



FESTIVAL KAVE 2024, VRHNIKA MEDNARODNO TEKMOVANJE BARMANOV



V sklopu FESTIVALA KAVE 2024, na Vrhniki, so se barmani pomerili na **25. POKALU ARGONAVTSKIH DNEVOV** in »zamešali« nove koktajle.

V organizaciji **društva barmanov Slovenije**, pod pokroviteljstvom **Zavoda Ivana Cankarja Vrhnika** in **občine Vrhnika**, so se profesionalni barmani iz Slovenije in kolegi iz Avstrije, pomerili v hitrostnem mešanju koktajlov in v pripravi fantazijske mešane pijače.

Pri pripravi fancy koktajla, so lahko barmani uporabiti katero koli pijačo, 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 presegati 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 tri koktajle na osnovi kave. Pripravljali so espresso martini, white russian in vroči poljub. Upoštevati so morali vsa pravila za mešanje pijač in narediti koktajl po točni recepturi. Časa pa so imeli tri minute. Pozdravil nas je tudi župan občine Vrhnika gospod Daniel Cukjati in vsem tekmovalcem zaželel dober mix.

Najboljši koktajl je po oceni strokovne žirije pripravila **Draga Kepeš** – Slaščičarna lolita supernova Kaval group, drugo mesto je osvojil **Edin Halačević** – SGTŠ Radovljica, tretje mesto pa je zasedel **Benjamin Škafar** – Venka Vojo.

V hitrostni pripravi koktajlov - **Speed round**, pa je bil najhitrejši **Dominik Wolf, ÖBU Avstrija**.

Skupni zmagovalec **25. POKALA ARGONAVTOV** je postala **Draga Kepeš** – Slaščičarna lolita supernova Kaval group.

Na koncu pa smo še našemu dolgoletnemu člana **Lojzu Kosu** podelili priznanje in plaketo, ter ga sprejeli med častne člane DBS. Lojze hvala za vso podporo in predanost katero si izkazav v vseh svojih letih pri društvu.

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

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

Poročilo pripravil predsednik DBS:
Rok Dobnikar

Fancy drink

1.mesto

DRAGA KEPEŠ ČAS ZA KAVO

3cl Bailey8liker pina colada
1cl liker cointreau
2,5cl tekoča sladka smetana
1cl karamel sirup Monin
1cl ohlajena kava
0,5cl amareto di saronu liker

Okrasek:čokoladni rob,
spirala pomarančne lupine
Priprava: ročni mešalnik



2.mesto

EDIN HALAČEVIĆ CICIDI

3cl rum Bacardi Razz
1,5cl Aperol
1cl Limonce
1cl mango sirup Monin
Dolijemo radensko-bezek
Dodamo 3 sveže maline

Okrasek:sadno-cvetlična
Priprava: Ročni mešalnik



3.mesto

BENJAMIN ŠKAFAR ARISTOCRAT

4cl Macallan 12
SherryOakCask
2cl Bitter Truth Golden
Falernum
1cl White Penja Pepper
paragon Monin
3 dash Bitter Truth Bogarts
Bitters
2 dash Bitter Truth Grapefruit
Bitters

Okrasek:lupina grenivke,
rožmarin, timijan
Priprava: mixing glass

