



MONIN CUP LIETUVA 2024

UAB SANGAIDA ir MONIN jau tradiciškai organizuoja konkursą barmenams MONIN CUP LIETUVA 2024, kuris vyks **2024 m. rugsėjo mėn. 25 d., Vilniuje.**

Šių metų konkurso tema: „Mažiau yra daugiau“ (angl. „Low is More“).

„Mažiau yra daugiau“ (angl. „Low is More“) orientuojasi į vyraujančias pasaulines tendencijas, kur lengvesnės koncentracijos ar nealkoholiniai gėrimai sparčiai populiarėja.

MONIN CUP #24 iššūkis – kurti alternatyvų, mažesnės koncentracijos, inovatyvų ir įsimintiną gėrimą, kur vienodai svarbus tiek kuriamas skonis, tiek jo pristatymas, istorija.

Pagrindinis prizas MONIN CUP LIETUVA 2024

1 vieta – kelionė į MONIN CUP finalą, kuris vyks 2024 m. gruodžio mėn. 2-5 d.

Prancūzijoje

2 vieta – 400 eurų SANGAIDA dovanų čekis

3 vieta – 200 eurų SANGAIDA dovanų čekis

Taisyklės

Registracijos forma turi būti išsiųsta iki 2024 m. rugsėjo mėn. 5 d. elektroniniu paštu monin@sangaida.lt.

Dalyvauti kviečiami Lietuvos barmenai nuo 20 iki 27 metų imtinai (gimę 1997 ar vėliau). Visi dalyviai turės paruošti 4 identiškąs porcijas savo sukurto kokteilio. Paraiškoje registruotas receptas (arba jo dalis) konkurso metu negali būti keičiami. Prieš konkurso pradžią bus patikrinta, ar receptai atitinka paraiškoje nurodytus ingredientus. Nugalėtojas atstovaus Lietuvą MONIN CUP finale, kuris vyks 2024 m. gruodžio mėn. 2-5 d. Prancūzijoje (kelionė apmokama, nugalėtojas savo kokteilį Prancūzijoje pristatys anglų kalba).

Kilus klausimams, susisiekite:

Barbara Kuzborskienė +370 612 85 387,

Mindaugas Burneika +370 612 76 180

Svarbu!

1. Kokteiliai gali būti gaminami naudojant pasirinktą kokteilių ruošimo techniką.
2. Dalyvis naudoja savo taures* ir asmenines priemones/įrangą, reikalingas kokteiliui ruošti.
*Pagal poreikį galime suteikti taures iš „Sangaida“ asortimento.
3. Dalyvis pats pasirūpina visais reikalingais gaminiais (vaisiais, papuošimais ir pan.).
4. Konkurso metu organizatoriai dalyvius aprūpins visais kokteiliams ruošti reikalingais MONIN produktais, pagal dalyvių parengtus receptus.
5. Recepto ingredientų kiekiai turi būti nurodyti mililitrais (ml), vaisių, daržovių ir kitų gaminių (gr).
6. Ruošiant kokteilį ingredientai turi būti matuojami menzūrele.
7. Konkurso dalyviai į konkursą turi atvykti likus 1 valandai iki konkurso pradžios.
8. Dalyvaudamas šiame konkurse, kiekvienas dalyvis sutinka suteikti MONIN visas teises pavišinti kokteilių ir gėrimų receptus, sukurtus ir pristatytus visuose konkurso etapuose.

Kokteilių ruošimo taisyklės

1. Kiekvienas dalyvis turi naudoti bent vieną MONIN produktą (sirupą, tyrę, padažą, kordialą). Minimalus MONIN produktų kiekis kokteilyje turi būti ne mažesnis kaip 10 ml. Pagal pageidavimą, dalyvis gali naudoti kelis MONIN produktus.
2. Pateikto kokteilio recepto stiprumas neturėtų viršyti 8% alkoholio koncentracijos (prieš atskiedimą), bet koks kokteilis viršijantis 8% alkoholio koncentraciją bus diskvalifikuotas. Kokteilio stiprumas bus apskaičiuojamas pagal pateiktą receptą (<https://www.cocktailcalc.com/>).
3. Dalyvis savo recepte gali naudoti bet kurių prekės ženklų produktus. Tyres, sirupus, padažus kviečiame rinktis iš MONIN asortimento.
4. Kokteilio ingredientų skaičius ir kiekis neribojamas, kol jie yra saugūs vartoti.
5. Bendras kokteilio pristatymo ir gaminimo laikas: 10 min. Reikia paruošti 4 vienodas kokteilių porcijas.

Ingredientai

1. Galite naudoti bet kokias vaisių sultis (taip pat šviežiai spaustas), vaisius, daržoves, uogas, žoleles ir prieskonius.
2. Leidžiama, bet neprivaloma, naudoti 1 savo gamybos ingredientą, iš anksto suderinus sudėtį su konkurso organizatoriais (Skaityti toliau – Savo gamybos ingredientų taisyklės).
3. Bet kokie nestandartiniai ingredientai, kurie yra įtraukti į dalyvio receptą, turi būti suderinti ir patvirtinti MONIN CUP #24 organizatorių (studija@sangaida.lt).

Savo gamybos ingredientų taisyklės

Galima naudoti tyrę, sirupą, sultis ir kitus produktus. Jeigu pasirenkate naudoti naminį sirupą, kordialą ar panašų produktą, recepte privaloma naudoti nepakeistą konkretaus skonio MONIN produktą pvz. ananasų ir kario sirupas tokiu atveju gaminamas naudojant MONIN ananasų sirupą ir jį maišant su kario prieskoniais. Draudžiama naudoti savos gamybos sirupus, jeigu sirupo skonis jau yra MONIN asortimente. Visi savos gamybos ingredientai turi būti išsamiai aprašyti kartu su receptu, gaminimo instrukcijomis ir pateikti registracijos formoje.

Papuošimai ir priedai

1. Papuošimai gali būti tiek valgomi, tiek nevalgomi, jeigu jie tinka prie konkurso temos ir yra saugūs.
2. Papuošimai turi būti paruošti prieš einant į sceną (papuošimai gali būti paruošti iš anksčiau).

Konkurso eiga

1. Dalyvių eilė bus nustatyta burtų keliu konkurso dieną.
2. Dalyviai turės 10 minučių pasiruošimo erdvėje, kur galės pasiruošti ingredientus, papuošimus, įrankius ir kt.
3. Scenoje, prieš pradėdant skaičiuoti konkurso laiką, dalyvis turės 3 minutes pasiruošimui.
4. Pradėjus skaičiuoti konkurso laiką dalyvis turės 10 min kokteilio ruošimui ir pristatymui, paaiškinant jo idėją ir sąsają su konkurso tema.
5. Po pasirodymo 2 min. skiriamos baro valymui, papuošimų/ingredientų/įrangos nunešimui.
6. Dalyviai už papildomą laiką scenoje gauna baudos balus (techninė komisija skiria 1 baudos tašką už kiekvienas papildomas 30 sekundžių).
7. Konkurso nugalėtoju taps dalyvis, surinkęs daugiausiai taškų.
8. Esant vienodiems rezultatams, 1 vieta atitenka daugiausiai balų už kokteilio skonį surinkusiam dalyviui.

Kokteilių ruošimas scenoje

1. Vienu metu scenoje bus 2 dalyviai (vienas dalyvis pristato kokteilį, kitas dalyvis ruošiasi pristatymui).
2. Visi dalyviai ruošia 4 kokteilio porcijas. Trys iš jų pateikiami teisėjų komisijai, o ketvirtas kokteilis pateikiamas ekspozicijai, fotografavimui.

Vertinimo kriterijai

Kategorija	Balai
PREZENTACIJA	
Recepto istorija	10
Charizma, bendravimo įgūdžiai (iš sceninio pasirodymo)	5
ĮGŪDŽIAI	
Teisingas įrangos ir barmeno darbo technikos naudojimas; organizuota ir efektyvi darbo eiga; ar neliko skysčių likučių; tikslus ingredientų išpylimas; darbo vietos švara	10
RECEPTO VADOVAVIMAS	
Proporcijos, technika ir ingredientai naudojami pagal iš anksto paruoštą receptą	5
Viso: 30 balų	

Kategorija	Balai
KOKTEILIO PREZENTACIJA	
Spalva, papuošimas, taurės, gėrimo estetiškumas	10
AROMATAS	
Ar aromatas papildoma gėrimą? Ar aromatas malonus?	8
BALANSAS	
Visų ingredientų skonių balansavimas. Ar kokteilis ne per saldus, rūgštus, kartus, sūrus arba pernelyg stiprus...	10
SKONIS (1–5 prastai, 6–12 gerai, 13–20 labai gerai, 21–25 puikiai)	
Bendras skonio įspūdis	25
POSKONIS	
Ar poskonis išlieka? Skoniai išlieka arba pasikeičia?	10
ORIGINALUMAS	
Kokteilio originalumas. Ar ne per daug panašus į kokius nors klasikinius kokteilius?	7
Viso: 70 balų	

Organizatorių kontaktai

- Barbara Kuzborskienė: tel. +370 612 85 387, monin@sangaida.lt
- Mindaugas Burneika: tel. +370 612 76 180, studija@sangaida.lt

