

Povzetek: Revija Pet zvezdic, 2-2019

SILVESTROVALI JANUARJA IN IZBRALI BARMANA LETA

Ker so gostinci, med njimi tudi barmani, v prazničnih decembrskih dneh polno zasedeni, je tudi letos Društvo barmanov Slovenije (DBS) novoletno druženje za svoje člane organiziralo v januarju. Barmane so gostile Rimske Terme, kjer sta jim dobrodoščilo in dobro počutje zaželela vodja prodaje Barbara Požin in vodja gostinstva Bogdan Deželak, sicer tudi član društva.

Del prijetnega in zabavnega druženja je bilo tudi tekmovanje za 7. Novoletni koktajl prijateljstva, na katerem se je v pripravi koktajla s penečim vinom pomerilo devet barmanov in barmank. Prvo mesto je zasedel Mitja Acman (Gostilna Acman, Skorno pri Šoštanju), drugo Tomaž Fartek (Pr' Fartku, Gobavica nad Mengšem) in tretje Draga Kepeš (Slaščičarna Lolita – Kaval group, Ljubljana). Nagrado za strokovno delo je prejel Edin Halačević (Restavracija Cubis, Šenčur pri Kranju).

Predsednik društva Aleš Ogrin je ob tej priložnosti slavnostno razglasil tudi »Barmana leta 2018«. Naziv pripade barmanu, ki je v preteklem letu na tekmovanjih v skupnem seštevku zbral največ točk. To je postal mladi Anže Šmid (Galerija okusov, Celje), tesno sta mu sledila Rok Dobnikar (Gostilna Dobnikar, Katarina nad Ljubljano) in Tomaž Fartek.

Naslednji dan so se barmani na poti domov ustavili še v destilarni Limbay gin v Celju. Sprejela sta jih direktorica podjetja Limaks d.o.o. Vida Teržan in komercialist Alen Pečnik, ki sta jim predstavila podjetje in gin.

Konec januarja so se člani Društva barmanov Slovenije zopet zbrali. Tokrat na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani, kjer so v okviru Sejmov okusov GastExpo pripravili barmanske delavnice za vse ljubitelje mešanih pijač in barmansko tekmovanje, ki so se ga lahko udeležili tudi nečlani.



Anže Šmid – Barman leta 2018.



zmagovalec Koktajla prijateljstva.



1. mesto - Mitja Acman, Gostilna Acman Šoštanj

Bacardi winter buble

/Priprava v ročnem mešalniku/

- 1,0 cl Bacardi Razz
- 2,0 cl Apricot brandy
- 1,0 cl liker vrtnice
- 0,5 cl Galliano liker
- 0,5 cl mojito mint sirup
- 10,0 cl Martini Prosecco penina

Okras: rezina pomaranče, phisalys

Servis: Ohlajeni kozarec za penino (Flutre)



2. mesto – Tomaž Fartek, Koktajl d.o.o., Mengeš

Večni napoj

/Priprava v ročnem mešalniku/

- 2,0 cl Bacardi Mango
- 2,0 cl Passoa liker
- 1,5 cl Galliano liker
- 0,5 cl kokosov liker
- 2,0 cl kokos pire
- 10,0 cl penina Rose - Puklavec Family Wines

Okras: karambola, dekorativna trava, pomarančna lupinica, sveža meta, cvet orhideje, zlati prah;

Servis: Ohlajeni kozarec za penino (Flutre)



3. mesto – Draga Kepeš, Kavarnica & slaščičarna Lolita, Kaval Group

Božični napoj

/Priprava v ročnem mešalniku/

- 1,0 cl Karakter gin
- 1,0 cl Jagodni sirup
- 1,0 cl Passoa liker
- 2,0 cl Belle de Your liker
- 8,0 cl penina Rose - Puklavec Family Wines

Okras: vejica rožmarina

Servis: Ohlajeni kozarec za penino (Flutre)



NAGRADA ZA STROKOVNO DELO - Edin Halačević, Restavracija Cubis, Šenčur



Zahvaljujemo se osebju **Rimske Terme** za gostoljubje in našim sponzorjem društva za pomoč in podporo: **Merit HP in Puklavec Family Wines.**