

ANORA

LIVIKO
— anno 1898 —

GEMOSS

PRIKE
— 100% KASPERID
AASAST 1992 —

XV

Eesti Baarmenite Meistrivõistlused

alkoholivabade kokteilide
valmistamises

24. septembril, Unibet Arena,
Paldiski mnt 104B, Tallinn



FOOD
FAIR
Toidumess
Tallinn
23.–24.09.2026

REEGLID



REEGLID JA FORMAAT

Toimumise aeg: 24. september 2026

Registreerimine võistlusele kuni 06. september 2026

Tootegruppide loos toimub 07. september 2026

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 on astunud EBA liikmeks käesoleval aastal
- Võistlustele registreerimine toimub kuni 06. september aadressil www.barman.ee
- Kokteiliretseptid 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 tuleb olla innovaatiline, 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 innovaatsusele
- Võistleja valmistab 4 identset kokteili ja valmistamise ajalimiidiks on 7 minutit
- Võistlusel esinevad baarmenid ükshaaval, selgitades samaaegselt kokteili valmistamisega žüriile oma joogi "lugu", selle inspiratsiooni ja valmimist. Samaaegselt võivad kohtunikud esitada võistlejale küsimusi
- Kokteili esitus ja vestlus toimub inglise keeles
- Esikolmik selgitatakse välja saadud kokteili- ja vestluspunktide alusel

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 innovaatsus 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, Luxardo aperativo**
 - **Anora – ISH**
 - **Gemoss – Lyre`s**
 - **Liviko – Corsaro, Martini Vibrante/Floreale, Ginger Duke**
- 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 shekimine, segamine, ehitamine, blenderdamine. Kui kasutatakse kokteilis puuvilju, marju, maitsetaimi, 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 valmistama kaunistusi
- Võistlusteks valmistub võistleja kohapeal 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 valmis 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 jooksuma 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 retsepti 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

MAITSE HINDAMINE

- Võistleja valmistab eelvoorus 4 kokteili ja finaalis 3 kokteili. Kokteilide valmistamiseks on aega 7 minutit Kokteili maitset hindab vähemalt 7-8 maitsekohtunikku

EELVOOR

- Max kokteili hinne ühelt kohtunikult on 54 punkti
- Välimus – max 10 punkti
- Aroom – max 8 punkti
- Maitse – max 17 punkti
- Innovaatilisus – max 12 punkti
- Kokteili üldmulje – max 7 punkti
- Väikseim ja suurim hinne lahutatakse kokteili üldpunktidest

TEHNIKA HINDAMINE

- Tehnikat hinnatakse vastavalt hindamislehele, maksimum tehnika hinne on 64 punkti
- Erinevad pretensioonid kohtunikele tuleb esitada vahetult peale esinemist
- Hilisemaid pretensioone arvesse ei võeta
- Kohtuniku hinnang on lõplik

FINAAL

- Finaalis hindab 7-8 kohtunikku võistleja esinemisoskust, suhtlemist, tehnilisi oskusi ja kokteili (innovaatilisus, välimus, aroom, maitse)
- Tehnika, kommunikatsioon, professionaalsus, töövahendite 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 karikas + meened

II koht karikas + meened

III koht karikas + meened

Parim kuni 24-aastane noorvõistleja karikas + meened

Parim tehnika

Parim Innovatsioon