



2025. aasta MONIN CUP ESTONIA – FUNCTIONAL FUTURE

Tervislikkus ja funktsionaalsus on kokteilimaailmas tõusev trend ning selle aasta võistlusel kutsume üles looma unustamatuid kokteile, mis kehale ja enesetundele head teevad. Otsime elamusi, mis lisaks meelikõitvale maitsele, aroomile ja suurepärasele välimusele ka tervist toetavad. Tervist toetavate koostisosade täpse valiku jätame võistlejate hooleks, kuid fantaasia tööle panemiseks mõtle näiteks kollageeni, tsitruste, funktsionaalsete seente, matcha, kummeli, ingveri, kombucha ning teiste immuunsust, ilu ja keskendumisvõimet toetavate toorainete peale.

OSALEMISTINGIMUSED

NÕUDED OSALEJATELE

- Võistluskokteile on vaja esitleda eesti - ja inglise keeles, seega nende keelte oskamine on eeltingimuseks.
- Võistluspäeval peavad kõik võistlejad kaasa võtma oma isiklikud baaritarvikud ja klaasid ning järgima täpselt esitatud retsepti.
- MONIN CUPil on oodatud osalema täisealised võistlejad.

NÕUDED VÕISTLUSKOKTEILIDELE

- Kokteilis on kohustuslik kasutada vähemalt üht MONIN toodet (siirup, püree, kontsentraat).
- Kasutatavate koostisosade arv ja kogus ei ole piiratud. Kõik koostisosad peavad olema tarbimiseks ohutud ja legaalsed.
- Võistluse ajal on kokteilide valmistamiseks aega 8 minutit, mille jooksul tuleb valmistada 4 kokteili.
- Kokteilid võivad olla valmistatud mistahes meetodil.
- Kokteili peab sisaldama vähemalt üht tervislikku või funktsionaalset koostisosa.
- Võistlusel osaleva kokteili retsept peab olema omaloominguline, populaarsete kokteiliretseptide kopeerimine ei ole lubatud.
- Ühes kokteilis peab kasutusel olema vähemalt 10 ml MONIN tooteid. Erinevaid tooteid võib omavahel kombineerida.

- Konkurentide tooteid ei ole lubatud kasutada.
- Kaunistused võivad olla söödavad või mittedöödavad, kui need on joogi või võistluse teemaga kooskõlas.
- Retseptis tuleb märkida koostisosad milliliitrites (ml).

NÕUDED OSALEJATELE

- Retsepti muutmise võib kaasa tuua punktide mahaarvamise või võistluselt diskvalifitseerimise.
- Lava taga ettevalmistusalal on võistlejal kaunistuste valmistamiseks, koostisosade viimistlemiseks ning kõigi joogi esitlemiseks vajalike aspektide ette valmistamiseks 8 minutit (kaunistused võib eelnevalt ette valmistada).
- Vahetult enne võistlust on võistlejal 3 minutit oma töökoha üles seadmiseks.
- Põhivõistlus kestab täpselt 8 minutit, mille jooksul tuleb kokteil valmistada ning esitleda selgitades tausta, inspiratsiooniallikaid ja seost võistluse teemaga. Valmistada tuleb neli identset kokteili, millest kolm serveeritakse kohtunikele ja üks piltide tegemiseks ja väljapanekuks.
- Võistlusejärgsel on osalejal 2 minutit aega töökoha koristamiseks ning varustuse ja koostisosade algsetesse kohtadesse paigutamiseks.
- Võistlusjärjekord kuulutatakse välja võistluspäeval.
- Korraga võistleb üks osaleja.
- Korraldajad varustavad osalejaid kõigi kokteilide valmistamiseks vajalike MONIN toodete ja alkoholivabade jookidega, sealhulgas Lyre's alkoholivaba alkoholi ja Galvanina limonaadide/toonikutega.

LISAINFO

- Võistlusel osaledes annab võistleja nõusoleku kasutada võistluse igas etapis esitatud retsepte MONIN väljaannetes (sotsiaalmeedia, blogid, veebilehed, retseptiraamatud jne.)
- Võistlusel osaledes nõustub iga võistleja andma MONINile täieliku õiguse kasutada kõiki loodud retsepte.
- Etteantud aja ületamine toob endaga kaasa trahvipunktid, mille määrab tehniline žürii. Iga 30 ületatud sekundi eest, -1 punkt.
- Võistlus toimub ühes voorus ja võitjaks kroonitakse kõrgeima punktisumma saavutaja.
- Võrdsete tulemuste korral saab 1. koha see, kes on kogunud kõige kõrgemad punktid kokteili maitse eest.
- Kohale tulla palun 1 tund enne võistlust.
- Võistlus läheb EBA karikaarvestusse.

HINDAMISEL ARVESTATAKSE

- Kandidaadi esitlust: Isiklik esitus ja suhtlusoskus.
- Puhtus: Organiseeritud, puhas ja tõhus tööviis, puhta tööala säilitamine, mahavoolamiste vältimine.
- Tehnilised oskused: Võistleja oskused ja baarmenitehnikate korrektne kasutamine.
- Joogi hindamine: Välimus ja esitus, aroom, maitse, tasakaal, originaalsus ja seos võistluse teemaga.