



45. POKAL BLED
MEMORIAL AVGUSTA TRAMPUŠA
Mednarodno tekmovanje barmanov
Restavracija Grand-Grand hotel Toplice Bled
23.-24.april 2024



Na Bledu, je potekalo že 45. tradicionalno barmansko tekmovanje za Pokal Bleda. Tekmovanje se je v organizacij **društva barmanov Slovenije**, udeležilo 18 profesionalnih barmanov in barmank iz Avstrije, Hrvaške, Črne Gore in Slovenije.

Tekmovalci so se pomerili v dveh kategorijah in sicer v pripravi aperitivnega koktajla/before dinner, postrežba tega koktajla pred večerjo je vpljudnost do gostov, vendar služi tudi svojemu namenu. Aperitiv pripravi želodec na hrano in brbončice na slastne okuse, v katerih bodo uživali. Postrežemo jih lahko gostom na elegantni večerji ali pa jih lahko uživajo ob vsakdanjem večeru. Aperitivi so na voljo v številnih okusih in morajo biti suhi oziroma polsuhi. Mnogi izmed najboljših aperitivov vključujejo gin, vermut ali suho vino. Dodamo lahko tudi različne grenčice. Ta kategorija se je štela tudi za državno prvenstvo.

Pomerili pa so se še v pripravi dolge mešane barske pijače - long drink, ki je lahko osvežujoča, sladka, kislina ali tropska pijača. Long drink postrežemo v visokem kozarcu. Pri pripravi aperitivnega koktajla, so morali tekmovalci uporabiti najmanj **3,0 cl sponzorske pijače Coca-cola HBC Slovenija (Rum Bacardi, Bombay Gin, Finlandia Vodka, Proizvodi Martini...)**, ki je bil pokrovitelj tekmovanja. Pri pripravi dolge mešane barske pijače, pa so morali tekmovalci uporabiti, vsaj en proizvod **Coca-Cola HBC Slovenije** in en proizvod pokrovitelja **BarMedia- Monin**.

Rezultati:

• **Državno prvenstvo 2024-Before Dinner:**

1. mesto – Benjamin Škafar, Slovenija
2. mesto - Fartek Tomaž, Koktajl d.o.o., Mengeš, Slovenija
3. mesto – Nejc Pančur, Ethno ALP d.o.o. Lesce(Šobec), Slovenija

• **Mednarodno Tekmovanje - Before Dinner**

1. mesto - Igor Nikolič, Črna Gora
2. mesto - Dominik Wolf, Avstrija
3. mesto - Benjamin Škafar, Slovenija

• **Mednarodno Tekmovanje - long drink**

1. mesto - Anže Šmid, Galerija okusov, Novo Celje, Slovenija
2. mesto - Dominik Wolf, Avstrija
3. mesto – Mateo Jurešić, Hrvaška

• **Nagrada za strokovno delo**

Anže Šmid, Galerija okusov, Novo Celje, Slovenija

• **Najboljši mladi barman**

Martina Pušnik, restavracija Galerija Okusov, Novo Celje, Slovenija

• **SKUPNI ZMAGOVALEC**

Dominik Wolf, Avstrija

V sklopu dogodka na Bledu, je potekal tudi 57. redni občni zbor društva.

45. Pokal Bleda, 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 osebju Sava Hoteli Turizem, s Chefom Simonom Bertoncelej in ekipo za vrhunsko kulinariko ter Slobodanu Bojaniču z ekipo za odličen servis.

Pokrovitelji in donatorji 45. Pokala Bleda - Memorial Avgusta Trampuša

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

Coca-cola HBC Slovenija
Bar media-Monin
Ščurek Vina
STEYER Vina
Radenska d.o.o.

PEROLLO, Italija
TA BLED TOURS, Bled
Cvetličarna Potočnik, Bled
DSP d.o.o. - Hoshizaki
Pivovarna Union, Ljubljana
Be Creative d.o.o.-Limbay gin



Predsednik društva
Rok Dobnikar

Kranj, 4.5.2024

ZMAGOVALCI 45. POKALA BLED

DRŽAVNI PRVAK 2024-Bifor Dinner

Benjamin Škafar

Botanična simfonija

/Priprava v ročnem mešalniku/

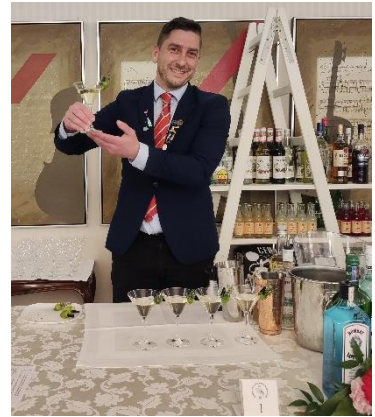
4cl Botanist Gin

0,75cl bezgov liker Monin

0,25cl white penja pepper paragon Monin

1cl čaj kamilice in timijan

Okras: Lupina limete s flambirano vejico timijana



Mednarodno tekmovanje- ICC Bled Cup 2024 befor dinner

Igor Nikolič - U.B.C.G. Črna Gora

Beauty harmony

/priprava v mix glass/

4cl Bombay sapphire gin

0,5cl Grand marnier

2cl Cocchi americano

0,5cl manzana verde Monin

2drops chocolate bitter

Okrasitev: pomarančna lupina, rdeča pesa, kolerabica



Mednarodno tekmovanje- ICC Bled Cup 2024 long drink

Anže Šmid - DBS Slovenija

The Thyme Of My Life

/Priprava v ročnim mešalniku/

3,5cl bacardi reserva ocho 8 yo

1,5cl cointreau

6,5 cl clarified pear and thyme juice

1,5cl limetin sok

1cl vanilija sirup monin

Dolijemo cherry soda Three Cents

Dekoracija: pomaranča, pesa, črna redkev, dekorativna trava in cvetje