

Nº 1



Carlos Márquez er 37 år, singel og smekkefull med sjarm. Han kommer fra Cordoba i Andaluzia på spanske fastlandet, noe han er riktig stolt av! Men han trives på Gran Canaria der han jobber på hotellet "Playa Meloneras Palace", som tilhører hotellkjeden H10. Etter at han gikk av med førsteplassen og det gjeve trofeet i cocktailkonkurransen går han enkelt og greit under navnet "Champion" på hotellet. Carlos presiserer at alle kan besøke poolbaren der han jobber, uansett om de bor på hotellet eller ikke – han lager gjerne en lekker cocktail til kresne skandinavere!!!

Carlos har bodd og jobbet 3 år på Gran Canaria. Som han selv uttrykker det; 3 år – 3 konkurranser – 3 trofeer!!! Det er altså ikke første gang han når toppen i en cocktail konkurranse. Han jobber mye med kreativiteten i drinkene, og vil gjerne at de skal kunne både spises og drikkes, og ingenting må være kopiert. Mange av ingrediensene må han bestille fra fastlandet, og bruker derfor internett og fagblader flittig. – Dette er min hobby og det fritiden brukes til, sier han med et glimt i øyet og presiserer at om han selv går ut en kveld så drikkes det kun øll!!!

CARLOS

BARMAN

ALEJANDRO

Carlos Márquez gikk helt til topps i den tyngste kategorien med drinken "Athenea". Her forteller han om ingrediensene;

- ⊙ Hvit Rom
- ⊙ Cointreau
- ⊙ Pasjonsfrukt
- ⊙ Pasjonsfrukt sirup
- ⊙ Granadin parfyme
- ⊙ Fersken mousse
- ⊙ Fersken parfyme



Alejandro Sosa Hernández er 32 år og ekte kanarier. Han jobber også som barmann på det eksklusive hotellet "Playa Meloneras Palace" og kom som andremann i den store cocktail konkurransen. Her har han jobbet i 8 år og fortsetter gjerne i mange år til fremover. Den gode stemningen kollegene imellom, gir en trivelig atmosfære, presiserer han. Alejandro har på samme måte som Carols en genuin interesse for drinker, selv om han holder seg til Rom & Cola (cubata) slik de fleste kanariere gjør når han selv slipper håret løs.

Alejandro forteller at han bruker internett flittig for å finne nye ideer til drinker, både hva smak og kreativitet angår. I en konkurranse er det 3 kriterier som ligger til grunn for bedømmingen av de ulike cocktailene; Aroma, Smak og Presentasjon. I midten av juni drar han til San Sebastian på spanske fastlandet for å representere kanariøyene i en landsomfattende cocktail konkurranse der.

Alejandro kom på 2. Plass med drinken "Fusion" som ser lekker ut i 3 farger, og deler gjerne oppskriften med Dag&Natt's lesere:

- ⊙ Ananas sirup
- ⊙ Morbær likør
- ⊙ Bacardi
- ⊙ Appelsinlikør
- ⊙ Vodka
- ⊙ Appelsin- og mango juice



PATRICK



Patricio Gutierrez, eller PATRICK som han helst vil kalles har ikke de store illusjonene. Han deltok i fjor og nådde overhodet ikke opp til eliten. Han deltar i kategorien "Ung Barman" (joven barman) og har investert i en ny kostbar dress for anledningen. Han er 26 år, og lurer spent på om vi liker hans bidrag til konkurransen, der 12 deltagere stiller i hans kategori.

Patrick kommer opprinnelig fra Ibiza men har bodd mange år på Gran Canaria. Nå jobber han som nestleder på utestedet "El Rincon" i San Fernando. Et nytt og meget velrenomert mingleplass under åpen himmel for et voksent publikum. Helt klart et sted du ikke bør gå glipp av i sommer!

To timer etter vårt første møte står det klart at Patrick har vunnet sin kategori! Han jubler og er blank i øynene. Han tar et fast grep i min overarm og ber meg fotografere – vær så snill!!! Dette er uventet, moro og kjærkomment, forstår jeg. Og lar meg rive med i gledesrusen!

Patrick vant med cocktailen "El Rincon" som er en variant av Mojito og består av;

- ⊙ Moset melon
- ⊙ Fersk mynte
- ⊙ Sourmix
- ⊙ Stykket is
- ⊙ Bacardi limon
- ⊙ Melon likør
- ⊙ Gaseosa (en type soda)



ELOY

I mai måned ble den 39. Barman Konkurransen arrangert på Gran Canaria, nærmere bestemt på Hotel Tamarindos i San Agustin. Den prestisjefylt konkurransen ble som vanlig

arrangert av ABAC

"Asociación Autónoma de Barman de Canarias" her representer ved Eloy, som

passet på at alt foregikk etter reglene. I tillegg til et fyrverkeri i cocktail kunstens alle kategorier, stilte "Radical Bartending School" opp med et forrykende flair show som tok pusten fra de fleste! Naturligvis var Dag&Natt på plass!!



PÅ GRAN CANARIA

RADICAL BARTENDING SCHOOL

Radical Bartending School, eller bare R.B.S. som den kalles, er en populær institusjon for de som drømmer om en karriere innen restaurang- og bar bransjen, eller for de som bare ønsker å imponere på venner og bekjente med en unik kunnskap om drinker og cocktails!

Midt i Puerto Rico finner du bartender skolen som ble etablert allerede i 1993, men som etterhvert flyttet fra Las Palmas til syd. Det viste seg at det var turisthoteller og barer som var de største kundegruppene!

I tillegg til å utdanne bartendere og restaurangfolk, avholder R.B.S. kurser for grossister av ulike drikkevarer. De skal ut på folkemunne og demonstrere sine varer, og ikke minst vise hvordan de ulike produktene kan brukes i cocktails. R.B.S. kan også lære deg jongleringskunst (flair) slik at du i tillegg til å mixe gode drikkevarer også kan jonglere med flasker og cocktailblandere på en måte som ville gjort en sirkusartist grønn av misunnelse!

Ønsker du derimot å overlate dette med cocktailmixing til andre, men kunne tenke deg til fart på selskapet ditt kan du ringe R.B.S. så kommer de med profesjonelle folk og blander drinker i et fyrverkeri av et show. Er du en av de mange som ønsker å starte egen bar, kan du kontakte R.B.S., så designer de baren for deg, og alt lekkert tilbehør du behøver for å imponere, kan du kjøpe gjennom dem!

Hele 5 ulike nivåer ligger barmann-kursene på, dvs. fra nybegynner til videregående. Turister og utlendinger er også velkommen, da kursene kan avholdes på engelsk. Et nybegynner kurs koster 200 euro og avholdes 2 timer hver dag i en uke - da er selvfølgelig drikkevarene inkludert!

Ta kontakt med R.B.S. på Avenida Tomas Roca Bocch 9 i Puerto Rico. Tel. (00 34) 928 56 23 18 eller ta en titt på deres hjemmeside: www.rbsflair.es

