., Maribor</b>	<a href="http://bar-media.si/">http://bar-media.si/</a>
<b>EKSKLUZIVNA DARILA d.o.o.</b>	<a href="https://www.rselection.com/sl/">https://www.rselection.com/sl/</a>
<b>Limaks d.o.o., Celje</b>	<a href="https://www.karakter-distillery.com/">https://www.karakter-distillery.com/</a>
<b>DETILARNA KARAKTER d.o.o., Bohinjska Bistrica</b>	<a href="https://www.karakter-distillery.com/">https://www.karakter-distillery.com/</a>

6. Vse ostale pijače, ki niso proizvodi, oz jih ne zastopajo podjetja DBS Poola, niso dovoljene in jih bo v primeru uporabe, strokovna ocenjevalna komisija izločila, oziroma tekmovalca diskvalificirala; Izjema so sveže pripravljene-stisnjeni sokovi iz sadja ali zelenjave.
7. Dovoljena je uporaba ene (1) doma pripravljene pijače, ki jo mora tekmovalec opisati v prijavnici ( postopek, sestavine v količinah);
8. Vse sestavine in dodatke, vključno z kozarci za pripravo kreacije, si tekmovalec zagotovi sam; ( organizirano bo pranje inventarja in steklovine)

#### NA RAZPOLAGO BODO NASLEDNJI PROIZVODI

Bacardi Carta Blanca	Karakter Gin	<b>Sokovi FRUCTAL</b>
Bacardi Carta Ora	Limbay Gin	Nektar pomaranča
Bacardi Carta Negra	Crafter's London Dry Gin 43%	Nektar jabolko
Bombay Sapphire Gin	Gin Monologue	Ananasov sok 100%
Martini Extra Dry		
Martini Bianco		Goldberg Ginger Ale
		Goldberg Tonic Water
<b><u>NA UPORABO</u></b>	<b>Profesionalni mešalniki BARBOSS</b>	

#### IV. OKRASITEV / GENERALNO / Dekoracija:

- 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.
- Okrasitev ( koktajl češnja, lupinice agrumov, olive koktajl čebulice itd.), ki se dotikajo pijače ali so v pijači, se štejejo kot sestavina koktajla;
- Vsa okraski - dekoracija ( sadje, začimbe, zelišča ) morajo biti užitni za. Za sestavljanje dekoracije se lahko uporabljajo leseni, plastični, kovinski barski pripomočki (zobotrepci, paličice, sablje, vilice,...), ali drugi barski dodatki;
- Oblikovanje na robu kozarca ( solni rob, sladkorni rob, itd) se šteje kot okrasitev;
- Čas za pripravo okraskov - dekoracije je petnajst (15) minut, vključno s pripravo sveže stisnjenih sokov agrumov;

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 ocene koktajla;

#### **V. TEKMOVANJE – PRIPRAVA KOKTAJLA:**

1. Tekmovalec mora pripraviti: **štiri (3) brezalkoholne napitke**
2. Tekmovalec nastopa v barmanski-delovni uniformi ali društveni obleki;
3. Tekmovalec ima dve **(2) minuti** za pripravo delovne površine, preverjanje steklenic in kozarcev;
4. Tekmovalec mora poskrbeti, s seboj prinesiti vse pijače in dodatke, (**razen pijač, ki so na voljo za uporabo**), ki jih potrebuje za pripravo kreacije; / kozarce, pladenj, podstavke, krožnike..... /
5. Tekmovalec mora pri pripravi koktajla uporabljati svoj barski pribor;
6. Kozarce si zagotovi tekmovalec sam;
7. Pred pričetkom nastopa ni dovoljeno v kozarce vstaviti led, jih hladiti ali vstaviti okraskov;
8. Tekmovalec ima na voljo za pripravo koktajlov sedem (7) minut;
- 9.

#### **VI. OCENJEVANJE:**

1. Strokovno komisija ocenjuje izgled, aromo, okus in skupni vtis koktajla, ter strokovno
2. pripravo koktajla, kar šteje za skupno oceno koktajla (1., 2., 3. mesto)
3. Nagrada za strokovno delo pripada barmanu-tekmovalcu, ki doseže najvišje število točk v ocenjevanju strokovne priprave koktajla.
4. Zmagovalec kategorije je barman-tekmovalec, z najvišjim doseženim številom točk, v oceni koktajla in strokovnega dela.
5. 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.

**ŽELIM VAM DOBER MIX!**

Predsednik DBS  
Aleš Ogrin

Vrhnika, 10.1.2019