

ANORA

LIVIKO
— anno 1898 —

GEMOSS

PRIKE
JOGREASPERDID
ALASTAST 1992

AMBER
DISTRIBUTION ESTONIA
Part of AMBER BEVERAGE GROUP

XIV

Eesti Baarmenite Meistrivõistlused

alkoholivabade kokteilide
valmistamises

25. septembril, Tallinna toidumess, Unibet Arena, Paldiski mnt 104B



FOOD
FAIR
Toidumess
Tallinn
24.–25.09.2025

REEGLID



REEGLID JA FORMAAT

Toimumise aeg: 25. september 2025

Registreerimine võistlusele kuni 09. september 2025

Tootegruppide loos toimub 10. september 2025

Retseptid tuleb saata hiljemalt 21. september 2025 www.barman.ee

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

13:00 Kogunemine ja registreerimine

13:30–17:00 Põhivõistlus

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.
- Võistlusele registreerimine toimub kuni 09. september aadressil www.barman.ee.
- Kokteiliretseptid tuleb saata hiljemalt 21. september.
- Kõik võistlejad peavad kasutama oma kokteilis Stellar vett ja 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.**

VÕISTLUSTE FORMAAT

- Võistlusel hinnatakse tehnikat ja kokteile, pöörates erilist tähelepanu kokteili originaalsusele ja innovaatsilisusele.
- Võistleja valmistab 4 identset kokteili ja valmistamise ajalimiidiks on 7 minutit.
- Võistlusel esinevad baarmenid ükshaaval, selgitades samaaegselt kokteili valmistamisega žüriile oma joogi "lugu", selle inspiratsiooniallikaid ja valmimist. Samaaegselt võivad kohtunikud esitada võistlejale küsimusi.
- Kokteili esitus ja vestlus toimub inglise keeles.
- Esikolmik selgitatakse välja saadud kokteili-, vestluspunktide ja innovaatsilisuse põhjal.

KOKTEILI LOOMISEL OLE INNOVAATILINE!

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

KOKTEILI VALMISTAMINE

- Ühes kokteilis võib olla kuni 7 (mitte rohkem) toodet, koostisosa. Üks kokteil peab sisaldama vähemalt **10 cl Stellar vett**.
- **Võistleja peab kasutama vähemalt 2 cl loositud tootegrupi toodet**
 - **Prike – Tanqueray, Captain Morgan, Gordons, Luxardo aperativo**
 - **Amber Distribution – Franklin and Sons**
 - **Gemoss – Lyre`s**
 - **Anora – ISH**
- Kokteili maht ei tohi ületada 25 cl (jäa sulamise vesi ei lähe arvesse)
- Kokteilides on lubatud kasutada ainult EBA sponsorite tooteid (siirupid, püreed, mahlad, karastusjoogid, energijaogid) vaata 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 või ürdisegusid max 0,05 cl.
- Kokteili valmistamisel on lubatud kasutada sheikimine, segamine, ehitamine, blenderdamine. Kui kasutatakse kokteilis puuvilju, marju, maitsetaimi ja/või 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 kaunistusi valmistama.
- 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.
- Värsked tsirused ja mahlad võib ette pressida ettevalmistusruumis.
- Kokteili kaunistuse peab võistleja asetama klaasile võistlusaja jooksul laval, ettevalmistuse ajal seda teha ei tohi.
- Eelnevalt pole lubatud komponentide valmis segamine, nt: 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 7-minutiline aeg kokteilide valmistamiseks.

KOKTEILI RETSEPT

- Võistleja peab oma kokteili retsepti saatma etteantud tähtajaks 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 ja sponsortoode 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.

HINDAMINE

- Võistlusel hindab 7-8 kohtunikku võistleja esinemisoskust, suhtlemist, tehnilisi oskusi ja kokteili (innovaatilisus, välimus, aroom, maitse).
- Tehnika, kommunikatsioon, professaionaalsus, baarivahendite kasutamise tõhusus – 50 punkti
- Innovatsioon, originaalsus ja loovus – 30 punkti
- Kokteili kvaliteet, maitse, väljanägemine – 70 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 karikas + meened

Parim Innovatsioon karikas + meened