



## 46. POKAL BLEDA-MEMORIAL AVGUSTA TRAMPUŠA

Mednarodno tekmovanje barmanov  
15.-16.april 2025



# PRAVILNIK

Torek, 15.4.2024 – NCC(DP) & ICC ORIENTAL FUSION COCKTAILA - Restavracija Grand,  
15. april 2025 ob 15. uri

Sreda, 16.4.2025 - ICC AFTER DINNER COCKTAIL - Restavracija Grand,  
16. april 2025 ob 14.30 uri

1. Tekmovanje v mešanju barskih pijač-Državno prvenstvo 2025 (DP) in mednarodno tekmovanje(ICC), je odprto za vse člane Društva barmanov Slovenije(DBS), ki imajo poravnane vse obveznosti do društva iz preteklosti, poravnano članarino za leto 2025, na povabilo organizatorja se tekmovanja lahko udeležijo sorodne organizacije in tekmovalci iz tujine in Slovenije, ki so se prijaviti na tekmovanje in poslali prijavnico v razpisanem roku, to je **do 6. aprila 2025** na e-naslov: [info@dbs-slo.com](mailto:info@dbs-slo.com), [rok.dobnikar@cocktailbar-roky.com](mailto:rok.dobnikar@cocktailbar-roky.com);
2. NCC(DP) in ICC, organizira društvo barmanov Slovenije v skladu z IBA pravili in predpisi. Organizacijski odbor tekmovanja si pridržuje pravico, da zavrne tekmovalca ali recept kateri ni v skladu s splošnimi pogoji in pravilnikom tekmovanja.

### SPLOŠNI POGOJI TEKMOVANJA:

1. Tekmovalec pripravi pijačo:

- ORIENTAL FUSION COCKTAILA za pet (5) oseb;

-Obvezna uporaba vsaj enega proizvoda(minimalno 3,0 cl) sponzorske pijače Coca Cola Company (Bombay gin, Bacardi rum, Finlandia vodka, Patron tekila) (<https://si.coca-colahellenic.com>)

-Obvezna uporaba enega proizvoda sponzorja Bar-media (Monin sirup, liker, pire,...) ([www.bar-media.si](http://www.bar-media.si))

V primeru uporabe gaziranih pijač se lahko uporablja samo toniki in sode Three Cents in mineralna voda Radenska.

### - 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. Navdihnite se po tipičnih orientalskih okusih, kot so na primer Umami, Yuzu, Ingver, orientalske jagode itd. Bodite ustvarjalni in pripravite kombinacijo orientalskih okusov. Pri sestavi in pripravi koktajla je potrebno upoštevati splošna pravila IBA tako kot pri drugih kategorijah. Sodniki bodo pozitivno ocenili vse pijače, ki bodo spoštovale orientalski okus 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

- **AFTER DINNER COCKTAIL** za pet (5) osebe;

-Obvezna uporaba vsaj enega proizvoda (minimalno 3,0 cl) sponzorske pijače Coca Cola Company (Bombay gin, Bacardi rum, Finlandia vodka, Patron tekila,.....)(<https://si.coca-colahellenic.com>)

-Obvezna uporaba enega proizvoda sponzorja Bar-media (Monin sirup, liker, pire,...)([www.bar-media.si](http://www.bar-media.si))

V primeru uporabe gaziranih pijač se lahko uporablja samo toniki in sode Three Cents in mineralna voda Radenska.

#### **- AFTER DINNER COCKTAIL:**

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. Sodniki negativno ocenjujejo premočne ali presladke in bogate pijače.

2. Tekmovalec mora s seboj prinesiti vse pijače in dodatke, ki jih potrebuje za svojo kreacijo, lahko uporabi tudi pijače, ki ji da na razpolago organizator. **(Glej priponko pijače na razpolago;)**
3. Tekmovalec mora pri pripravi koktajla uporabljati svoj barski pribor in inventar.
4. Tekmovalec uporablja kozarce, katere zagotovi organizator:

-AFTER DINNER COCKTAIL: **Martini Glass 17 cl**



-ORIENTAL FUSION COCKTAILA: **(ONIS/hobstar 35cl) ali (ONIS/zombie long drink 40cl)**

5. Kozarcev ni dovoljeno okraševati v pripravljalnici.
6. Tekmovalec ima na voljo sedem (7) minut za pripravo koktajlov.
7. Tekmovalec mora nastopiti v delovni obleki-uniformi ali v društveni obleki.
8. Tekmovalec ima dve (2) minuti za pripravo delovne površine, preverjanja steklenic in kozarcev.
9. Organizator zagotovi led v kockah.

#### **RECEPT IN SESTAVINE:**

1. Koktajl ne sme vsebovati več kot šest (6) sestavin.
2. Dovoljena količina alkohola v koktajlih ne sme preseči sedem (7) centilitrov, razen pri uporabi nekaj dash-ih bittra oz. grenčice.
3. Recept mora biti avtorski.
4. Recept mora tekmovalec poslati do datuma zaključka roka, ki ga je objavilo DBS.
5. Recept mora biti predložen na listu, ki ga je objavilo oz. predložilo DBS.
6. Odgovornost vsakega tekmovalca/tekmovalke oz. njegovega nacionalnega predsednika/predsednice je zagotoviti, da je recept v skladu s pravilnikom.
7. Recepti, poslani pravočasno in brez napak, bodo nagrajeni s +3 točkami pri tehničnem točkovanju.
8. Vse sestavine morajo biti napisane v centilitrih, dash-ih, drops-ih (kapljicah), brizgih.
9. Organizator tekmovanja Društva Barmanov Slovenije ne bo odgovoren za vse žgane pijače, sirupe, dekoracije in/ali barske opreme, ki med tekmovanjem ne bodo na voljo.

10. Imena koktajlov, vključno z nesramnimi, šokantnimi, spolnimi, rasističnimi besedami, in besede, ki namigujejo na fizične bolezni ali invalidnosti, so prepovedane.
11. Dovoljena je uporaba merilnih pripomočkov, kot tudi prosto točenje (free pouring).
12. Vse sestavine v recepturi so na odgovornost in stroške tekmovalca. Sestavine, ki manjkajo v originalnem receptu, se lahko spremenijo šele po odobritvi s strani organizatorja tekmovanja.
13. Domača sestavina je dovoljena in jo je mogoče uporabiti samo v pripravi **ORIENTAL FUSION COCKTAILA**. Domačo sestavino je potrebno opisati v ločenem receptu. Njen primarni cilj je povečati okus in uravnotežiti okus koktajla.  
Priprava domačih sestavin bo ocenjena in natančno preučena s strani organizatorja. V vsakem receptu **ORIENTAL FUSION COCKTAILA** je dovoljena uporaba samo ene (1) domače sestavine v količini 2 cl. Domača sestavina mora biti strokovno označena v skladu s predpisi H&S. Navedena morajo biti vse sestavine, indikacije za pripravo, morebitna alkoholna stopnja in Brixova stopnja. Domače sestavine morajo biti napolnjene v prozorne steklenice ali vrčke. Domača sestavina, uporabljena v tekmovanju, mora biti v skladu s svojo predložitvijo, v nasprotnem primeru jo zavrremo.
14. Mlečni izdelki, (razen sladoleda) so dovoljeni.
15. Dovoljena je uporaba aromatičnih bitrov, kot dodatek ( v kapljicah, dash-ih) in se jih upošteva kot alkoholna sestavina, oziramo če je bitter brezalkoholni, kot brezalkoholna sestavina.
16. Kamni ali zamrznjeni izdelki, sami ali v ledu (dekorativni led), niso dovoljeni.
17. Uporaba odprtega ognja ali suhega ledu ni dovoljena, če ima tekmovalec poseben način priprave koktajla se najprej posvetuje z organizatorjem in šele po odobritvi lahko to tudi izvede.
18. Tekmovalci so odgovorni za dobavo lastnega sadja.
19. Pene ali podobne tehnike so dovoljene na tekmovanju. Vse uporabljene sestavine za pripravo pen ali podobnih tehnik je treba pripraviti na odru in upoštevati pravilo šestih sestavin. Vse sestavine in tehnike morajo biti podrobno razložene na prijavnici.
20. Tekmovalci morajo uporabljati svoj barski pribor in vso opremo, ki jo potrebujejo za pripravo koktajla
21. Tekmovalec ima pred začetkom priprave koktajla minuto časa, da predstavi svoj koktajl, ime, zgodbo, sestavine oz. njegovo inspiracijo. Predstavitve ni obvezna in se ne ocenjuje, je pa priporočljiva.
22. Tekmovalec mora recept poslati skupaj s prijavnico **v Word doc.** najkasneje **do 6. aprila 2025** na naslov [info@dbs-slo.com](mailto:info@dbs-slo.com) ali [rok.dobnikar@cocktailbar-roky.com](mailto:rok.dobnikar@cocktailbar-roky.com).

#### **DEKORACIJA / OPREDELITEV OKRASITEV KOKTAJLA:**

Okras, dekoracija koktajlov je namenjena polepšanju pijače brez vpliva na okus ali koktajl sestavine. Je užitni prehranski izdelek (sadna lupina, sadje, zelenjava, korenina, zelišča, užitno cvetje) uporablja se za dopolnjevanje in izboljšanje vizualne predstavitve pijače in ne za spreminjanje okus. Okras je postavljen na kozarec ali okoli njega.

1. Okras za koktajl je sestavljen iz užitnega živila (sadne lupine, sadje, zelenjava, korenina, zelišča.... vendar ne tekočine), ki se uporablja za dopolnitev okusa pijače mešane pijače
2. Okras za koktajl je lahko vstavljen v kozarec/pijačo in/ali uporabljen kot aroma.
3. Niti dekoracija niti okras se ne štejeta kot sestavina in so dovoljeni poleg šestih (6) sestavin
4. Dekoracije morajo biti 100% naravni živilski izdelek brez pika/sponke.
5. Koktajl rob (sladkorni rob, slani rob, itd.) se štejejo kot dekoracija in ne kot sestavina.
6. Vsa dekoracija mora biti užitna. Uporabiti je potrebno užitno sadje, zelišča in začimbe,
7. Za sestavljanje dekoracije se lahko uporabi leseni, kovinski barski pripomočki (zobotrebci, paličice, sablje, vilice,...).
8. Dekoracija se pripravi v pripravljalnici. Vse oblikovanje, rezanje in sestavljanje dekoracije je potrebno narediti v prostoru ki je temu namenjen. Kakršnokoli uporabo v naprej pripravljene dekoracije (narejene doma) se kaznuje z diskvalifikacijo!

9. Čas za pripravo dekoracije je (15) minut. Po njegovem izteku se morajo tekmovalci ustaviti in uporabiti tisto, kar so do takrat pripravili, če tekmovalec konča pred rokom 15 minut mora o tem obvestiti sodnika, ki je odgovoren za čas priprave dekoracije.
10. Kazenske točke se odštejejo od skupnega števila točk!
11. Uporaba stranskega okrasa in koktajlov, postreženih na majhnih krožnikih ali pladnjih poleg kozarca za koktajl ni dovoljen.
12. Dekoracija mora biti v recepturi točno opisana.
13. Po končani pripravi mora tekmovalec prostor priprave tudi pospraviti.
14. Priprava sveže stisnjene soka se izvede v pripravljalnici pred začetkom priprave dekoracije!
15. Vsaka slamica, uporabljena v pijači, mora biti biorazgradljiva.
16. Okras mora biti trdno nameščen na kozarec, da ga je mogoče varno prenesti do sodnikov

#### **ZAPOREDJE TEKMOVANJA:**

1. Vsi tekmovalci bodo prejeli svoje steklenice iz recepture s seznama sponzorjev na tekmovalnem odru. Tekmovalci ne smejo vstopiti v tekmovalni prostor preden jim to ni dovoljeno.
2. O uporabi sveže stisjenih sokov ali podobnih pripravkov je potrebno predhodno obvestiti organizatorja tekmovanja, vsa predpriprava se izvede v pripravljalnici pod posebnim nadzorom.
3. Tekmovalci bodo imeli na voljo na odru dve minuti, da se pripravijo na tekmovanje (prepričajte se, da imate vse svoje sestavine, opremo, kozarce... )  
**V teh dveh minutah** priprave ni dovoljeno časa porabiti za polnjenje kozarcev z ledom, mešanje in nalivanje pijač, popravkov glede dekoracij...
4. Tekmovalci morajo steklenice predstaviti javnosti med svojo nastopom. Etikete na steklenicah morajo biti vidne v kateremkoli trenutku nastopa.
5. Tekmovalci morajo pripraviti pet enakih koktajlov. Štiri za sodnike in enega za predstavitev oz. sliko.
6. Na odru ni dovoljeno okušanje koktajla, da bi ocenili npr. tekmovalec okusil koktajl z rokami, žlicami itd.
7. Tekmovalcu uro za pripravo koktajle zaustavimo v istem trenutku, ko koktajl dvigne in ga predstavi občinstvu.
8. Tekmovalce ocenjujemo tudi po higieni, učinkovitosti in strokovnosti pri pripravi koktajlov.
9. V primeru nepričakovanih nesreč med pripravo ali dostavo koktajlov (brez krivde tekmovalca) do sodnikov, bo organizator to rešil skupaj z sodniki v prid tekmovalca.

#### **OCENJEVANJE:**

1. Strokovna komisija ocenjuje izgled, aromo, okus in skupni vtis koktajla, ter strokovno pripravo koktajla, kar šteje za skupno oceno koktajla (1., 2., 3. mesto)
2. Nagrada za strokovno delo pripada barmanu-tekmovalcu, ki doseže najvišje število točk v ocenjevanju strokovne priprave koktajla.
3. Zmagovalec kategorije je barman-tekmovalec, z najvišjim doseženim številom točk v ocenjevanju koktajla in strokovnega dela.
4. Tekmovalec, ki ne bo upošteval kriterijev pravilnika, bo izločen iz tekmovanja.
5. Rezultati tekmovanja so dokončni. V primeru pritožbe tekmovalca, mora le to v pisni obliki z argumenti, (dokazili) oddati najkasneje 15 minut po zaključku tekmovanja, predsedniku ocenjevalnih komisij, ki jo bo pregledal in obravnaval s člani ocenjevalnih komisij, ter o razsodbi pritožbe obvestil tekmovalca.

**Želim vam »Dober mix!«**

**Rok Dobnikar, predsednik društva**

Kranj, 20.3.2025