



Barmani so se zopet zbrali na Vrhniki, na **24. POKALU ARGONAVTSKIH DNEVOV** in »zamešali« nove koktajle za **KRŽIČEV KOKTAIL POLETJA 2023**.

V organizaciji društva barmanov Slovenije, pod pokroviteljstvom **žganjekuhe KRŽIČ**, ki je postal tudi sponzor društva barmanov Slovenije, **občine Vrhnika** in **ZIC Vrhnika**, so se profesionalni barmani iz Slovenije in kolegi iz Avstrije, pomerili v hitrostnem mešanju koktajlov in v pripravi dolge mešane pijače.

Pri pripravi long drink koktajla, so morali barmani obvezno uporabiti **KRŽIČEVO BRODKO ali GIN**, ostale pijače pa so si lahko izbrali sami, je bilo pa priporočljivo uporabiti čimveč proizvodov žganjekuhe KRŽIČ. Pravilnik o tekmovanju je veleval, da barman pri pripravi koktajla uporabi maksimalno šest sestavin, volumen alkohola ni smel presežati sedem centilitrov alkoholne pijače in omejeni čas za pripravo štirih koktajlov je bil sedem minut.

Pri hitrostnem mešanju, pa so morali tekmovalci čim hitreje napraviti pet svetovno znanih koktajlov. Pripravljali so vodkatini, negroni, sauer, gin&tonikin in srewdriver. Upoštevati so morali vsa pravila za mešanje pijač in narediti koktajl po točni recepturi. Časa pa so imeli šest minut.

Pozdravil nas je tudi župan občine Vrhnika gospod Daniel Cukjati in vsem tekmovalcem zaželel dober mix.

Najboljši **KRŽIČEV KOKTAIL POLETJA 2023**, je po oceni strokovne žirije pripravil **Edin Halačević iz gostilne Kunstelj 1873-Radovljica**, drugo mesto je osvojil **Benjamin Škafar iz restavracije Nebo Show-Ljubljana**, tretje mesto pa je pripadlo avstriskemu kolegu **Dominiku Wolfu iz Viertel 4-Graz Avstrija**.

V hitrostni pripravi koktajlov - **KRŽIČ Speed round**, je prvo mesto osvojil **Dominik Volf, ÖBU Avstrija**, drugo mesto **Draga Kepeš iz slaščičarne Lolita-supernova-Kaval group-Ljubljana**, tretje mesto pa je pripadlo **Benjaminu Škafarju iz restavracije Nebo Show-Ljubljana**.

Nagrado za strokovno delo je prejel **Dominik Wolf-ÖBU Avstrija**, skupni zmagovalec **24. POKALA ARGONAVTOV** pa je postal **Edin Halačević iz gostilne Kunstelj 1873-Radovljica**.

Za pomoč pri pripravi in izvedbi tekmovanja se zahvaljujem članim DBS, ter pokroviteljem dogodka:

**ZIC Vrhnika, Občina Vrhnika, Žganjekuha KRŽIČ-Vrhnika, Hotel Mantova-Vrhnika, Gostilna pri Kranjcu-Vrhnika in cvetličarna Jana-Vrhnika.**

Poročilo pripravil predsednik DBS:  
Rok Dobnikar

## Long drink

### 1.mesto

**EDIN HALAČEVIĆ**  
**KATALENA**

3cl gin malina KRŽIČ  
0,5cl medeni liker KRŽIČ  
0,5cl limonovec KRŽIČ  
1cl papaya sirup Fabbri  
1cl hruška pire Mixer  
Dolijemo tonik water  
Schwepps

**Okrasek:**posušena  
pomaranča,sivka,cvetje

**Priprava:** ročni mešalnik



### 2.mesto

**BENJAMIN ŠKAFAR**  
**NAPOJ ZLATOROGA**

4cl starana Brodka KRŽIČ  
2cl smrekovec KRŽIČ  
3cl limonin sok  
2cl vanilija sirup Giffard  
2brizga Angostura bitters  
Dolijemo 2/3 steklenica ginger  
ale ThomasHenry

**Okrasek:**smrekovo  
lubje,smrekov vršiček, vanilija  
limonina špirala

**Priprava:**

Ročni mešalnik/  
karbonizacija/sifon



### 3.mesto

**DOMINIK WOLF**  
**BROMBOLERO**

4cl gin KRŽIČ  
2cl myre liquer Monin  
1,5cl jagodni sirup Monin  
2cl limonin sok  
Dolijemo tonik water Organics

**Okrasek:**limona,robida

**Priprava:** ročni mešalnik

