



## 41. POKAL BLEDA - MEMORIAL AVGUSTA TRAMPUŠA MEDNARODNO TEKMOVANJE BARMANOV DRŽAVNO PRVENSTVO 2019 - Koktajl s penino



SAVA HOTELI BLEDE  
SAVA HOTELS & RESORTS

STEYER

FABRI

MARTINI

Hotel Astoria Bled



FEEL LOVE

GHOST SPIRITS

Bled, 26.-27.3.2019, restavracija Panorama Bled



HOSHIZAKI

Malotec

ALS

BOMBAY SAPPHIRE

HOTEL KOMPAS BLEDE

CASINO BLEDE



bledtours

### Slovenski barmani uspešni na Bledu.

Bled, 28.3.2019

V organizaciji **Društva barmanov Slovenije-DBS**, je v restavraciji **Panorama, Sava Hoteli Bled**, potekalo že 41. tradicionalno mednarodno tekmovanje barmanov za Pokal Bleda-Memorial Avgusta Trampuša, 28. DP v pripravi Koktajla s penino in ekipno tekmovanje dijakov srednjih šol za gostinstvo in turizem Slovenije. S pozdravnim nagovorom in željo za »Dober Mix!«, je barmane pozdravila in odprla tekmovanje **gospa Mojca Krašovec, direktorica Sava hotelov Bled**. Na dvodnevem dogodku, je nastopilo je 21 profesionalnih barmanov iz Finske, Estonije, Švice, Hrvaške, Avstrije, Črne gore, Čila in Slovenije, ter dijaki srednjih šol za gostinstvo in turizem iz Celja in Velenja.

Barmani so nastopili v dveh kategorijah, v pripravi fantazijske pijače ( Bartender's choice) in v pripravi koktajla s penino, ki je obenem štelo tudi za 28. državno prvenstvo in izbor barmana za SP, ki bo potekalo od 4.-8. novembra 2019 na Kitajskem, v mestu ChengDu.

Pri kreaciji fantazijske pijače, je skladno s pravili in standardi mednarodne barmanske organizacije (IBA), omejen čas priprave (7 minut) in obvezna uporaba steklenega kozarca. Barman lahko pri kreaciji uporabi neomejeno število sestavin, dovoljena je uporaba ene doma pripravljene sestavine (do 3 cl, max. 10% alkoholne pijače), ki pa jo mora v prilogi recepta podrobno opisati.

Najboljšo kreacijo je pokazal in pripravil slovenski barman **Anže Šmid, Galerija Okusov d.o.o.**, drugo mesto j prav tako osvojil slovenski barman **Tomaž Fartek Koktajl d.o.o., Mengeš**, tretje mesto pa je osvojil **Domnik Wolf, i Ö.B.U. - Avstrija**.

V kategoriji koktajlov s penino, so morali barmani pri kreaciji uporabiti obvezno eno izmed španskih **penin FREIXENET**, (Cordon Negro-Seco, Carta Nevada-semi seco, ICE-Semi seco) katerih uvoznik in zastopnik za Slovenijo je podjetje **Mabat Int d.o.o.**

V mednarodni konkurenci, je prvo mesto osvojil **Dominik Wolf, Ö.B.U. – Avstrija**, drugo mesto je osvojila **Leticia Bustos, ACEBACH - Čile**, tretje mesto pa je osvojil **Roland Höge, S.B.U. - Švica**.

Pred velikim finalom DP, je s svojim atraktivnim nastopom gledalce in tekmovalce navdušil svetovni podprvak v atraktivni pripravi koktajlov za leto 2018 ( Flairtending World Vice-champion 2018), hrvaški barman **Dušan Janjatović**.

Za naslov državnega prvaka v kategoriji koktajl s penino, so se pomerili štirje finalisti: **Dobnikar, Halačević, Šmid in Fartek ml.** Zmagal je **Anže Šmid, Galerija Okusov d.o.o.**, državni podprvak je postal **Rok Dobnikar, Gostilna Dobnikar, Topol**, tretje mesto pa je osvojil **Jožef ml. Fartek, Koktajl d.o.o., Mengeš**.

Skupni zmagovalec 41. Pokala Bled je postal **Anže Šmid - D.B.S. – Slovenija, (Galerija Okusov d.o.o.)**.

Nagrada za strokovno delo (ICC- strokovno delo / professional work), je prejela barmanka **Laura Suutari, F.B.S.K.- Finska**, na državnem prvenstvu, pa je nagrado za strokovno delo prejel barman **Franco Cruder**, član DBS, ki dela in živi v Italiji. Nagrado za najboljše ime koktajla (DNA Cup - The best name for a cocktail), je prejela **Draga Kepeš D.B.S. – Slovenija**, nagrado za najboljšo dekoracijo (Art Deco Trophy), pa **Edin Halačević, D.B.S. – Slovenija**.

Nagrade sponzorjev za naj koktajle so prejeli:

**FRUCTAL** - Oskar Unt - E.B.A.-Estonija - Award sponsor the best cocktail

**MERIT HP** - Rok Potisek - D.B.S. - Slovenija - Award sponsor the best cocktail

**MABAT Int d.o.o.** - Andrea Brković - H.U.B.- Hrvaška - Award sponsor the best cocktail

**FABBRI-Arts Sladice d.o.o.** - Krsto Vukanić, U.B.C.G. - Award sponsor the best cocktail

**FABBRI-Arts Sladice d.o.o.** - Nejc Pančur, D.B.S. – Slovenija - Award for the youngest competitor

Pokrovitelj tekmovanja dijakov SŠGT Slovenije, je bilo podjetje **Fructal d.o.o. iz Ajdovščine**, dijaki pa so poleg obveznega dela (priprava svetovno znanih mešanic), morali odgovoriti na strokovna vprašanja in pripraviti brezalkoholno pijačo, pri kateri so morali uporabiti Fructalove proizvode. Za malenkost več znanja ( 2 točki razlike) in spretnosti v ekipnem tekmovanju dijakov, so pokazali **dijaki iz SŠGT Celje**, pod mentorstvom **Mitje Acmana**.

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 **DSP d.o.o., iz Grosuplja**, zastopnik in uvoznik vrhunskih japonskih ledomatov **HOSHIZAKI** za Slovenijo.

Na 52. rednem občnem zboru društva barmanov Slovenije, ki je potekalo v sklopu dogodka na Bledu, so poleg sprejetja letnih poročil in programa dela za leto 2019, člani društva izvedli redne društvene volitve za predsednika in podpredsednika društva, ter v organe upravljanja. Naslednji štiriletni mandat za predsednika društva, je zbor ponovno zaupal dosedanjemu predsedniku Alešu Ogrinu, za podpredsednika društva pa je bil imenovan Rok Dobnikar.

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. Želimo si, da bi to naše prijateljstvo in ljubezen trajala večno.

#### **Pokrovitelji in donatorji 41. Pokala Bleda - Memorial Avgusta Trampuša, 28. DP-Koktajl s penino in ekipnega tekmovanja dijakov SŠGT Slovenije:**

**FRUCTAL, Ajdovščina**  
Sava hoteli Bled- Hotel Golf  
Hotel Kompas, Bled  
Hotel Astoria, Bled  
Hotel Ribno, Bled  
Penzion Mlino, Bled  
Vila Prešeren, Bled  
ALP Penzion, Bled  
Casino Bled d.d.

**MABAT Int d.o.o.**  
**MERIT HP – Bacardi & Martini Group**  
**Arts Sladice-Fabbri**  
**Bar Media-Monin**  
**Ščurek Vina**  
**STEYER Vina**  
**Radenska d.o.o.**  
**Ekskluzivna Darila d.o.o**  
**DESTILARNA KARAKTER d.o.o.**

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

Poročilo pripravil predsednik društva  
Aleš Ogrin

info: [ales.ogrin@siol.net](mailto:ales.ogrin@siol.net) Gsm: 041 419 566



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

### 1. mesto ICC Fancy drink ( Bartender's choice) - Anže Šmid-DBS Slovenija

#### Grajska vdova Poliksena

2,5 cl Courvoisier VSOP Cognac - Mabat int.  
2,5 cl Mozart Dark Chocolate liker - Mabat int.  
2,0 cl Bananin liker - Monin  
1,5 cl Sirup jabolčne pite - Monin  
Dodamo (domača sestavina): pena iz smetane in citrusov (smetana, mix citrusov Boiron, Pomarančni liker, Yuzu pire)  
Priprava: ročni mešalnik  
Postrežba: ohlajeni koktajl  
Okras: Cappucino Crunchy, pomarančna lupina, kitajska trava, limonina lupina, posušen čili



### 2. mesto ICC Fancy drink ( Bartender's choice) – Tomaž Fartek-DBS Slovenija

#### Cvetoča pomlad ( Blooming Spring)

3,0 cl Mozart čokoladna vodka – Mabat Int.  
1,0 cl vanilji liker  
1,0 cl karamel sirup  
1,0 cl ananas pire - Monin  
0,5 cl sveže stisnjeni sok limone  
3,0 cl ananasov sok - Fructal  
Priprava: ročni mešalnik  
Postrežba: ohlajeni koktajl  
Okras: tablica jedilne čokolade, sveža meta, pomarančna lupinica, strok vanilje, sveža meta, zlati prah



### 3. mesto ICC Fancy drink ( Bartender's choice) – Domnik Wolf, i Ö.B.U. - Avstrija

#### Cocoracosa

3,5 cl Bombay Sapphire gin – Merit HP  
1,5 cl Aperol  
1,0 cl Pink Grapefruiti sirup - Monin  
0,5 cl Midori liker – Mabat Int  
1,5 cl breskov sok - Fructal  
Priprava: ročni mešalnik  
Postrežba: ohlajeni koktajl  
Okras: lupinica grenivke, stebelna zelena, limonina trava



### ICC- strokovno delo / professional work / - Laura Suutari, F.B.S.K.- Finska



### 1. mesto ICC Koktajl s penino ( Sparkling cocktail ) – Domnik Wolf, i Ö.B.U. - Avstrija

### **Bubbly grapes**

1,5 cl Hennessy Black Cognac

2,0 cl Aperol

1,0 cl Hibiscus sirup - Monin

8,0 cl penina FREIXNET Cordon Negro

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: ohlajeni kozarec za penino ( Coupe)

Okras: lupinica grenivke, stebelna zelena, limonina trava



### **2. mesto ICC Koktajl s penino ( Sparkling cocktail ) – Leticia Bustos, ACEBACH - Čile**

#### **Sparkle Root**

1,5 cl Bacardi Carta Blanca – merit HP

1,5 cl Ghost češnjev liker – Mabat Int

2,5 cl sok rdeče pese - Fructal

2,0 cl jagodni sok - Fructal

1,0 cl sirip Apple - Monin

7,0 cl penina FREXENET Cordon Negro-Seco

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba:,kozarec za penino (Flute)

Okras: vejica rožmarina, rezina rdeče pese



### **3. mesto ICC Koktajl s penino ( Sparkling cocktail ) – Roland Höge, S.B.U. - Švica**

#### **Prince Lennard**

2,0 cl jabolčni liker - Fassbind (CH)

1,0 cl St. Germain-bezgov liker – merit HP

1,0 cl čokoladni likerl

10,0 cl FREIXENET Cordon Negro Seco – Mabat Int

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: kozarec za penino (Flute)

Okras: rezina limete, jabolko, vijolica



### **DP- strokovno delo / NCC professional work / - Franco Cruder, D.B.S. – Slovenija**



### **Lojzov zvonček želja**

2,0 cl Gin Karakter - Destilarna Karakter

1,5 cl Aperitivo Rosato

0,5 cl Creme de Cassis - Monin

2,5 cl Pire Pasijonke - Monin

Fill 10,0 cl penine FREIXENET Cordon Negro Brut- Mabat int.

Stisk pomarančne lupine

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: ohlajeni kozarec za penino ( Coupe)

Okras: pomarančna lupina, koktajl češnja, lupina limone, cvet rože



### **Državni podprvak - 2. mesto - Koktajl s penino (NCC Sparkling cocktail) – Rok Dobnikar, Gostilna Dobnikar, Topol**

#### **Zlati mehurček**

3,0 cl Bacardi Oakheart - Marit hp

1,5 cl Wenneker gold liker - Bar media

1,0 cl Midori liker – Mabat Int

1,5 cl Sirup zeleno jabolko - Monin

Fill 7,0 cl Penina FREIXENTE Cordon Negro seco - Mabat Int

2dach Čokoladni bitter

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: ohlajeni kozarec za penino ( Coupe)

Okras: rezina suhega jabolka, lupina pomaranče in limone, jabolko, dekorativna trava



### **3. mesto DP - Koktajl s penino (NCC Sparkling cocktail) – Jožef ml. Fartek, Koktajl d.o.o., Mengeš**

#### **Love Potion ( Ljubezenski napoj)**

3,0 cl Bombay Sapphire gin - Marit hp

1,0 cl Grand Marnier - Merit

1,0 cl Marendry liker - Fabbri

0,5 cl sveži sok limone

Fill 10,0 cl Penina FREIXENTE Cordon Negro seco - Mabat Int

Priprava: ročni mešalnik

Postrežba: ohlajeni kozarec za penino ( Coupe)

Okras: koktajl češnja, sivka, pomarančna lupina, zlato v prahu



### **DNA Cup - The best name for a cocktail**

**Draga Kepeš D.B.S. – Slovenija**



### **Art Deco Trophy**

**Edin Halačević, D.B.S. – Slovenija**



**41. POKAL BLEDA - ICC  
SKUPNI ZMAGOVALEC / OVERALL WINNER**



Anže Šmid - D.B.S. – Slovenija

**28. DP-koktajl s penino - FINALISTI**



levo predsednik DBS, Aleš Ogrin, Finalisti DP:  
Edin Halačević, Rok Dobnikar, Anže Šmid, Jožef ml. Fartek,  
Dušan Furar, predsednik ocenjevalnih komisij

Flairtending World Vicechampion 2018 -Dušan Janjatovič

<https://www.facebook.com/showbarmischa1/videos/10216650390925463/>



»Dober Mix!«, na 41. Pokalu Bleda, je zaželela udeležencem gospa Mojca Krašovec, direktorica Sava hotelov



## Ekipno tekmovanje dijakov SŠGT Slovenije



Dijaki ŠC Velenje so imeli glasbeno podporo, navijala pa je tudi gospa Mateja Klemenčič, ravnateljica Šole za storitvene dejavnosti

### SŠGT CELJE

mentor

Mitja Acman

dijaki:

Maruša Brlogar

Anja Planko

Tristan Romih



### ŠC VELENJE

mentorica

Simona Pompe

dijaki:

Jaka Koren

Kosta Kocev

Ambrož Kavšak