

24.05.23

Tallinn, Pärnu mnt. 3  
Kompu restoran / Vatican

*XXVIII*

**EESTI  
BAARMENITE  
MEISTRIVÕISTLUSED  
KOKTEILIDE VALMISTAMISES**



**REEGLID**

# XXVIII EESTI BAARMENITE MEISTRIVÕISTLUSED 2023

## REEGLID JA FORMAAT

Toimumise aeg: **24. mai 2023**

Registreerimine võistlusele kuni **17. aprill 2023**

Tootegruppide loos toimub **18. aprill 2023**

Retseptid tuleb saata hiljemalt **15. mai 2023**

Toimumise koht: **KOMPU restoran / Vatican , Pärnu mnt 3, Tallinn**

**12:00** kogunemine ja registreerimine

**12:30** Pimedegustatsioon

**14:00** Vana Tallinn speed round / Põhivõistlus

Finaal

XXVIII Eesti Baarmenite Meistrivõistlustel saavad osaleda ainult EBA liikmed,

kes on liitunud hiljemalt 31. detsember 2022

### I voor: Pernod Ricard Pimedegust – 50 punkti

- Pimedegustatsioonis on 10 erinevat toodet.
- Pimedegustatsioonis on vaja tuvastada toote liik, bränd, riik.
- Ajalimiit on 12 minutit.
- Võistleja saab tutvuda toodetega EBA koolituskeskuses. Anna enda tulekust kindlasti teada Vyacheslav Ilichev Slava@barman.ee või 55916616

### II voor: Vana Tallinn Speed Round – 50 punkti

REEGLID:

- Serveerida 5 kokteili ja 1 shot'i nii kiiresti kui võimalik.
- Tööpind peab olema nii puhas kui võimalik. Puhtuse rikkumise eest võib saada kuni 20 sek.
- Peab jälgima retsepte.
- Peab kasutama ettenähtud klaase.
- Peab kasutama ettenähtud baaritöövahendeid – enda omi ei tohi kasutada!
- On lubatud kasutada nõ „vaba käe“ valamist.
- Shot'i valmistamine jääb viimaseks! Kui shot on valmis – aeg läheb kinni! (See tähendab, et ka alkoholi valamine shot'i klaasi sisse peab jääma lõppu)
- Enne start'i võib sättida enda käe järgi tööpinda, baaritarvikuid, pudeleid, pudelilutte, klaase, vajadusel avada tooniku/vee/bitteri jne pudeleid.
- Enne start'i EI TOHI:
  - täita sheikerid ja pokaalid jääga; komponentidega ja kaunistustega
  - ette lõigata apelsinikoored
  - sättida piparmünti klaasi sisse
  - eraldada munavalge munakollasest
- Alkoholi, pikendajad, värsked mahlad, siirup, lõigatud kaunistused (laimisektorid, sidruni- ja apelsinivii- lude) on etteantud. Apelsin ja muna on etteantud tervikuna ja piparmünt topsist.
- Võistlejaid hindab tehniline žürii; kokteile hindavad maitsekohtunikud.
- Tehniline žürii hindab komponentide kasutamist õigesti kogustes. Iga komponendi kohta retseptiviga lisab 5 sekundit.
- NB – komponentide lisamisjärjekord pole oluline! (V.a shot – see peab jääma kõige viimaseks)
- Kui kokteilimaitse ei vasta standardile - lisatakse 10 sek kokteili kohta.
- Klaasi või pudeli lõhkumise korral – lisatakse 20 sek.
- Kohtunike otsus on lõplik.

## Kokteilid:

### 1 Vana Tallinn Spritz (Ehitada)

- 40 ml Vana Tallinn
- 40 ml kuiv valge või kuiv punane vein (vali harjutades enda maitse järgi kumb meeldib rohkem)
- ~ 120 ml Fentimans Connoisseurs Tonic

Serveerida VT Spritz klaasist koos jää ja apelsiniviiluga.

### 2 Vana Tallinn Mojito (Uhmerdada)

- 40 ml Vana Tallinn
- ca 6 laimisektorit
- ca 12 mündilehte
- 5 ml suhkrusiirup
- 100 ml mullivesi

Serveerida highball klaasist koos jää(tavaline jää, mitte purujää) ning piparmündi ja laimisektoriga.

### 3 Vana Tallinn Toffee Caramel Sour (Šeikida & toppelt kurnata)

- 40 ml Vana Tallinn Toffee Caramel
- 20 ml värske laimimahl
- 1 munavalge
- 2 dash Angostura bitter
- 10 ml ilma mullita vesi
- 5 ml suhkrusiirup

Serveerida coupe klaasist apelsinikoore eeterlike õlidega.

### 4 VT tropica HIT (Šeikida & kurnata koos jääga!)

- 40 ml Vana Tallinn
- 30 ml laimimahl
- 40 ml ananassimahl
- 40 ml jõhvika mahl
- 2 viilu chilly pipart

Serveerida veinipokaalist ilma kaunistuseta.

### 5 VT espresso Martini (Šeikida & toppelt kurnata)

- 20 ml Vana Tallinn Coffee Espresso
- 40 ml Vana Tallinn Chocolate Cream
- Espresso shot (~30 ml)

Serveerida coupe klaasist kolme kohvioaga

### 6 Wake me up

- 30 ml Vana Tallinn Coffee Espresso
- Apelsinisektorist pigistatud mahl VT-le peale

Serveerida shot'i klaasist

**TIME!-Aeg kinni.**

**Põhivõistlus: 64 punkti** tehnika + **210 punkti** välimus, aroom, maitse  
**Kokku: 274 punkti**

Korraldus:

- XXVIII Eesti Baarmenite Meistrivõistlustel peavad kõik osalejad valmistama Before Dinner kategooriasse kuuluva kokteili.
- Before Dinner on aperatiivne ja söögiisu tekitav jook. Aperatiiv on pigem kuiv kui magus (nt. šampanja, šerri, vermut, americano, dry martini, negroni)
- Võistlustel peab võistleja kandma EBA klubiriietust või töövormi.
- Ajalimiit on 7 minutit kokteili valmistamiseks.

Kui kokteili valmistamine ületab ettenähtud aja, saab võistleja miinuspunkte: · 0-30 sek = 10 punkti

· 30-60 sek = 20 punkti

· 60-90 sek = 30 punkti

· 90-120 sek = 40 punkti

· Üle 120 sek diskvalifitseeritakse võistleja

- Ühes vahetuses võistleb korraga kuni 4 baarmeni.
- Eelvoorus hinnatakse tehnikat ja kokteile.
- Võistleja peab valmistama **5 kokteili**.
- 5 finalisti selgitatakse välja pimedegustatsiooni, Vana Tallinn Speed Round ja põhivõistluse punktisummade liitmisel.
- Sparkling kokteili maitset hindab vähemalt **7 maitsekohtunikku**, väikseim ja suurim punktisumma arvestatakse maha ja arvesse lähevad viie kohtuniku punktid.
- Max kokteili hinne ühelt kohtunikult on 42 punkti.
- Tehnikat hinnatakse vastavalt hindamislehele.
- Max tehnika hinne on 64.
- Võistleja, saabudes võistluspaika – registreerib, sooritab pimedegustatsioon, seejärel suundub ettevalmistusruumi. Võistleja tohib oma töövahendid, klaasid, kaunistuseks vajalikud komponendid ja töövahendid kaunistuse valmistamiseks kandikutele valmis panna, kuid ei tohi hakata valmistama kaunistusi.
- Ettevalmistusruumis jälgib korda ja abistab võistluste koordinaator.
- Kaunistuste valmistamiseks on ettenähtud 15 minutit, võistlusala kõrval töölaudadel.
- Ettevalmistusruumis tohib võistleja ette valmistada värsked mahlad.
- Eelnevalt pole lubatud komponentide valmis segamine.
- Oma kaasatoodud jää kasutamine on keelatud.
- Kohtunikul on õigus kontrollida kaasatoodud tooteid ja reeglitele mitte alluvaid komponente konfiskeerida.
- Võistlejate võistlemise järjekord on lõplik, s.t. kohapeal ei tehta mingisuguseid ümbertõstmisi.
- Kokteilides kasutatavad põhi alkohoolsed joogid on kohapeal olemas, muud koostisosad peavad endal kaasas olema.
- Vältimaks erinevaid arusaamatusi, võib iga võistleja igaks juhuks oma kokteilis kasutatavad tooted kaasa võtta.
- Ühe kokteili serveerimiseks ei ole lubatud kasutada mitut erinevat klaasi.
- Igasugune tule kasutamine on keelatud, välja arvatud põleti kasutamine karamelliseerimiseks.
- Võistluslaua ettevalmistuseks on aega 2 minutit. 2 minuti möödudes algab automaatselt kokteilide valmistamise aeg.
- Võistlejal on õigus valada komponente sellises järjekorras nagu ta soovib (kangemast alkoholist lahjemani või lahjemast alkoholist kangemani, või alustab valamist partneri sponsoreeritud tootest). Kohtunikul on õigus küsida põhjendust valamise järjekorra kohta.

## Kokteili retsept:

- Võistleja peab oma kokteili retsepti saatma etteantud tähtjaks EBA kodulehel oleval vormil.
- Võistlejal ei ole lubatud muuta kokteili retsepti võistluse käigus või ka eelneval võistluste infotunnil.
- Vastavalt IBA reeglitele tohib ühes kokteilis olla kuni 6 (mitte rohkem) toodet.
- Alkohoolse toote sisaldus ei tohi ületada 7 cl.
- IBA reeglite kohaselt võib 7 cl alkoholile lisada veel maksimum 2 dashi bittereid.
- Retseptuur tuleb esitada täisarvuna sentiliitrites (1cl, 2cl, 3cl jne ) ja/ või poolarvuna sentiliitrites (0,5cl, 1,5cl jne ). Samuti võib kasutada väiksemaid koguseid (bl, dash, tilk jms).
  
- Retsept peab sisaldama järgmistes kogustes järgmisi tooteid:
  - Vähemalt 1,5 cl teile loositud tootegrupi toodet ühe kokteili kohta.
  - Kuid ühe kokteili kohta ei tohi kasutada rohkem kui 1 cl magustajat ( nt. cordial, siirupid, liköörid, kangestatud veinid, magusad vahuveinid, port, pakimahl jne)
  - Vähemalt ühte, kuid mitte rohkem kui 4 alkohoolset toodet.
  - Vähemalt üks koostisosa võiks olla põhialkohol (rumm, viin jms)
  - Kasutada ei tohi koguseliselt rohkem kui kuut (6) mõõtühikut selliste koguste mõõtmisel nagu baarilusikas, dash, tilk jne. Samuti ka tahkete koostisosade puhul nagu nt. puuviljad.
  
- Retseptuur ei tohi sisaldada:
  - Kodus valmistatud, või ettevalmistatud tooteid.
  - Kuumutatud tooteid.
  - Toiduvärve jms.
  - Jäätist.
  
- Mõõtemensuuride kasutamine on kõikidele võistlejatele kohustuslik.
- Kokteili retsept kirjutatakse ühe kokteili kohta.
- Retsepti lisa kõik kokteili valmistamise tehnilised nüansid.
- Kui kasutatakse kokteilis puuvilju või marju, siis arvestatakse marjad ja puuviljad eraldi koostisosana.
- Siirupitest tohib kasutada kõiki Eesti müüdavaid siirupeid.
- Kokteili retsept peab olema originaalne ning ei tohi sarnaneda mõne klassikalise kokteiliga.
- Võistlejal on luba kasutada: koort, mune, piima, jogurtit ja kondiitritooteid.

## Kaunistus:

- Kaunistused, mis lisatakse joogi sisse (kokteilikirss, oliiv, jne) arvatakse kokteili koostisosaks.
- Kaunistus, mis asetatakse klaasi jalale, äärelle, küljele või siis nt suhkruäär jms, arvestatakse kui kaunistust, mitte koostisosa.
- Eelnevalt ettevalmistatud kaunistuste kasutamine on keelatud v.a. mis on kaubandusest või kondiitriäridest ostetud.
- Lubatud kasutada söödavaid lilli.
- Võistleja peab söödavad lilled võistlustele kaasa võtma originaalpakendis!
- Kaunistuste valmistamisel peab kasutama söödavaid materjale. Hambatikud, lõksud ja muud kinnitamiseks vajaminevad abivahendid on lubatud.
- Kaunistused peab valmis tegema töölaua taga, etteantud ajalimiidi jooksul.
- Kaunistuste valmistamiseks on aega 15 minutit.
- Kui võistleja ületab kaunistuste valmistamiseks ettenähtud aega, siis karistused on järgnevad.
  - 0-30 sek = 10p
  - 31-60 sek = 20p
  - 61-90 sek = 30p
  - 91-120 sek = 40p

- Võistlejaid peab sellest eraldi teavitama ja punktid võetakse maha võistleja üldisest punktiarvestusest.
- Klaase ei tohi ette kaunistada, ehk siis kaunistused tuleb asetada klaaside külge kokteili valmistamiseks ettenähtud seitsme minuti jooksul.
- Klaaside alused on keelatud.
- Toiduvärvid ei ole lubatud.
- Kui retseptis esitatud kaunistus on muudetud, võib kohtunik karistada 10 trahvipunktiga.
- Kaunistus tuleb võimalikult täpselt kirja panna, nt. “ värsked viljad “ ei ole lubatud.

Klaasid:

- Klaas omal valikul.

## **6 finalistit selgitatakse välja Pimedegustatsiooni, Vana Tallinn Speed Round ja Põhivõistluse punktisummade liitmisel.**

### **Finaal – Black Box – igalt kohtunikult 42 punkti**

**Kokteili tutvustus max 3 punkti - igalt kohtunikult**

Võistleja peab valmistama uue kokteili etteantud toodetest vastavalt IBA reeglitele Kokteil ei tohi sisaldada rohkem kui 6 komponenti ja alkoholi sisaldus ei tohi ületada 7 cl

- 6 finalistit võistlevad kõik korraga.
- Uue kokteili väljamõtlemiseks ja kokteililehe esitamiseks on aega 20 minutit.
- Black Box'is olevaid komponente võib ette antud aja jooksul nuusutada ja maitsta, kuid kokteili valmistada ei tohi proovimiseks.
- Kokteilide valmistamiseks ja kaunistuste tegemiseks on aega 5 minutit.
- Võistlejad peavad valmistama 3 kokteili
- Kõikidel võitlejatel võimalus valida samade komponentide vahel: klaasid, kaunistused, koostisosad. Kokteili stiil, valmistusviis ja sisu on kõikidel enda otsustada.
- Finalistid peavad kaasa võtma oma töövahendid – mensuurid, shakeri, seguklaasi, noad, löikelaua, salvrätid jne.
- Ei tohi valmistada alkoholivaba kokteili.
- Peale kokteili valmistamist peab võistleja oma kokteili tutvustama max 1 minuti inglise keeles.  
1p – kehv esitus, 2p – keskmine esitus ja 3p – suurepärase esitus.
- Maitsepunkte annavad 7 maitsekohtunikku hindamislehe järgi ja sellest arvutatakse keskmine punktisumma.
- Tehnikat ei hinnata

Lisaküsimustega pöördu [Slava@barman.ee](mailto:Slava@barman.ee) või **55652663**

Eriauhinnad:

- Parima tehnikaga baarmen
- Selgitatakse parim noorbaarmen (kuni 24 a. kaasaarvatud)
- Parim Senior ( al. 45a )
- Parim pimedegusteeriija
- Parim Black Box kokteil
- Parim Speed Round

Eesti võitluse võitja peab läbima enne Maailmameistrivõistlustele sõitu mentorprogrammi.

**Võitja läheb esindama Eestit Rooma, Itaalia IBA MM`ile 28. novembril – 2. detsember!**