



MONIN CUP LIETUVA 2026

UAB SANGAIDA ir **MONIN** jau tradiciškai organizuoja konkursą barmenams MONIN CUP LIETUVA 2026, kuris vyks 2026 m. rugsėjo mėn. 23 d., Vilniuje.

Šių metų konkurso tema: „Timeless Twists“.

„Timeless Twists“ Barmenų konkursas, jungiantis praeitį ir ateitį

Atsigręžkite į praeitį ieškodami įkvėpimo – atgaivinkite primirštus skonius, pagerbkite laiko patikrintas technikas ir atraskite istorijas, slypinčias už ikoninių kokteilių. Pasitelkite savo kūrybiškumą ir suteikite jiems naują pavidalą, pritaikytą šiandienai ir rytojui.

Nesvarbu, ar moderniai interpretuosite vietinę tradiciją, ar naujai perkursite klasikinį receptą – jūsų užduotis yra sukurti gėrimą, kuris perteiktų praeities dvasią, kartu drąsiai peržengdamas nusistovėjusias ribas ir išnaudodamas šiuolaikines priemones, technologijas bei įgūdžius.

Inovacijos gali pasireikšti įvairiais būdais, tai gali būti šiuolaikinių ingredientų naudojimas, nauji pateikimo sprendimai, pažangios technikos ar netikėti kūrybiniai metodai. Svarbiausia – modernizuoti autentiškai, kūrybiškai ir įtaigiai.

Gerbkite tradicijas, tačiau nebijokite jų interpretuoti. Ateitis priklauso tiems, kurie išdrįsta pažįstamus dalykus paversti kažkuo nauju, novatorišku ir nepamirštam.

Konkurso taisyklės

Konkurse gali dalyvauti profesionalūs barmenai ir profesinių mokyklų mokiniai nuo 20 iki 27 metų amžiaus (gimę 1999 m. arba vėliau).

Visi dalyviai turės paruošti 4 identiškas 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“ pusfinalyje, kuris vyks 2026 m. x mėn. x d. Londone. Ten jis turės galimybę patekti tarp septynių geriausių Europos dalyvių ir iškovoti vietą „MONIN Cup“ finale Prancūzijoje.

Registracijos forma turi būti išsiųsta iki 2026 m. rugsėjo mėn. 4 d. elektroniniu paštu studija@sangaida.lt.

Kilus klausimams, susisiekite: Mindaugas Burneika +370 612 76 180

Pagrindinė konkurso informacija

1. Tikimės, kad visi dalyviai bus atsidavę siekiui kurti aukščiausios kokybės gėrimus, taip pat skatinami dalytis informacija ir žiniomis tarpusavyje, prisidedant prie barmeno amato tobulinimo.
2. Kokteiliai gali būti gaminami naudojant pasirinktą kokteilių ruošimo techniką.
3. Dalyvis naudoja savo taures* ir asmenines priemones/įrangą, reikalingas kokteiliui ruošti.
4. Dalyvis pats pasirūpina visais reikalingais ingredientais (vaisiai, sultys, alkoholis, papuošimais ir pan.).
5. Konkurso metu organizatoriai dalyvius aprūpins visais kokteiliams ruošti reikalingais MONIN produktais, pagal dalyvių parengtus receptus.
6. Recepto ingredientų kiekiai turi būti nurodyti mililitrais (ml), vaisių, daržovių ir kitų gaminių (gr).
7. Ruošiant kokteilį ingredientai turi būti matuojami menzūrele.
8. Konkurso dalyviai į konkursą turi atvykti likus 1 valandai iki konkurso pradžios.
9. Dalyvaudamas šiame konkurse, kiekvienas dalyvis sutinka suteikti MONIN visas teises paviešinti kokteilių ir gėrimų receptus, sukurtus ir pristatytus visuose konkurso etapuose.
10. Nugalėtojas įgyja teisę atstovauti savo šaliai pusfinalyje, pristatydamas tą patį kokteilį, kurį pateikė vietiniame „MONIN Cup“ konkurse. Siekiant užtikrinti nuoseklumą ir sąžiningas konkurencijos sąlygas, visų konkurso etapų metu būtina laikytis pasirinktos temos.

**Pagal poreikį galime suteikti taures iš „Sangaida“ asortimento.*

Kokteilių ruošimo taisyklės ir ingredientai

1. Konkursiniam kokteiliui sukurti dalyviai privalo panaudoti ne mažiau kaip 10 ml bet kurio MONIN produkto, pavyzdžiui, „Le Sirop de MONIN“, „Le Concentré de MONIN“, „Pure by MONIN“, „Le Fruit de MONIN“ arba „La Liqueur de MONIN“. Leidžiama naudoti ir kelis MONIN produktus. „Paragon“ nėra laikomas MONIN produktu.

MONIN produktas kuris yra naudojamas savo gamybos ingrediento gamybai, nėra laikomas atitinkančiu šį reikalavimą. Toks produktas gali būti naudojamas tik kaip papildomas ingredientas prie privalomų 10 ml nepakitusio MONIN produkto.

2. Dalyviai savo receptuose gali laisvai naudoti bet kokius vartoti tinkamus ingredientus iš prekių ženklų, nekonkuruojančių su esamu MONIN produktų asortimentu (sirupais, vaisių tyrėmis ir likeriais). Naudojamų ingredientų skaičius ir kiekis nėra ribojami, jei tik jie yra saugūs vartoti.
3. Bendras kokteilio pristatymo ir gaminimo laikas: 10 min. Reikia paruošti 4 vienodas kokteilių porcijas.
4. Galite naudoti bet kokias vaisių sultis (taip pat šviežiai spaustas), vaisius, daržoves, uogas, žoleles ir prieskonius.
5. Leidžiama, bet neprivaloma, naudoti 1 savo gamybos ingredientą, iš anksto suderinus sudėtį su konkurso organizatoriais (Skaityti toliau – Savo gamybos ingredientų taisyklės).
6. Bet kokie nestandartiniai ingredientai, kurie yra įtraukti į dalyvio receptą, turi būti suderinti ir patvirtinti MONIN CUP 2026 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. Visi dalyviai ruošia 4 kokteilio porcijas. Trys iš jų pateikiami teisėjų komisijai, o ketvirtas kokteilis pateikiamas ekspozicijai, fotografavimui
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.

Vertinimo kriterijai

Dalyvio pristatymas – asmeninis prisistatymas ir gebėjimas bendrauti anglų kalba.

Tvarka ir švara – organizuotas, tvarkingas ir efektyvus darbo būdas, švarios darbo vietos palaikymas, išvengiant išsiliejimų ir netvarkos.

Techniniai įgūdžiai – dalyvio meistriškumas ir taisyklingas barmeno darbo technikų taikymas. Konkursui skirtas kokteilis turi būti paruoštas vietoje ir pristatytas vertinimo komisijai, už visiškai iš anksto paruoštą (pre-batch) kokteilį bus skiriami baudos taškai.

Gėrimo vertinimas – išvaizda ir pateikimas, aromatas, skonis, balansas, originalumas bei sąsaja su konkurso tema.

Pagrindinis prizas MONIN CUP LIETUVA 2026

1 vieta – kelionė į MONIN CUP pusfinalį, kuris vyks 2026 m. x mėn. x d. Londone

2 vieta – x eurų SANGAIDA dovanų čekis

3 vieta – x eurų SANGAIDA dovanų čekis

Organizatorių kontaktai: Mindaugas Burneika: tel. +370 612 76 180, studija@sangaida.lt

Tarptautinis „MONIN Cup“ finalas vyks 2026 m. gruodžio 8–9 d. Paryžiuje.

Finaliniame konkurso etape pagrindinis dėmesys bus skiriamas individualiam kūrybiškumui. Kiekvienas finalininkas turės sukurti ir pristatyti kokteilį, atspindintį jo asmeninį stilių, viziją ir barmeno identitetą.

Šis etapas skirtas išryškinti dalyvių originalumą, gebėjimą vystyti idėją bei sukurti išskirtinį ir savita kokteilio pateikimą.

Šio finalinio etapo formatas šiuo metu dar rengiamas. Visa aktuali informacija bus iš anksto perduota vietinėms organizatorių komandoms ir pusfinalio dalyviams, kad jie galėtų tinkamai pasiruošti ir susipažinti su konkurso reikalavimais.

Apdovanojimai

Tarptautinio finalo nugalėtojai gaus piniginius prizus:

I vieta – 5 000 EUR;

II vieta – 3 000 EUR;

III vieta – 2 000 EUR.

Po pergalės trys geriausiai pasirodę finalininkai tampa oficialiais konkurso ambasadoriais, todėl kitais metais gali būti kviečiami bendradarbiauti su MONIN įvairiose reklaminėse ir reprezentacinėse veiklose.