



XXIX

EESTI BAARMENITE
MEISTRIVÕISTLUSED
kokteilide valmistamises
2024

21. mail Monumendis
22. mail Lillepaviljonis



LIVIKO
— anno 1898 —

AMBER
DISTRIBUTION ESTONIA
Part of AMBER BEVERAGE GROUP

PRIKE
ESTONIAN BEVERAGE GROUP
"TASTA 1968"

MONIN

CityAlko

Pernod Ricard

TRIDENS

JUNIMPERIUM
DISTILLERY

GEMOSS

Reegliid

XXIX Eesti Baarmenite Meistrivõistlused 2024

Reeglid ja formaat

Toimumise aeg: **21-22. mai 2024**

Registreerimine võistlusele kuni **23. aprill 2024** www.barman.ee

Tootegruppide loos: **24. aprill 2024**

Retseptid tuleb saata hiljemalt **13. mai 2024** www.barman.ee

Toimumise kohad:

- **Club Monument, Vana-Posti 8, Tallinn (21.mai 2024)**

18:00 Kogunemine ja registreerimine

18:30 Briifing

19:00 Vana Tallinn Speed Round võistlus

- **Lillepaviljon, Pirita tee 26, Tallinn (22.mai 2024)**

11:00 Kogunemine ja registreerimine

11:30 Briifing

12:00 Põhivõistlus + *Sour ja Flair*

16:15 - 17:45 Finaal (Black Box)

XXIX Eesti Baarmenite Meistrivõistlustel saavad osaleda ainult EBA liikmed, kes on liitunud hiljemalt 31. detsember 2023 ja kes on tasunud liikmemeksu.

I voor: VT Speed Round – 50 punkti (21. mai @Club Monument)

- Võistleja valmistab 3 ideaalset kokteili ning 1 shoti etteantud aja jooksul
- Võistlejale on ette antud 3 minutit ja 30 sekundit jookide serveerimiseks, iga üleminev 10 sekundit = miinus 1 punkt
- Igat kokteili hinnatakse individuaalselt järgnevate kriteeriumite järgi (välja arvatud shot):
 - Etteantud valmistamisviisi õigsus
 - Töölaua puhtus
 - Töövahendite korrektne kasutus
 - Kokteilide retsepti õigsus
 - Maitse
 - Välimus
 - Lõppaeg
- Võistleja parim tulemus saab olla null miinuspunkti. Juhul kui punktisumma on kahel või enamal võistlejal sama siis arvestatakse lõppaega
- Peab jälgima retsepte
- Peab kasutama etteantud klaase
- Peab kasutama etteantud baaritöövahendeid – enda omasid ei tohi kasutada!
- On lubatud kasutada nõ. „vabakäe“ valamist, kuid soovituslikuks jääb mensuuri kasutamine
- *Shot'i* valmistamine peab jääma viimaseks. Aeg läheb kinni kui shot on valmis ja shotiklaas on tõstetud õhku (see tähendab, et ka alkoholi valamine shotiklaasi peab jääma lõppu!)
- Enne starti võib sättida enda käe järgi tööpinda, baaritarvikuid, pudeleid, pudelilutte, klaase ning vajadusel võib ka pudelid avada
- Enne starti EI TOHI:
 - täita sheikereid ja klaase jääga, komponentide või kaunistustega
 - ette lõigata apelsinikoori
 - eraldada munavalget munakollasest
- Võistleja saab alkoholi, pikendajad, värsked mahlad, siirupi ja lõigatud kaunistused korraldajalt. Apelsin (koore jaoks) ja muna on etteantud tervikuna ning piparmünt topsist
- Võistlejaid hindavad tehnika- ja maitsekohtunikud
- Tehnikakohtunikud hindavad valmistamisprotsessi ülaltoodud punktide järgi
- Maitsekohtunikud hindavad jookide maitse korrektsust
- NB! Komponentide lisamise järjekord pole oluline (välja arvatud shot – see peab jääma kõige viimaseks). Juhul kui shot valmistatakse enne kokteilide valmimist saab võistleja -20 trahvipunkti
- Kui kokteili maitse ei vasta standardile lisatakse iga kokteili kohta kuni -5 trahvipunkti
- Klaasi või pudeli lõhkumise korral saab võistleja -10 trahvipunkti
- Kohtunike otsus on lõplik

Retseptid:

- **Vana Tallinn Toffee Caramel Sour (topelt šaikida ja topelt kurnata)**

- 4 cl Vana Tallinn Toffee Caramel
- 2 cl värskelaimimahl
- 1 munavalge
- 2 dash Angostura bitter
- 1 cl ilma mullita vesi
- 0.5 cl suhkruisrup

Serveerida **coupe** klaasist apelsinikoore eeterlike õlidega.

- **VT Espresso Martini (šaikida & topelt kurnata)**

- 3 cl Vana Tallinn Coffee Espresso
- 5 cl Vana Tallinn Chocolate Cream
- 4 cl Cold Brew kohv

Serveerida **coupe** klaasist kolme kohvioaga.

- **VT Paradise (uhmerdada)**

- 4 cl Vana Tallinn
- ¼ laimi ehk 2 sektorit
- Top-up ananassimahl

Serveerida **Highball** klaasist, kaunistada mündiga, mida on eelnevalt "plaksutatud"

- **Terviseks (VIIMASEKS JÄTTA!)**

- 3 cl Vana Tallinn Toffee Caramel
- Keefir pritspudelist

Serveerida **shot'i** klaasist: põhja läheb VT ja peale ettevaatlikult pigistada keefirit

TIME! - Aeg kinni

II voor: Malfy Gin Sour – 50 punkti (22.mai @Lillepaviljon)

- Valmistada tuleb Sour-tüüpi kokteil
- Malfy džinni 4st valikust tuleb valida 1 maitse, toodet tuleb kasutada minimaalselt 2cl (Originale, Rosa, Con Arancia, Con Limone)
- Maksimaalselt võib kasutada 6 komponenti
- Kokteilimaht ei tohi ületada 33cl
- Klaasid peavad võistlejad ise kaasa võtma
- Kohapeal on olemas värsked laimimahl, sidrunimahl, kanamuna ja kikerhernevedelik
- Korraldaja tagab tükijää; oma jää kasutamine on lubatud
- Võistleja võib kasutada kokteilis ühte enda valmistatud siirupit või bitterit, bitteri puhul max 2 dashi joogi kohta
- Võistleja valmistab 2 identset kokteili
- Kokteili maitset ja inspiratsiooni hindab 3 kohtuniku
- Võistlejal on aega kokteilide valmistamiseks 4 minutit
- Kokteili valmistamise ajal peab võistleja tutvustama kohtunikele eesti keeles joogi inspiratsioonilugu

Sour (hapu ingl.k) on segujook mis koosneb baasalkoholist, sidruni või laimi mahlast ja magustajast. Lisaks võib (aga ei pea) sisaldada sour-tüüpi kokteil ka munavalget või kikerhernekonservi vedelikku. Jooki sobib vastavalt soovile serveerida nii jääl kui ilma.

Põhivõistlus – 274 punkti (22.mai @Lillepaviljon)

64 punkti (tehnika) + 210 punkti (välimus, aroom, maitse) Kokku: 274 punkti

Korraldus:

- XXIX Eesti Baarmenite Meistrivõistlustel peavad kõik osalejad valmistama **After dinner** kategooriasse kuuluva kokteili
- After dinner kokteiliks loetakse dessertkokteili või "seedimist soodustavat" kokteili
 - Seedimist soodustav jook võetakse pärast sööki seedimise abistamiseks, et täiendada magustoitu
 - Dessertkokteil on jook, mida võib tarbida koos magustoiduga või magustoidu asemel
- Võistlustel peab võistleja kandma organisatsiooni- või töövormi
- Ajalimit kokteilide valmistamiseks on 7 minutit
- Kui võistleja ületab kokteile valmistades ettenähtud aja, arvestatakse miinuspunkte järgnevalt:
 - 0–30 sek = -10 punkti
 - 30–60 sek = -20 punkti
 - 60–90 sek = -30 punkti
 - 90–120 sek = -40 punkti
 - Üle 120 sek = diskvalifitseerimine
- Ühes vahetuses võistleb korraga kuni 4 baarmeni
- Eelvoorus hinnatakse tehnikat ja kokteile
- Võistleja peab valmistama **5 kokteili**
- 5 finalisti selgitatakse välja Vana Tallinn Speed Round, Malfy Gin Sour ja põhivõistluse punktisummade liitmisel
- Kokteili maitset hindab vähemalt **7 maitsekohtunikku**, väikseim ja suurim punktisumma arvestatakse maha ning arvesse lähevad viie kohtuniku punktid
- Max kokteili hinne ühelt kohtunikult on 42 punkti
- Tehnikat hinnatakse vastavalt hindamislehele
- Max tehnika hinne on 64 punkti
- Kaunistuste valmistamiseks on ettenähtud 15 minutit, võistlusala kõrval töölaudadel
- Ettevalmistusruumis tohib võistleja ette valmistada värsked mahlad
- Eelnevalt pole lubatud komponentide valmis segamine
- Oma kaasa toodud jää kasutamine on keelatud

- Kohtunikul on õigus kontrollida kaasatoodud tooteid ja reeglitele vastuolulisi komponente konfiskeerida
- Võistlejate võistlemise järjekord on lõplik, s.t. kohapeal ei tehta mingisuguseid ümbertõstmisi
- Kokteilides kasutatavad baasalkohoolsed joogid on kohapeal olemas, muud koostisosad peab võistleja ise kaasa võtma
- 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, selle aja möödudes algab automaatselt kokteilide valmistamise aeg
- Võistlejal on õigus valada komponente endale meelepärases järjekorras (kangemast alkoholist lahjemani; lahjemast alkoholist kangemani; alustada valamist partneri sponsoreeritud tootest). Kohtunikul on õigus küsida põhjendust valamise järjekorra kohta

Kokteili retsept:

- Võistleja peab oma kokteili retsepti saatma etteantud tähtajaks 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 7cl
- IBA reeglite kohaselt võib 7cl alkoholile lisada veel maksimum 2 dashi bittereid
- Retsept 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 järgmistest kogustes tooteid:
 - Vähemalt 1,5 cl võistlejale loositud tootegrupi toodet ühe kokteili kohta
 - **Monin** siirupit peab kasutama vähemalt 0,5 cl
 - 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
- Retsept ei tohi sisaldada:
 - Kodus valmistatud, või ettevalmistatud tooteid
 - Kuumutatud tooteid
 - Toiduvärve jms
 - Jäätist

- Mõõtemensuuride kasutamine on kõikidele võistlejatele kohustuslik
- Kokteili retsept tuleb kirjutada ühe kokteili kohta
- Retsepti juurde tuleb lisada kõik kokteili valmistamise tehnilised nüansid
- Kui kasutatakse kokteilis puuvilju või marju, siis arvestatakse marjad ja puuviljad eraldi koostisosadena
- Siirupitest tohib kasutada Monin siirupeid, muude siirupite kasutamine on keelatud
- Kokteili retsept peab olema originaalne ning ei tohi sarnaneda mõne klassikalise kokteiliga
- Võistlejal on lubatud kasutada: koort, mune, piima, jogurtit ja kondiitritooteid

Kaunistus:

- Kaunistused mis lisatakse joogi sisse (kokteilikirss, oliiv, jne) arvatakse kokteili koostisosaks
- Kaunistus mis asetatakse klaasi jalale, äärele, küljele või siis nt suhkruäär jms, arvestatakse kui kaunistust, mitte koostisosa
- Eelnevalt ettevalmistatud kaunistuste kasutamine on keelatud (v.a. kaunistused 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 miinuspunkte arvestatakse järgnevalt:
 - 0-30 sek = -10p
 - 31-60 sek = -20p
 - 61-90 sek = -30p
 - 91-120 sek = -40p
- Võistlejaid peab ülemindud ajast 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 arvestada võistlejale miinus 10 trahvipunkti
- Kaunistus tuleb võimalikult täpselt kirja panna, nt. " värsked viljad " ei ole lubatud
- Klaasi võib võistleja valida oma soovi järgi

Finaal: Black Box – igalt kohtunikult 42 punkti

Kokteili tutvustus – max 5 punkti igalt kohtunikult

- Finalistide punktiskoor algab nullist
- Võistleja peab valmistama uue kokteili etteantud toodetest vastavalt IBA reeglitele
- Kokteil ei tohi sisaldada rohkem kui 6 komponenti ja alkoholi sisaldus ei tohi ületada 7cl
- Black Box kokteili teema on "EBA 30"
- 5 finalistit võistlevad kõik korraga
- Uue kokteili väljamõtlemiseks ja retsepti esitamiseks on aega 20 minutit
- Black Box'is olevaid komponente võib etteantud aja jooksul nuusutada ja maitseda kuid kokteile proovimiseks valmistada ei ole lubatud
- Kokteilide valmistamiseks ja kaunistuste tegemiseks on aega 5 minutit
- Võistlejad peavad valmistama 3 kokteili
- Kõik võistlejad saavad 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, lõikelaua, salvrätid jne.
- Alkoholivaba kokteili valmistamine on keelatud
- Peale kokteili valmistamist peab võistleja oma kokteili tutvustama max 1 minut inglise keeles
- Esitlust hinnatakse järgnevalt:
 - 1p – kehv esitlus
 - 3p – keskmine esitlus
 - 5p – suurepärase esitlus
- Punkte annavad 7 maitsekohtunikku
- Finaalis tehnikat ei hinnata

Lisaküsimustega pöördu Slava@barman.ee või tel: 55652663

Eriauhinnad:

- Parima tehnikaga baarmen
- Parim noorbaarmen (kuni 24a. kaasaarvatud)
- Parim Senior (al. 45a.)
- Parim Vana Tallinn Speed Round
- Parin Malfi Gin Sour kokteil

Eesti meistrivõistluse võitja peab läbima enne maailmameistrivõistlustele sõitmist mentorlusprogrammi.

Võitja läheb esindama Eestit IBA MM'ile Portugali Madeirale 31. oktoober – 3. november 2024.