



## DRŽAVNO PRVENSTVO V MEŠANJU BARSkih PIJAČ 2018 GR Ljubljana, Hala A 2 - četrtek, 1. februar 2018 s pričetkom ob 15.00 uri

### Kategorija:

- After dinner - Espresso (Excelsior)

### I. SPLOŠNI POGOJI:

1. Tekmovanje v mešanju barskih pijač je odprto za vse člane Društva barmanov Slovenije (DBS), ki imajo poravnane vse obveznosti do društva iz preteklosti, ter plačano članarino za tekoče leto.
2. Nastopijo lahko tudi polnoletne osebe, ( starost 18. let), ki niso člani DBS.
3. Kotizacija za **NE člane** je 25,00 € in se poravna pred nastopom, pri vodstvu tekmovanja.
4. Tekmovanje organizira društvo barmanov Slovenije, skladno z IBA pravili in predpisi, ki jih določi IO DBS, kateri si pridržuje pravico, da zavrne tekmovalca ali recept kateri ni skladen s pravili in predpisi tekmovanja.
5. Tekmovalec mora v času tekmovanja nositi obesek s člansko izkaznico, ki jo je prejel ob plačilu lanskoletne članarine, oz. jo dvigne pri vodstvu tekmovanja ( kdor je članarino nakazal na PR društva.)

### II. RECEPT / Receptura /:

1. Napisani recept mora biti izviren / avtorski /;
2. Recept, za katerega bo tekmovalna komisija ugotovila, da je plagiat, bo izločen iz tekmovanja;
3. **Tekmovalec odda 2 kopiji izpolnjenih prijavnih vodstvu tekmovanja, 30 minut pred pričetkom tekmovanja.**
4. Oddani recept je dokončen in ga ni mogoče popravljati ali spreminjati.
5. Vsebina / volumen / koktajla: največ do 10,0 cl
6. Recept mora biti napisan v zaporedju **od manjše do večje sestavine** /izražen / v centilitrih, ki se deli v tem zaporedju celih številnih (1cl, 2cl, 3cl, itd) in / ali pol številke (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, itd), dash-kapljičah ali barskih žlicah;
7. Recepti mora vsebovati:
  - **najmanj 2,0 cl Espresso kave Excelsior**, ki si jo tekmovalec pripravi pred tekmovanjem. Na tekmovališču bo Espresso aparat. Za vrček, posodico poskrbi tekmovalec sam.
  - **najmanj 1,0 cl proizvoda BAR MEDIA - MONIN – sirupi, likerji.**
  - **Tekmovalec sme pri kreaciji uporabljati le pijače in sestavine podjetij, ki so člani DBS Pool-a!**
8. Recept **ne sme** vsebovati:
  - Doma narejene - pripravljene sestavine;
  - Umetnih arom in barvil

### III. SESTAVINE:

1. koktajl NE sme vsebovati več kot šest (6) sestavine, vključno s koktajl sirupi, sadjem, zelenjavo, začimbami, sokovi, vključno z dolivanjem, barskimi žlicami, dash – kapljicami;
2. Pri pripravi kreacije obvezno uporabiti led - **blagovne znamke Hoshizaki**, katerega zagotovi organizator tekmovanja; <http://www.ledomati.si/slo>
3. Vsi okraski v notranjosti kozarca, ki se dotikajo pijače, se štejejo kot sestavine;
4. Priprava sveže stisnjenih sokov se izvede v času priprave okraskov / dekoracije /;
5. Tekmovalec sme pri kreaciji uporabljati le pijače in sestavine podjetij članov DBS Pool-a

<b>MERIT HP D.O.O.</b> Letališka cesta 3C 1000 Ljubljana	<b>www.merit.si</b>
<b>FRUCTAL d.d., Ajdovščina</b>	<b><a href="http://www.fructal.si/">http://www.fructal.si/</a></b>
<b>ARTS SLADICE d.o.o.</b>	<b><a href="http://artss.si/ponudba/surovine-za-koktajle-in-ostale-napitke/">http://artss.si/ponudba/surovine-za-koktajle-in-ostale-napitke/</a></b>
<b>RADENSKA d.d., Radenci</b>	<b><a href="http://www.radenska.si/">http://www.radenska.si/</a></b>
<b>Bar media d.o.o. (Monin Studio Slovenija)</b> Partizanska cesta 24 SI-2000 Maribor	<b><a href="http://www.bar-media.si/pages/si/domov.php">http://www.bar-media.si/pages/si/domov.php</a></b>

6. Vse ostale pijače, ki niso proizvodi podjetij DBS Poola, , niso dovoljene in jih bo v primeru uporabe strokovna komisija izločila, oziroma tekmovalca diskvalificirala; Izjema so sveže pripravljene-stisnjeni sokovi iz sadja ali zelenjave.
7. Vse sestavine in dodatke / razen Espresso Excelsior in pijač, ki bodo na razpolago, si tekmovalec zagotovi sam; ( organizirano bo pranje inventarja in steklovine)

#### PIJAČE NA RAZPOLAGO

Žgane pijače	likjerji Monin	Sirupi MONIN	sirupi Fabbri-Mixy bar
Bacardi Carta Blanca	Triple Sec 25%	Karamela	Mixybar Mandelj (Orgeat)
Bacardi Carta Ora	Orange Curacao	Cimet	Mixybar Amaretto
Bacardi Carta Negra	Kokos	Vanilja	Mixybar Meta
Bacardi Oakheart	Vanilja	Čokolada	Mixybar Jagoda Piu
Bacardi 8 Anos	Kava ( Brown)	Tiramisu	Mixybar Oreh
Slovenia vodka	Kakav	Lešnik	
Limbay gin			
<b><u>NA UPORABO</u></b>	<b>Profesionalni mešalniki BARBOSS</b>		

8. Obvezna uporaba kozarcev - Martini tip 17,0 cl, katere zagotovi organizator.

#### IV. OKRASITEV / GENERALNO / Dekoracija:

1. Dekoracija se pripravi v zato namenjenem prostoru- 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.
2. Okrasitev ( koktajl češnja, lupinice agrumov, olive koktajl čebulice itd.), ki se dotikajo pijače ali so v pijači, se štejejo kot sestavina koktajla;
3. Vsa okraski - dekoracija ( sadje, začimbe, zelišča ) morajo biti užitni za. Za sestavljanje dekoracije se lahko uporabljajo leseni, plastični, kovinski barski pripomočki (zobotrebci, paličice, sablje, vilice,...), ali drugi barski dodatki;
4. Oblikovanje na robu kozarca ( solni rob, sladkorni rob, itd) se šteje kot okrasitev;
5. Čas za pripravo okraskov - dekoracije je petnajst (15) minut, vključno s pripravo sveže stisnjenih sokov agrumov;
6. .Dekoracija mora biti v recepturi točno opisana.
7. Po končani pripravi mora tekmovalec prostor priprave tudi pospraviti.
8. Pripravo okraskov-dekoracije nadzoruje član ocenjevalne komisije;
9. Negativne točke se odštejejo od skupne ocene koktajla;

#### V. TEKMOVANJE – PRIPRAVA KOKTAJLA:

1. Tekmovalec mora pripraviti: **štiri (4) koktajle, kozarce Martini tip 17,0 cl , zagotovi organizator;**
2. Tekmovalec nastopa v barmanski-delovni uniformi ali društveni obleki;
3. Tekmovalec ima dve **(2) minuti** za pripravo delovne površine, preverjanje steklenic in kozarcev;
4. Tekmovalec mora poskrbeti, s seboj prinesiti vse pijače in dodatke, ki jih potrebuje za pripravo kreacije; / pladenj, podstavke, krožnike..... /
5. Dovoljeni sta obe merjenji ( merica in prosto nalivanje);
6. Tekmovalec mora pri pripravi koktajla uporabljati svoj barski pribor;
7. Pred pričetkom nastopa ni dovoljeno v kozarce vstaviti led, jih hladiti ali vstaviti okraskov;
8. Tekmovalec ima na voljo za pripravo koktajlov sedem (7) minut;

## VI. ČAS in KAZENSKÉ TOČKE:

1. Tekmovalec, ki presega čas priprave dekoracije petnajst (15) minut, se kaznuje z 10 negativnimi točkami, katere se odšteje od skupne ocene koktajla;
2. Tekmovalec ima za pripravo delovnega prostora na razpolago dve (2) minuti, da preveri steklenice, dodatke, dekoracijo, kozarce in led za pripravo koktajlov. V tem času ne sme kozarcev napolniti z ledom, nit ne sme na kozarce namestiti dekoracije. Po preteku dveh (2) minut se začne tekmovalcu odšteti čas sedmih (7) minut za pripravo koktajlov;
3. Tekmovalec ki prekorači čas za pripravo koktajlov, osem (8) minut, se mu za vsakih 15 sekund prekoračitve odvzame 15 točk, katere se odšteje od skupne ocene koktajla;

## ŽELIM VAM DOBER MIX!

Predsednik DBS  
Aleš Ogrin

Vrhnika, 8.1.2018

