



MONIN CUP LIETUVA 2022

UAB SANGAIDA ir MONIN jau tradiciškai organizuoja kokteilių konkursą barmenams MONIN CUP LIETUVA 2022, kuris vyks 2022 m. rugsėjo mėn. 27 d., Vilniuje.

Šių metų konkurso tema: „Dalinkis nepamirštamomis akimirkomis“.

Konkurso tema – tai kvietimas dalyviams pasitelkti savo kūrybiškumą ir pademonstruoti savo įgūdžius, aistrą ir fantaziją, kuriant nepamirštamą kokteilių ruošimo akimirką.

Visi dalyviai turi paruošti 4 identišką porcijas savo sukurtą kokteilį. Paraiškoje registruotas receptas (arba jo dalis) konkurso metu negali būti keičiami. Prieš konkurso pradžią bus patikrinta, ar receptai atitinka paraiškoje nurodytus ingredientus.

MONIN CUP #22 iššūkis yra sukurti ir pasidalinti kokteilio ruošimo patirtimi. Receptas turi reprezentuoti jo kūrėjo pasaulio viziją ir papasakoti apie akimirką, kurios įkvėpė sukurti savo unikalų kokteilio receptą. Ką tikimės pamatyti ir pajusti konkurse „Dalinkis nepamirštamomis akimirkomis“?

- Įsimintina patirtis – unikalaus skonio kokteilis, kuris išliks žiūrovų ir teisėjų mintyse dar ilgai po konkurso pabaigos.
- Įtraukiamumas – kokteilio kūrimas kaip nuotykis ar procesas, kuris pritrauks teisėjų ir žiūrovų dėmesį.
- Unikali istorija – dalyvis turi supažindinti komisiją su kokteilio gaminimo procesu ir pasidalinti savo gerimų kūrimo aistra.

Taisyklės

Registracijos forma turi būti išsiųsta iki 2022 m. rugsėjo mėn. 20 d. elektroniniu paštu petras.keblas@sangaida.lt.

Klausimams: Petras Keblas +370 612 76 180.

Dalyvauti kviečiami Lietuvos barmenai, nuo 20 iki 27 metų. Nugalėtojas atstovaus Lietuvai MONIN CUP finale, kuris vyks 2022 m. gruodžio mėn. 6-7 d. Prancūzijoje (kelionė pilnai apmokama, nugalėtojas pristatys savo kokteilį Prancūzijoje anglų kalba).

Svarbu!

1. Kokteiliai gali būti gaminami naudojant bet kokią kokteilių ruošimo techniką.
2. Dalyvis naudoja savo taures ir asmenines priemones/įrangą, reikalingas kokteiliui ruošti.
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. Konkurso dalyviai į konkursą turi atvykti likus 1 valandai iki konkurso pradžios.
6. Recepto ingredientų kiekiai turi būti nurodyti mililitrais (ml), vaisių, daržovių ir kitų gaminių (gr).
7. Ruošiant kokteilį ingredientai turi būti matuojami menzūrele.

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. Dalyvis savo recepte gali naudoti bet kurių prekių ženklų produktus, nekonkuruojančių su MONIN produktais (sirupais, tyrėmis, padažais).
2. Kokteilio ingredientų skaičius neribojamas.
3. 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 naminį ingredientą, iš anksto suderinus sudėtį su konkurso organizatoriais (Skaityti toliau – Namų ingredientų taisyklės).
3. Bet kokie nestandartiniai ingredientai, kurie yra įtraukti į dalyvio receptą, turi būti suderinti ir patvirtinti MONIN CUP #22 organizatorių (petras.keblas@sangaida.lt).

Naminių ingredientų taisyklės

Galima naudoti tyrę, sirupą, sultis ir kitus produktus (pvz., degtinė + citrinos žievelė + bazilikas), tačiau jei pasirenkate naudoti naminį sirupą ar panašų produktą, recepte privaloma naudoti nepakeistą konkretaus skonio MONIN produktą. Bet koks naminis sirupas ar panašus produktas turi būti pagamintas iš MONIN produktų (pavyzdžiui, „Ananasų ir kario sirupas“ turi būti pagamintas iš MONIN ananasų sirupo). Draudžiama naudoti naminius sirupus, kuriuose nėra MONIN produkto, jeigu sirupo skonis jau yra MONIN asortimente. Visi naminiai ingredientai turi būti išsamiai aprašyti kartu su receptu, gaminimo instrukcijomis ir pateikti registracijos formoje.

Papuošimai ir priedai

1. Papuošimui pritvirtinti leidžiama naudoti medines lazdeles ir panašias tvirtinimo detales.
2. Papuošimai turi būti paruošti prieš lipant į sceną (papuošimai gali būti paruošti iš ankčiau).
3. Dalyvis kuriant papuošimus gali naudoti prieskonius.

Konkurso eiga

1. Dalyvių eilė bus nustatyta burtų keliu konkurso dieną.
2. Kokteilių ruošimo laikas scenoje 10 min. Vėliau 2 min. skiriamos baro valymui, papuošimų/ingredientų/įrangos nunešimui.
3. Dalyviai už papildomą laiką scenoje gauna baudos balus (techninė komisija skiria 1 baudos tašką už kiekvieną papildomą 30 sekundžių).
4. Konkurso nugalėtoju taps dalyvis, surinkęs daugiausiai taškų.
5. Esant vienodiems rezultatams, 1 vieta atitenka daugiausiai balų už kokteilio skonį surinkusiam dalyviui.

Kokteilių ruošimas scenoje

1. Vienu metu scenoje bus 2 arba 3 dalyviai (vienas dalyvis pristato kokteilį, kiti dalyviai ruošiasi pristatymui).
2. Visi dalyviai ruošia 4 kokteilio porcijas. Trys iš jų pateikiami degustacijos komisijai, o ketvirtas kokteilis pateikiamas viešai apžiūrai, fotografavimui.

Vertinimo kriterijai

Kategorija	Balai
KOKTEILIO PREZENTACIJA	
Spalva, papuošimas, taurės, gėrimo estetiškumas	10
AROMATAS	
Ar aromatas papildo 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	

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	

Pagrindinis prizas

MONIN CUP LIETUVA 2022

1 vieta – kelionė į MONIN CUP finalą, kuris vyks 2022 m. gruodžio mėn. 6-7 d. Prancūzijoje

2 vieta – 300 eurų SANGAIDA dovanų čekis

3 vieta – 150 eurų SANGAIDA dovanų čekis

MONIN CUP LIETUVA 2022 organizatorių kontaktai:

- Petras Keblas: tel. +370 612 76 180, petras.keblas@sangaida.lt
- Dėl MONIN produktų išbandymų, konsultacijų Sangaidos kokteilių studijoje: petras.keblas@sangaida.lt