



Slovenski barmani uspešni na Bledu.

Bled, 20./21. april 2022

V organizaciji **Društva barmanov Slovenije-DBS**, je v restavraciji **Panorama**, **Sava Hoteli Bled**, potekalo že 43. tradicionalno mednarodno tekmovanje barmanov za Pokal Bleda-Memorial Avgusta Trampuša in 30. državno prvenstvo v mešanju barskih pijač. Barmani so tekmovali v dveh kategorijah, v kategoriji dolgih mešanih barskih pijač (Long Drink) in v pripravi sladkega koktajla (After Dinner Cocktail)

S pozdravnim nagovorom in željo za »Dober Mix«, je barmane pozdravila **gospa Mojca Krašovec, direktorica Sava hotelov Bled**. Na dvodnevnem dogodku, je nastopilo je 15 profesionalnih barmanov iz Švice, Avstrije in Slovenije.

Pri pripravi kreacij imajo barmani skladno s pravili in standardi mednarodne barmanske organizacije (IBA), omejen čas priprave (7 minut), za pripravo 5 koktajlov. Barman lahko pri kreaciji uporabi največ šest sestavin, volumen alkoholnih pijač v koktajlu, pa ne sme presegati sedmih centilitrov, vključno z dodatki v obliki kapljic (Dash) ali dolivanjem. Barmani so pri pripravi koktajlov lahko uporabljali le pijače-proizvode sponzorjev društva barmanov Slovenije. Izjemoma je dovoljena uporaba mlečnih izdelkov (razen sladoleada in aromatičnih bitrov, kot dodatek (v kapljicah, dash-ih) in se jih upošteva kot alkoholna sestavina, oziramo če je biter brezalkoholni, kot brezalkoholna sestavna. Kamni ali zamrznjeni izdelki, sami ali v ledu (dekorativni led), niso dovoljeni.

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.

Okraši na koktajlu (Dekoracija), je namenjena polepšanju pijače brez vpliva na okus ali koktajl sestavine. Je užiten prehrabeni izdelek (sadna lupina, sadje, zelenjava, korenina, zelišča, užitno cvetje) in se uporablja za dopolnjevanje in izboljšanje vizualne predstavitve pijače in ne za spreminjanje okusa pijače. Okras je postavljen na rob kozarca, okoli njega ali nataknjeno na nabodalce, položeno preko kozarca ali v kozarec, oziroma v pijačo.

Strokovno komisija ocenjuje izgled, aromo, okus, skupni vtis koktajla, ter strokovno pripravo le tega.

Državni prvak v kategoriji Long Drink za leto 2022, je postal **Edin Halačević**, restavracija Cubis Šenčur, drugo mesto je osvojil **Anže Šmid**, Galerija Okusov, Novo Celje, tretji pa je bil **Rok Dobnikar**, gostilna Dobnikar, Topol, Medvode.

V mednarodni konkurenci, v kategoriji Long drink, je zmago slavil **Edin Halačević-DBS Slovenija**, drugo mesto je osvojil **Dominik Wolf-Ö.B.U. Avstrija**, tretje pa **Anže Šmid-DBS Slovenija**.

Na mednarodnem tekmovanju v kategoriji sladkih koktajlov, je najboljši koktajl pripravila **Draga Kepeš**, drugo mesto je osvojil **Edin Halačević**, tretja pa je bila **Tatjana Dobnikar**, vsi **DBS Slovenija**.

Skupni zmagovalec 43. Pokala Bleda-Memorial Avgusta Trampuša je postal **Edin Halačević**.

Nagrado za strokovno delo (ICC- strokovno delo / Professional work), je prejel **Adriano Volpe** – **SBU Švica**. Nagrado za najboljše ime koktajla in skladnost (Fabbri DNA Cup - The best name for a cocktail), je prejel **Jožef ml. Fartek-D.B.S. – Slovenija**, nagrado za najboljšo dekoracijo (Radenska Art Deco Trophy), pa **Aleksandar Stoykov-D.B.S. – Slovenija**.

Na 55. rednem občnem zboru društva barmanov Slovenije, ki je potekalo v sklopu dogodka na Bledu, so člani potrdili podana letna poročila in sprejeli program dela društva za leto 2022. Za dolgoletno članstvo, volontersko delo in strokovni doprinosi društvu, je župan občine Bled, **Janez Fajfar** (častni član DBS) podelili naziv **ČASTI ČLAN DRUŠTVA, Zajc Valentinu-Vitomirju**, iz Novega mesta in **Furar Dušanu** z Bleda.

Prireditve brez pomoči kolegov, članov DBS in podpore lokalnih pokroviteljev in pokroviteljev Društva barmanov Slovenije, ne bi uspešno organizirali in izpeljali, za kar se jim ob tej priliki iskreno zahvaljujemo za razumevanje, podporo in pomoč. Želimo si, da bi to naše prijateljstvo in ljubezen trajala večno. Posebna zahvala gre **osebju Kavarne Park**, Sava Hoteli Turizem, s **Chefom Simonom Bertoncelj in ekipo** za vrhunski servis in kulinariko.

Pokrovitelji in donatorji 43. Pokala Bleda - Memorial Avgusta Trampuša

FRUCTAL, Ajdovščina
Sava Hoteli Bled
Penzion Mayer, Bled
Hotel Astoria, Bled
Hotel Lovec, Bled
Vila Prešeren, Bled
ALP Penzion, Bled

MERIT HP – Bacardi & Martini Group
Arts Sladice-Fabbri
Radenska d.o.o.
Ščurek Vina
STEYER Vina
Casino Bled d.d.
Apartmenti Sebanč, Bled

Občina Bled
Turistična agencija BLED TOURS, Bled
Zavod za kulturo Bled
Turistično društvo Bled
Cvetličarna Potočnik, Bled
DSP d.o.o. - Hoshizaki
Limaks d.o.o.-Limbay gin
Pivovarna Union, Ljubljana

Poročilo pripravil predsednik društva
Aleš Ogrin

info: ales.ogrin@siol.net Gsm: 041 419 566



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

30. DRŽAVNO PRVENSTVO-LONG DRINK 2022



2. mesto

Anže Šmid

Galerija Okusov, Novo Celje

LONG LAKE

4,0 cl Bacardi Carta Blanca HP Merit

1,0 cl Galliano liker HP Merit

2,0 cl limetin sok

1,0 cl Amarena Sirup Fabbri

5,0 cl Ananasov sok Fructal

Dolijemo Radenska-Mango-limeta

Okras: koktajl češnja, pomarančna lupinica, rdeča pesa, črna redkev, okrasno cvetje

Priprava: Ročni mešalnik

Državni prvak 2022

EDIN HALAČEVIČ

Restavracija Cubis, Šenčur

NO NAME

3,5 cl Bacardi Razz HP Merit

1,5 cl Martini Rosato HP Merit

1,0 cl Lubenica Sirup Fabbri

1,0 cl Mango Sirup Fabbri

Dolijemo Radenska-Limonska Trava

Okras: suha pomaranča, limonina, pomarančna lupinica.

Priprava: Ročni mešalnik

3. mesto

Rok Dobnikar

Gostilna Dobnikar, Topol, Medvode

BACARDI SPICED VANILLA

3,5 cl Bacardi Spiced HP Merit

3,0 cl Liker Zelena Melona Bols HP Merit

0,5cl Galliano Vanilla Liker HP Merit

1,0 cl Banana Sirup Riemerschmid HP Merit

2,0 cl limetin sok

10,0 cl Ananas sok Fructal

Okras: Dehidrirana limeta in meta

Priprava: Ročni mešalnik

INTERNATIONAL COCKTAIL COMPETITION LONG DRINK – 43. BLEDA CUP 2022



2. mesto

Dominik Wolf-Ö.B.U. Avstrija

HAPPY BUBLES

4,0 cl Bombay Sapphire gin HP Merit

1,5 cl Liči liker Bols HP Merit

1,5 cl sirup pasijonke Fabbri

2,0 cl Limetin sok

10,0 cl Inka Bitter Lemon Radenska

Okras: limonina trava, rezina pomaranče

Priprava: Ročni mešalnik

1. mesto

EDIN HALAČEVIČ-DBS Slovenija

3. mesto

Anže Šmid-DBS Slovenija

INTERNATIONAL COCKTAIL COMPETITION AFTER DINNER – 43. BLEED CUP 2022



2. mesto

EDIN HALAČEVIČ-DBS Slovenija
LUMA

3,0 cl Bacardi Razz HP Merit
2,0 cl Martini Fiero HP Merit
1,0 cl Lubenica Sirup Fabbri
1,0 cl Mango Sirup Fabbri

Okras: sadno nabodalce
Priprava: Ročni mešalnik

1. mesto

DRAGA KEPEŠ-DBS Slovenija
BELA LEPTICA

2,0 cl Bacardi Spiced rum HP Merit
1,5 cl Pina Colada liker Fructal
1,5 cl Amaretto liker Bols HP Merit
1,0 cl karamela sirup Riemerschmid HP Merit
2,0 cl tekoča sladka smetana

Okras: koktajl češnja, cimetova palčica, listi sveže mete
Priprava: Ročni mešalnik

3. mesto

TATJANA DOBNIKAR-DBS Slovenija
ROŽICA

2,0 cl Bacardi Spiced HP Merit
2,0 cl liker zelena melona Bols HP Merit
1,0 cl Galliano Vanilla liker HP Merit
1,0 cl banana sirup Riemerschmid HP Merit
2,0 cl ananas sok Fructal

0,5 cl limetin sok
Okras: suho cvetje
Priprava: Ročni mešalnik

ICC- strokovno delo / Professional work
Adriano Volpe – SBU Švica



Fabbri DNA Cup
Jožef ml. Fartek-D.B.S. – Slovenija



Radenska Art Deco Trophy
Aleksandar Stoykov-D.B.S. – Slovenija



Udeleženci 43. Pokala Bled





**levo: župan občine Bled, Fajfar Janez;
v sredini: nova častna člana društva
Dušan Furar in Valentin-Vitomir Zajc;**



**zahvala gostiteljici, direktorici Sava Hotelov Bled
gospe Mojci Krašovec**