



V svetu pijač

BARMANI TRADICIONALNO TEKMOVALI NA VRHNIKI

V sklopu Festivala kave na Vrhniki se je v organizaciji Društva barmanov Slovenije (DBS) in pod pokroviteljstvom Zavoda Ivana Cankarja Vrhnika ter občine Vrhnika odvilo tudi tradicionalno mednarodno tekmovanje v pripravi mešanih pijač, letos že 25. Pokal argonavtskih dnevov. Na njem so nastopili profesionalni barmani iz Slovenije in njihovi kolegi iz Avstrije, pri čemer so jih vzpodbujali gledalci. Pomerili so se v dveh kategorijah, in sicer v hitrostnem mešanju koktajlov ter pripravi fantazijske mešane pijače (fancy drink). Na začetku jih je pozdravil Daniel Cukjati, župan občine Vrhnika, in jim zaželel dober miks.

Pri hitrostnem mešanju so morali barmani čim hitreje pripraviti tri klasične koktajle na osnovi kave: espresso martini, white russian in vroči poljub. Upoštevati so morali vsa pravila za mešanje pijač in narediti koktajl po točni recepturi, za kar so imeli na voljo 3 minute. To je šlo najboljše od rok izkušenemu avstrijskemu barmanu Dominiku Wolfu (član ÖBU).

Fantazijsko pijačo so tekmovalci lahko pripravili iz poljubnih sestavin (največ 6), zaželeno pa je bilo, da vanjo vključijo tudi izdelke pokrovitelja, vrhniške žganjekuhe Kržič. Za pripravo na-

pitka v štirih kozarcih so imeli na voljo 7 minut. Najboljši koktajl je po oceni strokovne žirije pripravila Draga Kepeš (Slaščičarna Lolita – Supernova, Kaval group), ki je kavo vključila

tudi v svoj fantazijski napitek (pripravila ga je iz 3 cl likerja Bailey pina colada, 1 cl likerja Cointreau, 2,5 cl tekoče sladke smetane, 1 cl karamelnega sirupa Monin, 1 cl ohlajene kave in 0,5 cl likerja Amareto disaronno, postregla ga je v koktajl kozarcu in okrasila čokoladnim robom in spiralo pomarančne lupine). Drugo mesto je osvojil Edin Halačević (SGTŠ Radovljica) in tretje Benjamin Škafar (Venka Vojo). V seštevku obeh kategorij je največ točk prejela barmanka Draga Kepeš in tako postala skupna zmagovalka 25. Pokala argonavtskih dnevov!

Na koncu so člani društva, s predsednikom Rokom Dobnikarjem na čelu, dolgoletnemu članu Lojzu Kosu podelili priznanje in plaketo za vso podporo in predanost pri delu v DBS ter ga sprejeli med častne člane.



Hitrostna priprava treh klasičnih kavnih koktajlov je šla najboljše od rok odličnemu avstrijskemu barmanu Dominiku Wolfu, ki se pogosto odzove povabilu Društva barmanov Slovenije.



Izkušena barmanka Draga Kepeš je z največ osvojenimi točkami v skupnem seštevku obeh kategorij postala zmagovalka 25. Pokala argonavtskih dnevov.



BI RADI VSTOPILI V SVET BARMANSTVA, SPOZNALI PRAVILNO PRIPRAVO KOKTAJLOV ALI OBOGATILI PONUDBO V LOKALU?

Društvo barmanov Slovenije vabi na **ZAČETNI STROKOVNI SEMINAR V MEŠANJU BARSKIH PIJAČ**, ki bo potekal v treh delih: od 11. do 13. ter od 25. do 27. novembra in od 2. do 4. decembra. Kotizacija za udeležbo na seminarju znaša 480€ in zajema 36-urno predavanje, pijače in dodatke za praktične vaje, strokovno gradiva ter napitke in prigrizke v odmorih. Ob zaključku seminarja slušatelj opravi preizkus znanja, na podlagi katerega DBS izda dokazilo (certifikat) o uspešno opravljenem izobraževanju. Lokacija izvedbe izobraževanja bo Gostilna Dobnikar na Katarini, Topol pri Medvodah (www.gostilna-dobnikar.com). Za več informacij o programu in prijavnico obiščite www.dbs-slo.com (zavihek Izobraževanja in seminarji). Prijaviti se je mogoče do **30. oktobra 2024**.

