

24. POKAL ARGONAVTSKIH DNEVOV

Četrtek, 27. julij 2023, s pričetkom ob 16. uri, v Parku samostojnosti, Vrhnika

Pravilnik tekmovanja

1. Tekmovanje v mešanju barskih pijač za **24. POKAL ARGONAVTSKIH DNEVOV** je odprto za vse člane Društva barmanov Slovenije (DBS) in ostale barmane, ki izpolnjujejo pravilnik tekmovanja in so se prijavi na tekmovanje v razpisanem roku, to je **do 20. julij 2023** na e-naslov: info@dbs-slo.com ali rok.dobnikar@cocktailbar-roky.com. Kontaktna oseba Rok Dobnikar +386 41 223 112.
2. Tekmovanje organizira društvo barmanov Slovenije v skladu z IBA pravili in predpisi. Organizacijski odbor tekmovanja si pridržuje pravico, da zavrne tekmovalca ali recept, kateri ni v skladu s splošnimi pogoji in pravilnikom tekmovanja.

1. Hitrostna priprava koktajlov – KRŽIČ Speed round

- 1) Tekmovalci morajo pripraviti 5 koktajlov in Shot čim hitreje v 6 minutah.
- 2) Delovne postaje morajo ostati čimbolj čiste.
- 3) Sledite receptom. Dovoljen je prost pretok. (Free pouring)
- 4) Uporabiti je treba predvidene kozarce, katere zagotovi organizator in barski inventar, katerega prinese vsak tekmovalec sam.
- 5) Shot mora biti zadnji.
- 6) Tekmovalce bo ocenjeval tehnična in degustacijska žirija.
- 7) Odstopanja od receptov, se doda po 5 sekund.
 - Neurejena postaja dodaja 0-20 sekund.
 - Razbijanje kozarcev se konča z diskvalifikacijo.
- 8) Odločitev sodnikov je dokončna.

Recepti

BRODKATINI

5,0 cl Brodka
2,0 cl suhi vermut
3 /tri/olive za okras
Serviramo: v koktajl kozarec

Priprava: v kozarcu za mešanje (Mixing glass)



KRŽIČ G & T

5,0 c Gin malina
10,0 cl Tonic Water
Serviramo: v visoki tumbler s kockami ledu in krhljem limone

Priprava: Sestavljamo/Gradimo (Build)



BRODKA SREWDRIVER

5,0 cl Brodka
10,0 cl pomarančni sok
Serviramo v visokem kozarcu s kockami ledu,



NEGRONI "S klanca"

3,0 cl Gin "S klanca"
3,0 cl Martini Bitter
3,0 cl Martini Rosso



in ½ rezine pomaranče

Priprava: Sestavljamo/Gradimo (Build)

SOUR "S klanca"

4,0 cl Gin "S klanca"

2,0 cl Pehtranov liker

2,0 cl limonin sok

Serviramo v koktajl kozarec

Priprava: v ročnem mešalniku (Shake)



Serviramo v nizki tumbler s kockami ledu
in ½ rezine pomaranče

Priprava: Sestavljamo/Gradimo (Build)

BRODKA SHOT

2,0 cl Brodka

2,0 cl medeni liker

1,0 cl limonin sok

Serviramo v žganjarček (Shooter)

Priprava: Sestavljamo/Gradimo (Build)



2. Tekmovanje v pripravi long drink koktaila- KRŽIČEV KOKTAIL POLETJA 2023

SPLOŠNI POGOJI TEKMOVANJA:

1. Tekmovalec pripravi pijačo:

- **LONG DRINK** za **štiri (4) osebe**; - Obvezna uporaba (1) ene osnovne pijače (gin ali vodka/brodka), vsaj 3cl sponzorja ŽGANJEKUHA KRŽIČ D.O.O., Ob potoku 8, 1360 Vrhnika, tel.: +386 41 929 313, E-pošta: info@zganjekuha-krzic.si, <http://www.zganjekuha-krzic.si>, vsaka naslednja pijača sponzorja KRŽIČA prinese tekmovalcu dodatnih 10 točk.

2. Tekmovalec mora s seboj prinesiti vse pijače in dodatke, ki jih potrebuje za svojo kreacijo, lahko uporabi tudi pijače, ki ji da na razpolago sponzor tekmovanja ŽGNJEKUHA KRŽIČ. (Glej priponko pijače na razpolago;)
3. Tekmovalec mora pri pripravi koktajla uporabljati svoj barski pribor in inventar.
4. Tekmovalec uporablja kozarce, katere zagotovi organizator:

- **LONG DRINK:** Highball 32,5 cl



Long Drink 32,5 cl

5. Tekmovalec dobi kozarce na tekmovalnem pultu in jih ni dovoljeno okraševati v pripravljalnici.
6. Tekmovalec ima na voljo sedem (7) minut za pripravo koktajlov.
7. Tekmovalec mora nastopiti v delovni obleki-uniformi ali v društveni obleki.
8. Tekmovalec ima dve (2) minuti za pripravo delovne površine, preverjanja steklenic in kozarcev.
9. Organizator zagotovi led v kockah.

RECEPT IN SESTAVINE:

1. Koktajl ne sme vsebovati več kot šest (6) sestavin.
2. Dovoljena količina alkohola v koktajlih ne sme preseči sedem (7) centilitrov.
3. Recept mora biti avtorski.

4. Vse sestavine morajo biti napisne v centilitrih,(0,5cl; 1cl; 1,5cl; 2cl; 2,5cl; itd), dash-ih, drops-ih (kapljicah), brizgih ali barskih žlicah.
5. Recept ne sme vsebovati doma narejene pijače.
6. Mlečni izdelki, (razen sladoleda) so dovoljeni.
7. Dovoljena je uporaba aromatičnih bittrov in sprejev, kot dodatek (v kapljicah, dash-ih) in se jih upošteva kot alkoholna sestavina, oziramo če je bitter brezalkoholni, kot brezalkoholna sestavna.
8. Kamni ali zamrznjeni izdelki, sami ali v ledu (dekorativni led), niso dovoljeni.
9. Tekmovalec mora recept poslati skupaj s prijavnico **v Word doc**, najkasneje **do 20. julij 2023** na naslov info@dbs-slo.com; rok.dobnikar@cocktailbar-roky.com

DEKORACIJA / OPREDELITEV OKRASITEV KOKTAJLA:

okras, dekoracija koktajlov je namenjena polepšanju pijače brez vpliva na okus ali koktajl sestavine. Je užitni prehrabni izdelek (sadna lupina, sadje, zelenjava, korenina, zelišča, užitno cvetje).

Uporablja se za dopolnjevanje in izboljšanje vizualne predstavitve pijače in ne za spreminjanje okus. Okras je postavljen na kozarec, okoli njega.

1. Okras za koktajl je sestavljen iz užitnega živila (sadne lupine, sadje, zelenjava, korenina, zelišča.... vendar ne tekočine), ki se uporablja za dopolnitev okusa pijače mešane pijače
2. Okras za koktajl je lahko vstavljen v kozarec/pijačo in/ali uporabljen kot aroma.
3. Niti dekoracija niti okras se ne štejeta kot sestavina in so dovoljeni poleg šestih (6) sestavin
4. Dekoracije morajo biti 100% naravni živilski izdelek brez pika/sponke.
5. Koktajl rob (sladkorni rob, slani rob, itd.) se štejejo kot dekoracija in ne kot sestavina.
6. Vsa dekoracija mora biti užitna. Uporabiti je potrebno užitno sadje, zelišča in začimbe,
7. Za sestavljanje dekoracije se lahko uporabi leseni, kovinski barski pripomočki (zobotrepci, paličice, sablje, vilice,...).
8. Dekoracija se pripravi v 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!
9. Čas za pripravo dekoracije je (15) minut.
10. Tekmovalec, kateri bo prekorščil določeni čas priprave dekoracije bo kaznovan z desetimi (10) negativnimi točkami.
11. Kazenske točke se odštejejo od skupnega števila točk!
12. Dekoracija mora biti v recepturi točno opisana.
13. Po končani pripravi mora tekmovalec prostor priprave tudi pospraviti.
14. Priprava sveže stisnjene soka se izvede v pripravljalnici pred začetkom priprave dekoracije!

OCENJEVANJE:

1. **Strokovno komisija ocenjuje izgled, aromo, okus in skupni vtis koktajla, ter strokovno pripravo koktajla, kar šteje za skupno oceno koktajla (1., 2., 3. mesto)**
2. **Nagrada za strokovno delo pripada barmanu-tekmovalcu, ki doseže najvišje število točk v ocenjevanju strokovne priprave koktajla.**
3. **Zmagovalec kategorije je barman-tekmovalec, z najvišjim doseženim številom točk v ocenjevanju koktajla in strokovnega dela.**
4. **Tekmovalec, ki ne bo upošteval kriterijev pravilnika, bo izločen iz tekmovanja.**
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!«

Sestavine katere priskrbi organizator:

Gin "S klanca"



Brodka



Borovničevец



Limonovec



Pehtranov liker



Medeni liker

