

# XII Eesti Baarmenite Meistrivõistlused 2023 Alkoholivabade kokteilide valmistamises

28. september, Unibet Arena, Paldiski mnt 104B



**LIVIKO**  
— anno 1898 —

— HAAGE —  
LOODUSLIK MINERAALVESI

CityAlko

**PRIKE**  
KOHVIVABE JÄÄSALATIS

 **AMBER**  
BEVERAGE GROUP

**GEMOSS**

# XII Eesti Baarmenite Meistrivõistlused 2023

## Alkoholivabade kokteilide valmistamises

### Reeglid ja formaat

Toimumise aeg: 28. September 2023

Registreerimine võistlusele kuni 28. august 2023

Tootegruppide loos toimub 29. august 2023

Retseptid tuleb saata hiljemalt 22. september 2023 [www.barman.ee](http://www.barman.ee)

Toimumise koht: **Unibet Arena**, Paldiski mnt 104B, Tallinn

11:00 Kogunemine ja registreerimine

12:00 Põhivõistlus

15:00 – 17:00 Finaal

### VÕISTLUSTE FORMAAT & REEGLID

- Võistlus toimub alkoholivabade kokteilide valmistamises.
- Võistlustel tohivad osaleda kõik baarmenid, kes on võistluspäevaks EBA liikmed. Osaleda tohivad ka noorbaarmenid, kes astunud EBA liikmeks käesoleval aastal
- Võistlusteks registreerimine 28. august aadressil [www.barman.ee](http://www.barman.ee)
- Kokteiliretseptid saata hiljemalt 22. september
- Kõik võistlejad peavad kasutama oma kokteilis Haage/Haanja vett ja Muteman toonikut ning lisaks vastavalt loositud sponsori toodet.
- Maitseveede kasutamine on keelatud!
- Võistlejad valmistavad kokteili, mis on algselt loodud selle võistluse jaoks vastavalt käesolevas dokumendis toodud reeglitele koostisosade, kaunistuste ja ametliku esitluse kohta.
- Võistluskokteili loomisel olge innovaatilised, samas peab võistluskokteili olema lihtne valmistada.
- **100 ml kokteilis tohib sisalduda kuni 65 kcal**



## VÖISTLUSTE FORMAAT

- Eelvooruse võistleb ühes vahetuses korraga kuni 4 baarmeni
- Eelvooruse hinnatakse tehnikat ja kokteile, pöörates erilist tähelepanu kokteili originaalsusele ja innovaatsusele
- Võistleja valmistab eelvooruse 5 kokteili ja valmistamise ajalimiidiks on 8 minutit.
- 6 finalistit selgitatakse välja kokteilipunktide ja tehnikapunktide summana.
- Finaalis esinevad 6 finalistit ükshaaval, selgitades samaaegselt kokteili valmistamisega žüriile oma joogi "lugu" - selle inspiratsiooniallikaid ja valmistamist. Samaaegselt esitavad kohtunikud võistlejale küsimusi.
- Kokteili esitus ja vestlus toimub inglise keeles.
- Finaalis valmistab võistleja 3 kokteili ja valmistamise ajalimiidiks on 8 minutit.
- Esikolmik selgitatakse välja Finaalis saadud kokteilipunktide alusel.
- Finaalis eelvoorude punktid arvesse ei lähe. Kõrgeima punktisumma saanud võistleja on võistluste võitja

## KOKTEILI LOOMISEL OLGE INNOVAATILISED!

- Loo uus alkoholivaba kokteili, mis austab 3 põhinõuet: kokteil peab olema uuenduslik lihtne valmistada kokteilis on piiratud koguses kaloreid (alla 65 kcal / 100 ml).
- Võistluse eesmärk on leida uusi mittetraditsioonilisi ja uuenduslikke kokteile.
- Loovus ja innovaatsus on oluline osa kokteili hindamisel.
- Kokteililehe täitmisel ootame Teilt paari lausega kirjeldust selle kohta, mis teeb Teie kokteili innovaatiliseks

## KOKTEILI VALMISTAMINE

- Ühes kokteilis võib olla kuni 7 (mitte rohkem) toodet, koostisosa. Üks kokteil peab sisaldama vähemalt 10 cl **Haage/Haanja vett** ning vähemalt omal valikul **1cl Muteman** toonikut.
  - **Võistleja peab kasutama vähemalt 2cl loositud tootegrupi non-alcho destilaati.**
    - **Prike – Seedlip**
    - **Amber Distribution – Undone**
    - **Gemoss – Lyre`s**
    - **Liviko – Corsaro , Martini, Giniger Duke**
- Kokteili maht ei tohi ületada 25 cl (jäät sulamise vesi ei lähe sinna arvesse)
- Kokteilides on lubatud kasutada ainult EBA Sponsorite tooteid (siirupid, püreed, mahlad, karastusjoogid, energiajoogid) vaata [www.barman.ee](http://www.barman.ee) ja EBA sponsorite kodulehti.
  - Kui aga puudub näiteks mahlade sortimendis astelpaju või mingi muu mahl, siis tohib teiste kaubamärkide tooteid kasutada.

- 100 ml joogi kohta tohib olla maksimaalselt 65 kcal. Kui joogi maht on 250 ml, siis kaloreid võib olla max 162,5 kcal. Võistleja arvestab retseptilehel ise oma kokteili kalorisalduse välja.
- Ühe kokteili kohta võib kasutada alkoholi sisaldavaid bitterid, ürdisegusid max 0,05 cl
- Kokteili valmistamisel on lubatud kasutada sheikimine, segamine, ehitamine, blenderdamine. Kui kasutatakse kokteilis puuvilju, marju, maitsetaimi, maitseaineid, siis arvestatakse iga komponent eraldi koostisosana. Keelatud on kasutada omavalmistatud tooteid (siirupid, moosid, keedised) Lubatud on kasutada ainult söödavaid kaunistusi. Vastavalt IBA reeglitele nimetatakse kõiki kokteili sees ja pinnal olevaid kaunistusi garneeringuteks. Retsepti lisa kõik kokteili valmistamise tehnilised nüansid.

## ETTEVALMISTAMINE VÕISTLUSTEKS KOHAPEAL

- Võistleja, saabudes võistluspaika, paneb oma asjad ettevalmistusruumi, võistleja tohib oma baaritöövahendid, klaasid, kaunistuseks vajalikud komponendid ja töövahendid kaunistuse valmistamiseks kandikutele valmis panna, kuid ei tohi hakata valmistama kaunistusi.
- Võistlusteks valmistub võistleja koha peal, ettevalmistusruumis.
- Ettevalmistusruumi pääsevad kohe esimese vooru võistlejad, 15 minutit hiljem II voor jne.
- Ettevalmistusruumis jälgib korda ja abistab võistluste koordinaator.
- Kaunistused tuleb valmistada ettevalmistusaja jooksul (15 minutit) ja selleks ettenähtud kohas võistlusala kõrval töölaudadel.
- Kokteili kaunistuse peab võistleja asetama klaasile võistlusaja jooksul laval, ettevalmistuse ajal seda teha ei tohi.
- Eelnevalt pole lubatud komponentide valmis segamine. N: siirupi ja vahukoore omavahel segamine.
- Kohtunikul on õigus kontrollida kaasatoodud tooteid ja reeglitele mitte alluvaid komponente konfiskeerida.
- Vahukoor on lubatud ettevalmistamise aja jooksul valmis šaikida.
- Võistlejate võistlemise järjekord on määratud peakohtuniku poolt.
- Võistluslaua taga on võistlejatel aega 2 minutit ettevalmistuseks. Pärast nimetatud aega hakkab jooksma 8-minutiline aeg kokteilide valmistamiseks.

## TÖÖVAHENDID

- Võistlejad peavad kokteilis kasutatava vee kaasa võtma.
- Ülejäänud kokteilide komponendid peavad võistlejad ise kaasa võtma! Võistluste korraldaja ei vastuta, kui kellelgi puudub mõni komponent.
- Võistlejad peavad ise kaasa võtma klaasid, millest nad serveerivad oma kokteili. Võistlejad peavad vajalikud töövahendid ise kaasa võtma. Korraldajate poolt on olemas jäänõud ja jää.

## KOKTEILI RETSEPTUUR

- Võistleja peab oma kokteili retsepti saatma etteantud tähtjaks ja etteantud vormil võistluste korraldajatele.
- Võistlejal ei ole lubatud muuta kokteili retseptuuri võistluse käigus ega ka eelneval koosolekul.
- Kõik retseptid koos kasutajaõigustega kuuluvad pärast nende esitamist EBA-le.

## TÖÖVAHENDID

- Vesi, toonik ning sponsor toode on kohapeal olemas.
- Ülejäänud kokteilide komponendid peavad võistlejad ise kaasa võtma! Võistluste korraldaja ei vastuta, kui kellelgi puudub mõni komponent.
- Võistlejad peavad ise kaasa võtma klaasid, millest nad serveerivad oma kokteili.
- Võistlejad peavad vajalikud töövahendid ise kaasa võtma. Korraldajate poolt on olemas jäänõud ja jää.

## KOKTEILI RETSEPTUUR

- Võistleja peab oma kokteili retsepti saatma etteantud tähtjaks ja etteantud vormil võistluste korraldajatele.
- Võistlejal ei ole lubatud muuta kokteili retseptuuri võistluse käigus ega ka eelneval koosolekul. Kõik retseptid koos kasutajaõigustega kuuluvad pärast nende esitamist EBA-le.

## KOKTEILI HINDAMINE

- Võistleja valmistab eelvoorus 5 kokteili ja finaalis 3 kokteili Kokteili valmistamiseks on aega 8 minutit Kokteili maitset hindab vähemalt 7 maitsekohtunikku.
- Väikseim ja suurim hinne lahutatakse kokteili üldpunktidest.

## EELVOOR

Max kokteili hinne ühelt kohtunikult on 54 punkti

- Välimus – max 10 punkti
- Aroom – max 8 punkti
- Maitse – max 17 punkti
- Innovaatilisus – max 12 punkti
- Kokteili üldmulje – max 7 punkti

## TEHNIKA HINDAMINE

Tehnikat hinnatakse vastavalt hindamislehele, maksimum tehnika hinne on 64 Erinevad pretensioonid kohtunikele tuleb esitada vahetult peale esinemist. Hilisemaid pretensioone arvesse ei võeta. Kohtuniku hinnang on lõplik.

## FINAALIS

Hindab kuni 8 kohtunikku võistleja esinemisostkust, suhtlemist, tehnilisi oskusi ja kokteili (innovaatilisus, välimus, aroom, maitse)

- Tehnika – kommunikatsioon – professionaalsus – tõhusus 50 punkti
- Innovatsioon - originaalsus ja loovus 50 punkti
- Kokteili kvaliteet - maitse - väljanägemine - uuenduslikus 100 punkti

## AJALIMIIDI ÜLETAMINE

Ajaliimidi ületamisel arvestatakse maha võistleja üldpunktisummast järgnevad miinuspunktid. 0-30 sek. 10p, 31-60sek. 20p, 61-90sek. 30p, 91-120sek. 40p. Üle 121sek.-võistleja diskvalifitseeritakse.

## AUHINNAD

I koht Osalemine järgmisel Mattoni Grand Drink Alkoholivabade kokteilide  
Maailmameistrivõistlustel. karikas + meened

II koht karikas + meened

III koht karikas + meened

Parim kuni 24-aastane noorvõistleja karikas + meened

Parim tehnika

Parim Innovatsioon