



I FEEL SLOVENIA

21. POKAL ARGONAVTSKIH DNEVOV
MEDNARODNO TEKMOVANJE BARMANOV
28. Državno prvenstvo - Long drink & Flairtending Show
HOTEL MANTOVA, VRHNIKA, četrtek, 20. junij 2019

FRUCTAL TROPHY 2019



Gostilna
Pri Kranjcu



Pravilnik

1. 28. DRŽAVNO PRVENSTVO – LONG DRINK CLASSIC

- Tekmovanje bo v četrtek, 20.6.2019, s pričetkom ob 17. uri – hotel Mantova Vrhnika;
- Kotizacija v višini 15,- €, se poravnava pred pričetkom tekmovanja;
- **Izpolnjeno prijavnico poslati najkasneje do ponedeljka 17. junija 2019 po E- pošti info@db-slo.com**
- **Sestavine:**
 - **Obvezno uporabiti najmanj 3,0 cl Gin Monologue-Fructal**
 - **Sokovi, nektarji - dovoljeni Fructal proizvodi**
 - **Tonic water – dovoljena uporaba Fentimans**
- Ostale sestavine prosto- lahko se uporablja sestavine iz liste – Pijače na razpolago;
- **Obvezan uporaba kozarcev Pasabahce Timeless 45 cl Long drink glass – zagotovi organizator**
- Dovoljena uporaba največ 6 (šest) sestavin;
- Maksimum uporaba alkoholnih pijač do 7,0 (sedem) cl;
- Pripraviti 4 (štiri) mešane barske pijače;
- Čas za pripravo koktajlov je 7 (sedem) minut;
- Čas za pripravo dekoracije je 15 (petnajst) minut;
- Ostala pravila IBA-Long drink Competition;



<https://iba-world.com/wp-content/uploads/2018/08/2018-WCC-Rules-and-Regulations.pdf?x44213>

2. OCENJEVANJE:

1. Strokovno komisija ocenjuje izgled, aromo, okus in skupni vtis koktajla, ter strokovno pripravo koktajla, kar šteje za skupno oceno koktajla.
2. Strokovna ocenjevalna komisija, bo upoštevala le okrasitev in dodatke, ki bodo ali v pijači, na nabadalcih, nameščena, priložena na kozarce ali dodana v kozarce, vse ostale dekorativne elemente in dodatke (podstavke, plošče, košarice,.....), na katerih bodo kozarci ali bodo prineseni poleg kozarcev, bo komisija odstranila in jih ne bom upoštevala pri ocenjevanju.
3. Nagrada za strokovno delo pripada barmanu-tekmovalcu, ki doseže najvišje število točk v ocenjevanju strokovne priprave koktajla.
4. **Finale 28. DP-Long drink:** v finale se uvrsti 5 tekmovalcev z najvišjim doseženim številom točk v ocenjevanju long drinka in strokovnega dela.
5. Zmagovalec 28. DP je barman-tekmovalec, z najvišjim doseženim številom točk v ocenjevanju koktajla in strokovnega dela v finalnem nastopu.
6. 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!«

Aleš Ogrin, predsednik društva

Vrhnika, 20. maj 2019

Pijače na razpolago



FRUCTAL d.d., Tovarniška cesta 7, 5230 Ajdovščina

+386 5 36 91 00

e-pošta: info@fructal.si www.fructal.si

GIN&VODKA

- Gin Monologue

LIKERJI /LIQUERS

- Belle de Your / Peach
- Borovničevac
- Višnjevca

NEKTAR & SOKOVI / Nectar&juices

- Jabolko nektar / Apple nectar
- Ananas 100 % / Pineapple juice
- Pomaranča nektar / Orange nectar
- Relax – multivitamin
- Im Munity – granatno jabolko
- nektar hruška
- nektar jagoda
- nektar marelica

Mabat Int d.o.o. Kapele 2, 8258 Kapele

Telefon: (07) 452 31 00 info@mabat-int.si <http://www.mabat-int.si/>

FENTIMANS Premium Indian
Tonic Water

FENTIMANS Pink Grapefruit

FENTIMANS Rose Lemonade

ARTS SLADICE, posredovanje in trgovina, d.o.o., Kersnikova ulica 10, 1241 Kamnik

info@artss.si <http://artss.si/>

FABBRI SIRUP / SYRUP

- Mixybar Jagoda / Strawberry
- Mixybar Bezeg / Elder flower
- Koktajl češnje / Cocktail cherries

FABBRI FRUIT PURRE

- Mixyfruit Midi Mojito
- Mixyfruit Midi Tekoči Trsni Sladkor

**Izpolnjeno prijavnici poslati najkasneje do ponedeljka 17. junija 2019
po E- pošti info@dbs-slo.com**