



**46. POKAL BLED
MEMORIAL AVGUST TRAMPUŠ
Mednarodno tekmovanje barmanov
Restavracija Grand-Grand hotel Toplice Bled
15.-16.april 2025**



Na Bledu, je potekalo že tradicionalno barmansko tekmovanje **46. POKAL BLED MEMORIAL AVGUSTA TRAMPUŠ, Mednarodno tekmovanje barmanov** v idiličnem ambientu **Grand Hotela Toplice(Sava hoteli Bled)**. Tekmovanje se je v organizacij društva barmanov Slovenije, udeležilo 16 profesionalnih barmank in barmanov iz Avstrije, Hrvaške, Nemčije, Švice in Slovenije.

Tekmovalci so se pomerili v dveh kategorija in sicer v pripravi **ORIENTAL FUSION COCKTAILA**:

Mešanje koktajlov Oriental Fusion je način, kako se približati azijskim žganim pijačam in izdelkom, mešanim z drugimi svetovnimi vrstami sestavine. Oriental Fusion je nova kategorija koktajlov, ki jo navdihujejo orientalski izdelki v kombinaciji z ostalimi sestavinami. Uporabiti je potrebno tipične orientalske okuse, kot so na primer Umami, Yuzu, Ingver, orientalske jagode itd. Potrebno je biti ustvarjalen in pripravite kombinacijo orientalskih okusov. Pri sestavi in pripravi koktajla je potrebno upoštevati splošna pravila IBA tako kot pri drugih kategorijah. Sodniki so pozitivno ocenili vse pijače, ki so spoštovale orientalske okuse in izgled. Orientalski okusi so čudovito raznoliki in pogosto odražajo bogato kulinarčno tradicijo različnih azijskih kuhinj.

Tukaj je nekaj izjemnih sestavin, ki najbolje predstavljajo te okuse:

- Citrusi in sadje: Yuzu, Kalamondin(calamansi), liči, pitaja(dragon fruit) in azijska hruška
- Zelišča in začimbe: ingver, galangal, limonska trava, sečuanski poper, zvezdasti janež in vasabi.
- Sestavine, bogate z umami: sojina omaka, miso, kombu (kelp), kosmiči palamide in sake
- Čaj: zeleni čaj (matcha ali sencha), jasminov čaj
- Sladki in slani pridihi: črni sezam, rdeči fižol, hoisin in tamarinda
- Cvetlični poudarki: vrtnica, krizantema

Pomerili pa so se še v pripravi **AFTER DINNER COCKTAILA**:

Koktajl After Dinner je sestavljen iz močnih žganih pijač, likerjev, sladke smetane in sadnih sokov(polsladki ali sladki). Zaželeno je, da ti koktajli podaljšajo prijetno razpoloženje gostov po obroku in hkrati blagodejno delujejo in pospešujejo prebavo zaužite hrane. Desertni koktajl je pijača, ki jo lahko zaužijemo s sladico ali namesto sladice.

Pri pripravi koktajlov, so morali tekmovalci uporabiti najmanj 3,0 cl sponzorske pijače **Coca-cola HBC Slovenija**(Rum Bacardi, Bombay Gin, Finlandia Vodka, Proizvodi Martini...) in pa vsaj en proizvod podjetja **BarMedia- Monin**, ki sta bil pokrovitelj tekmovanja.

Tako so nove kombinacije teh pijač zagotavljale preplet okusov in inovativnost pri pripravi napitkov. Ta edinstveni pristop je tekmovalcem omogočil, da so na sodobne načine interpretirali koktajle ter predstavili sveže in nepričakovane kombinacije, ki so navdušile občinstvo in strokovno žirijo.

Tekmovanje je prineslo neskončno energijo, strast in profesionalnost v vsaki kapljici pripravljenega koktajla. Vsak udeleženec je s svojo edinstveno interpretacijo prispeval k bogati raznolikosti

tekmovanja, medtem ko je žirija s svojo strokovnostjo poskrbeli za pravično ter profesionalno izvedbo dogodka.

V sklopu dogodka na Bledu, je potekal tudi 58. redni občni zbor društva.

Ob tej priložnosti se želimo iskreno zahvaliti vsem sponzorjem, donatorjem, sodnikom in pomočnikom, ki so s svojo podporo omogočili izvedbo tega izjemnega dogodka. Brez njihovega prispevka in zaupanja v organizacijo bi bilo to tekmovanje nemogoče izpeljati v taki meri – hvala vsem. Želimo si, da bi to naše prijateljstvo in sodelovanje trajala večno.

Posebna zahvala osebjem **Grand Hotela Toplice-Bled** s chefom Simonom Bertoncelj in ekipo, za vrhunsko kulinariko, ter Zlatku Kurtoviču z ekipo, za odličen servis.

Pokrovitelji in donatorji 46. Pokala Bleda - Memorial Avgust Trampuš

Sava Hoteli Bled	Coca-cola HBC Slovenija	Alpeks, Ljubljana
Hotel Astoria, Bled	Bar media-Monin	Cvetličarna Potočnik, Bled
Hotel Lovec, Bled	Mabat Int. d.o.o.	BLED TOURS, Bled
Vila Prešeren, Bled	Frešer Vina	
ALP Penzion, Bled	STEYER Vina	
Penzion Kaps, Bled	Vipava	
Hotel Lukanc, Bled	Radenska d.o.o.	
Občina Bled	Pivovarna Laško Union, Ljubljana	

Ta dogodek ni bil le priložnost za izmenjavo izkušenj in ustvarjalnosti med mojstri mešanja pijač, temveč tudi čudovita priložnost za ustvarjanje novih prijateljstev.

Z navdušenjem pričakujemo prihodnje leto in s tem nove izzive tega tekmovanja, ki obljublajo še več inovacij, druženja in vrhunskih okusov.

Rezultati:

- **Državno prvenstvo 2025 ORIENTAL FUSION COCKTAILA**

1. mesto – **Jožef Fartek** - Koktajl d.o.o., Mengeš, Slovenija
2. mesto – **Anže Šmit** - Galerija okusov, Novo Celje, Slovenija
3. mesto – **Martina Pušnik** – Gostilna Acman, Šoštanj, Slovenija

- **Mednarodno Tekmovanje - ORIENTAL FUSION COCKTAILA**

1. mesto - **Dominik Wolf** , Avstrija
2. mesto – **Andro Padovan**, Hrvaška
3. mesto – **Lovro Vetrih**, Slovenija

- **Mednarodno Tekmovanje - AFTER DINNER COCKTAILA**

1. mesto - **Jožef Fartek** - Koktajl d.o.o., Mengeš, Slovenija
2. mesto - **Anže Šmid**, Galerija okusov, Novo Celje, Slovenija
3. mesto – **Andro Padovan**, Hrvaška

- **Nagrada za strokovno delo**
Dominik Wolf , Avstrija

- **Najboljši mladi barman**
Martina Pušnik, Gostilna Acman, Šoštanj, Slovenija

- **Barman leta 2024**
Benjamin Škafar, Slovenija

- **SKUPNI ZMAGOVALEC**
Jožef Fartek - Koktajl d.o.o., Mengeš, Slovenija



Predsednik društva
Rok Dobnikar

Kranj, 18.4.2024

ZMAGOVALCI 46. POKAL BLED

DRŽAVNI PRVAK 2025 ORIENTAL FUSION COCKTAILA



Jožef Fartek

ZMAJEV BOJEVNIK

/Priprava v ročnem mešalniku/

4,5cl bombay sapphire gin

2cl liči liker Monin

2cl domači sirup čaja in ingverja

2cl sveže stisnjen sok grenivke

3 dash angostura bitter

1 dash worcester omaka



Okrasitr: Posušena lotosova korenina, rdeča redkev, dekorativna trava, grenivkina lupinica

Domača sestavina: 20 g zeliščni čaj ingver-limona, 15 g sadni čaj zmajevo gnezdo (čajna hiša zisha), 8 g suhega jedilnega hibiskusa, 20 g svežega ingverja, 1 g mletega ingverja, 1 g zitronette, 1,2 g citronske kisline, 250 g belega kristalnega sladkorja, 250 g vode (V posodi pripravimo sladkorni sirup (250 g vode + 250 g sladkorja) in počakamo, da se sladkor raztopi. V sladkorni sirup dodamo vse ostale sestavine (oba čaja, ingver, hibiskus, citronsko kislino in zitronetto. Ko imamo vse sestavine zmešane skupaj jih prelijemo v vakuum vrečko in na 60 stopinj celzijah kuhamo v sous vide 1 uro. Pomembno je, da je celotna vakuum vrečka pod vodo. Po 1 uri kuhanja sirup precedimo skozi fino cedilo in ohladimo.)



Mednarodno tekmovanje- ICC

Bled Cup 2025

ORIENTAL FUSION COCKTAILA

Dominik Wolf, Avstrija

OKURIMONO

/priprava v mix glass/

3cl Bombay Sapphire gin

2cl infuzija Andaliman popra

1cl liker liči Monin

1,5cl Yuzu Sake

1,5cl svež limonin sok



Okrasitev: Limona, trava

Domača sestavina: 30cl Bombay, 3,5g Andaliman poper (30cl Bombay gin zmešamo 3g Andaliman poprem. Po 6 urah, precedite in shranite v steklenico.)

Mednarodno tekmovanje- ICC Bled Cup 2025 AFTER DINNER COCKTAILA

Jožef Fartek

TEMNI VITEZ

/Priprava v ročnem mešalniku/

3CL Bacardi carta Negra rum

1.5CL Galliano liker vanilija

1.5CL Bajadera liker

1CL Kavni liker Monin

1CL Sirup bele čokolade Monin

Okrasitev: pomarančna lupinica, šlajer, dekorativna trava, zlato v prahu





