



## DRŽAVNO PRVENSTVO V MEŠANJU BARSKIH PIJAČ 2019

četrtek, 31.1.2019

10:00 - Brezalkoholni koktajl • 15:00 Fancy drink

HOSHIZAKI

MaloLed

R&R

KAVAL GROUP

BOMBAY SAPPHIRE



excelsior

DAL 1954 IL CAFFÈ DI TRIESTE

MONIN

barmedia

LIBRARY BAR



BACARDÍ

FABRI  
ARTS  
SLADICE

Vitamix

Ljubljana, 2.2.2019

Na 13. mednarodnem Sejmu okusov, ki ga je odlično organiziral in izvedel **Primorski sejem d.o.o. iz Kopra**, se je predstavilo tudi Društvo barmanov Slovenije, ki je organiziralo državno prvenstvo v mešanju barskih pijač in strokovne delavnice na temo »Trendy« mešane barske pijače.

Barmani so nastopili v dveh kategorijah, v pripravi brezalkoholnega koktajla in v pripravi Fantazijske pijače ( Bartender's Choice). Pri pripravi brezalkoholnih koktajlov, so morali kot obvezno sestavino uporabiti najmanj **10,0 cl naravne mineralne vode RADENSKA CLASSIC (Naravna mineralna voda z dodanim lastnim ogljikovim dioksidom)**, pri pripravi fantazijske pijače, pa je pravilo las priprave (7 minut) in uporaba steklenih kozarcev, ostalo, pa je prepuščeno barmanski domišljiji in drznosti. Pri pripravi koktajlov, so morali tekmovalci obvezno uporabljati kocke ledu (- standardne kocke: 28x28x32 mm - 23 g, - XXL kocke 48x48x58 mm - 120 g ali - ledne krogle premera 45 mm - 45 g) vrhunski ledomatov **HOSHIZAKI**, katerih zastopnik za slovenijo je podjetje **DSP iz Grosuplja**.

Državni prvak v pripravi brezalkoholnih koktajlov je postal **Anže Šmid, Galerija Okusov d.o.o.**, drugo mesto je osvojila **Draga Kepeš, slaščičarna in kavarnica Lolita, Kaval Group d.o.o.**, tretje mesto pa je osvojil **Rok Dobnikar, Gostilna Dobnikar, Topol ( Katarina nad Ljubljano)**. Nagrado za strokovni delo je prejel **David Kaloh, Niagara Lounge bar, Maribor**.

V pripravi fantazijske pijače je naslov državne prvakinja osvojila **Draga Kepeš, slaščičarna in kavarnica Lolita, Kaval Group d.o.o.**, drugo mesto **Aleksandar Stoykov, Vila Prešeren, Bled**, tretje mesto pa je osvojila **Tatjana Dobnikar, Sava hoteli Bled**. Nagrado za strokovni delo je prejel **Aleksandar Stoykov, Vila Prešeren, Bled**.

Strokovne delavnice, ki so jih vodili naši vrhunski barmani **Tomaž Fartek, Draga Kepeš in Aleš Ogrin**, so bile dobro obiskane, slušatelji pa so poleg novosti in trendov za letošnje poletje, spoznali in videli tudi samo pripravo mešanih barskih pijač.

Zahvaljujemo se organizatorju Primorski sejem d.o.o. iz Kopra, za pomoč in podporo pri izvedbi dogodkov, ter našim pokroviteljem društva:

**Radenska d.o.o.**

**Merit HP**

**Limaks d.o.o.**

**Bar Media - Monin**

**DSP d.o.o. - Hoshizaki**

**R&R Ekskluzivna darila**

**Arts sladice - Fabbri**

**Kaval Group d.o.o.**

**Excelsior Caffè d.o.o.**

**Fructal d.o.o.**

**Destilarna Karakter**

**Univerzal comerce-Vitamix**

Pripravil: predsednik društva Aleš Ogrin

### BREZALKOHOLNI KOKTAJL



**Z leve:** predsednik DBS, Aleš Ogrin, 2. mesto-Draga Kepeš, Suzana Horvatič-Fabbri-Arts Sladice d.o.o.  
1. mesto-Anže Šmid, strokovno delo-Aleksandar Stoykov, 3 mesto-Rok Dobnikar

**2. mesto**  
**Draga Kepeš**  
**SONČNO JUTRO ( Shaker)**

2,0 cl mango pire – Fabbri  
1,0 cl pasijonka pire - Fabbri  
0,5 cl Falernum sirup – Monin  
1,5 cl limetin sok  
10,0 cl ananasov sok – Fructal  
**10,0 cl Radenska Classic**  
**Okras:** rezina manga, limonska trava, koktajl češnja, pom. lupinica  
**Servis:** Večji ohlajeni kozarec

**DRŽAVNI PRVAK**  
**Anže Šmid**  
**OGNJENO SRCE Shaker)**

5,0 cl ananasov sok-Fructal  
3,0 cl sok korenček, jabolko, pomaranča - Fructal  
2,0 cl Yuzu pire – Monin  
1,5 cl sirup slane karamele – Monin  
2,5 cl dom. mix pasijonka, kalamansi  
**10,0 cl Radenska Classic**  
**Okras:** pomarančna lupina, limonina lupina, okrasna trava, koktajl češnja  
**Servis:** Večji ohlajeni kozarec

**3. mesto**  
**Rok Dobnikar**  
**MALININA PRAVLJICA (Shaker)**

30 g sveže maline  
4 dash čokoladni bitter  
1,0 cl sok rdeče pese 100% - Fructal  
2,5 cl sirup bele čokolade - Monin  
4,0 cl ananasov sok – Fructal  
**10,0 cl Radenska Classic**  
**Okras:** malina, rožmarin  
**Servis:** Večji ohlajeni kozarec

**FANCY DRINK ( Bartender's Choice)**



3. mesto -Tatjana Dobnikar, 1. mesto - Draga Kepeš  
Anica oblak, strokovna žirija



2. mesto + Strokovno delo brezalkoholni koktajl  
Aleksandar Stoykov

**2. mesto**  
**Aleksandar Stoykov**  
**WILD STORM ( Shaker)**

1,0 cl sirup pasijonke – Monin  
1,0 cl sirup sivke – Monin  
1,5 cl sveži limonin sok  
1,0 cl Belle de Your liker - Fructal  
4,0 cl Bacardi Razz – HP Merit  
4,0 cl Gin Monologue - Fructal  
**Okras:** meta, pomaranča, limona, koktajl češnja  
**Servis:** Večji ohlajeni kozarec

**DRŽAVNI PRVAK**  
**Draga Kepeš**  
**POLETNI DIH ( Shaker)**

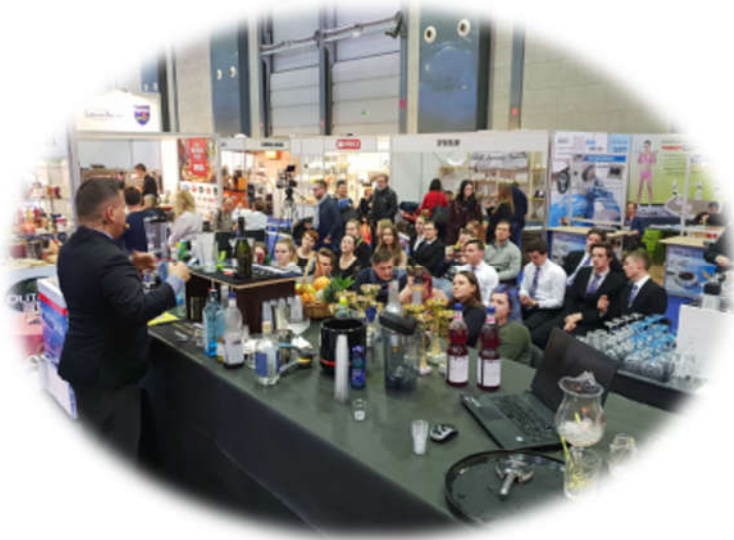
4,0 cl Bacardi Oro – HP Merit  
2,0 cl Orange curacao – Monin  
1,0 cl Falernum sirup – Monin  
1,0 cl sveži limetin sok  
5,0 cl pomarančni sok – Fructal  
10,0 cl ananasov sok - Fructal  
**Okras:** rezina manga, limonina trava, koktajl češnja  
**Servis:** Večji ohlajeni kozarec

**3. mesto**  
**Tatjana Dobnikar**  
**MOJ KARAKTER ( Shaker)**

3,0 cl Gin Karakter - Karakter  
1,5 cl Passoa liker – HP Merit  
1,5 cl Grand Marnier – HP Merit  
3 dash Angostura bitter  
1,0 cl sirup jagoda – Monin  
5,0 cl ananasov sok – Fructal  
**Okras:** suho cvetje, suha pomaranča, brinova vejica  
**Servis:** Večji ohlajeni kozarec

**DOBRO OBISKANE DELAVNICE - TRENDY COCKTAILS 2019**  
**GastExpo 2019**

**Tomaž Fartek**



**Aleš Ogrin**



**Draga Kepeš**



**Paviljon DBS-GastExpo 2019**

