



Festival Maitsev Eesti Parim Eesti Kokteil 2024 võistluse reeglid

Võistluste eesmärk on Eestis toodetud jookide ja kokteilikultuuri populariseerimine. Võistlus kuulub EBA 2024. aasta Karika arvestusse. Võitja saab tasuta osaleda Eesti Sommeljeede Erakooli kevadisel baaskursusel (väärtus 990€).

Registreerimise tähtaeg on 11. november.

Võistluse päev on 17. november.

Võistlusel osalemiseks palume vabas vormis registreeruda (nimi, töökoht, telefon) aadressil Slava@barman.ee

Registreerunud võistlejad kogunevad 17.novembril kell 11.00 Festivali piletimüügi laua juurde, kus toimub järjekorranumbrite loosimine. Aega eksponentide toodetega tutvumiseks ning kokteiliretsepti koostamiseks on kaks festivali päeva (Festival on avatud laupäeval 16.novembril 13.00-21.00 ja pühapäeval 17.novembril on tutvumisaeg kuni kella 14.30-ni).

Kasutada võib minimaalselt kolme ja maksimaalselt kuni kuut komponenti, millest üks peab olema igal juhul messil pakutav alkoholivaba toode.

Kokteili komponente kaasa võtta ei tohi. Kasutada võib ainult kohapeal olevaid tooteid. Korraldaja tagab võistlejatele mõistlikus koguses valitud tooteid. Kaunistuse komponendid võib võistleja ise kaasa võtta või siis Festivali eksponentidelt küsida.

Festivalil on loodud eraldi ala ettevalmistuste tegemiseks. Klaasist eraldi olevate aluste kasutamine on keelatud, kokteili kaunistus tuleb kinnitada klaasi külge.

Peale ettevalmistusaja lõppu esitavad võistlejad oma kokteiliretsepti korraldajatele. Pärast retsepti esitamist tooteid enam muuta ei saa, küll aga võib muuta toodete osakaalu.

Võistleja peab ise kaasa võtma viis klaasi (üks eelvooruks, kolm finaalselt ning üks tagavaraks) ja töövahendid kokteilide valmistamiseks.

Kui võistlejaid on rohkem kui kuus, toimub eelvoor, mille alusel valitakse välja kuus parimat, kes osalevad finaalis. Eelvoorust tuleb valmistada üks kokteil (üks klaas) esitatud retsepti järgi ja maitsežürii punktide alusel selgitatakse välja kuus parimat.

Finaal toimub algusega kell 16.00 Väikeses saalis. Finaalis on vaja valmistada kolm identset kokteili, milleks on aega 2 minutit, et kokteil tutvustada (Eesti keeles) ning 5 minutit, et kokteilid valmis teha.

Kokteili puhul hinnatakse oskust kohalike toodete alusel valmistada originaalne ja kohalikke maitseid esile toov kokteil.

Korraldajad jätavad endale õiguse teha muudatusi programmis ja reeglites.

Küsimuste korral palume pöörduda:

Vyacheslav Ilichev

EBA juhatuse liige

slava@barman.ee