



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

BARMANSKO TEKMOVANJE NAJ KOKTAJL POLETJA 2022 PO IZBORU TGZS

Petek, 17. junij 2022, Kempinski Palace Portorož

Tekmovanje v mešanju barskih pijač organizira Turistično gostinska zbornica Slovenije (TGZS) v sodelovanju z Društvom barmanov Slovenije (DBS).

1. PRAVILNIK TEKMOVANJA

SPLOŠNI POGOJI TEKMOVANJA:

1. Tekmovalec mora pripraviti inovativno mešano barsko pijačo na osnovi **penine ali piva**
 - Priporočamo vam uporabo prejemnikov priznanj »**Pivo odlične kakovosti 2022**«, ki jih podeljuje **GZS - Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij**, s katero sodelujemo pri organizaciji dogodka Naj koktajl Slovenije 2022
 - a) 4PICNIC SESSION IPA, Šaleška Kraft pivovarna, 4ipa d.o.o.
 - b) CASHMERE NEIPA, KOMB4JN PALE ALE, FORBIDDEN FRUIT MANGO WHEAT ALE, DRAGON SLAYER, IPA, Green Gold Brewing, Green gold d.o.o.
 - c) PIVO LIPNIK – TEMNO in INGVERJEVO, Pivovarna Lipnik, Lipnik pivovarna in kovinarstvo d.o.o.
 - d) ENGLISH RED ALE, LALA LAGER, Pivovarna Zajc, MSOS s.p., PE Pivovarna Zajc
 - e) ZELENO PIVO S KONOPLJO, Pivovarna Haler, Miran Doberšek s.p.
 - f) UNION, ZLATOROG, Pivovarna Laško Union d.o.o.
 - g) NAPOJ, POLJUB, ČAU SONČEK, Clef Brewery, Savinjska pivovarna d.o.o.
 - h) 5 O'CLOCK, 8 O'CLOCK, 10 O'CLOCK, Time Brewery d.o.o.
 - i) BERGKÖNIG'S TRIGER LAGER, BERGKÖNIG'S OL 51, BERGKÖNIG'S GORDON, Tektonik, Tovarna pivovarna d.o.o.
2. Tekmovalec pripravi pijačo za štiri (4) osebe;
3. Tekmovalec si zagotovi vse pijače in dodatke za pripravo lastne kreacije.
4. Tekmovalec pri pripravi koktajla uporabljati svoj barski pribor in inventar.
5. Tekmovalec ima na voljo sedem (7) minut za pripravo (4) štirih (porcij) mešanih barskih pijač.
6. Tekmovalec nastopi v delovni uniformi podjetja ali s.p., katerega zastopa-predstavlja ali v društveni uniformi;
7. Tekmovalec ima dve (2) minuti za pripravo delovne površine, preverjanja steklenic in kozarcev.
8. Organizator zagotovi:
 - led v kockah;
 - kozarce za penino;
 - kozarce za pivo;



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

RECEPT IN SESTAVINE:

1. Recept mora biti avtorski.
2. Vse sestavine morajo biti napisne v centilitrih,(0,5cl; 1cl; 1,5cl; 2cl; 2,5cl; itd), dash-ih, drops-ih (kapljicah), brizgih ali barskih žlicah.
3. Vse sestavine in dodatki, ki so v sestavi koktajla, morajo biti dostopne na slovenskem trgu.
4. Koktajl ne sme vsebovati več kot šest (6) sestavin.
5. Koktajl mora vsebovati **minimum 7,0 cl penine ali minimum 10,0 cl piva**
6. Alkoholne pijače dodane penečemu vinu ali pivu, **ne smejo presegati 4,0 cl.**
7. Recept ne sme vsebovati **doma pripravljene pijače-sestavine**
8. Mlečni izdelki (razen sladoleda) so dovoljeni.
9. Dovoljena je uporaba sveže stisnjenih sokov citrusov in križancev (mandarine, pomelo, citrona, pomaranče, limone, grenivke, klementine).
10. Dovoljena je uporaba aromatičnih bitrov, kot dodatek (v kapljicah, dash-ih) in se jih upošteva kot alkoholno sestavino, oziramo če je biter brezalkoholni, kot brezalkoholno sestavino.

DEKORACIJA / OPREDELITEV OKRASITEV KOKTAJLA:

okras, dekoracija koktajlov je namenjena polepšanju pijače brez vpliva na okus ali koktajl sestavine. Je užitni prehrabeni 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 rob kozarca, okoli kozarca, v kozarec-pijačo na nabodalce

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 (zobotrebc, 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. Polaganje okrasja ali dekoracije na steklovino-kozarce pred pripravo koktajla na odru ni dovoljeno.
10. Uporaba »stranskega okrasja« in koktajlov, postreženih na majhnih krožnikih ali pladnjih poleg koktajl kozarec ni dovoljeno.
11. Čas za pripravo dekoracije je (15) minut.
12. Tekmovalec, kateri bo prekorščil določeni čas priprave dekoracije bo kaznovan z desetimi (10) negativnimi točkami.
13. Kazenske točke se odštejejo od skupnega števila točk.
14. Dekoracija mora biti v recepturi točno opisana.
15. Po končani pripravi mora tekmovalec prostor priprave tudi pospraviti.
16. Priprava sveže stisnjenega soka se izvede v pripravljalnici pred začetkom priprave dekoracije.



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

OCENJEVANJE:

1. Strokovno komisija ocenjuje izgled, aromo, okus, skupni vtis koktajla ter strokovno pripravo koktajla, kar šteje za skupno oceno koktajla.
2. Najboljši tekmovalec prejme naziv **NAJ KOKTAJL SLOVENIJE 2022 PO IZBORU TGZS**, ki ga lahko uporablja eno leto (do naslednjega tekmovanja);
3. 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.

REGISTRACIJA:

Recept mora biti poslan skupaj z izpolnjeno prijavnico po e-pošti rebeka.mezan@tgzs.si **najkasneje do 10. junija 2022.**

Informacije: Rebeka Mežan, mag. (TGZS), 041 620 973, e-pošta rebeka.mezan@tgzs.si

Želim vam »Dober mix!«

Društvo barmanov Slovenije

&

ekipa Turistično gostinske zbornice Slovenije