

Calvados Cocktail Trophies -kutsu



TÄMÄN VUODEN TEEMANA ON KASVIKSET.

KISAPAIKKANA TOIMII : TURUN AALTO YÖKERHO

PÄIVÄMÄÄRÄ: 15.1.2018

OVET AUKEAA KLO: 19.00

FINAALIIN VALITAAN 8 KILPAILIJAA

Kilpailu on avoin kaikille FBSK:n jäsenille,
aktiivitestin läpäisseet oppilasjäsenet ovat myös oikeutettuja osallistumaan.

RESEPTIN VIIMEINEN PALAUTUSPÄIVÄ ON: 20.12.2017

osoitteeseen: alina@fbsk.fi

lisäkysymykset saa laittaa samaan osoitteeseen.

Kilpailun säännöt >>

HUOMIOI ETTÄ RESEPTIT PALAUTETAAN VAIN LIITTEENÄ OLEVAA RESEPTIKAAVAA KÄYTTÄEN.

File	Modified ▲
>  FT-IBA.pdf	07.11.2017 by Webmaster
>  TASTING FORM.pdf	07.11.2017 by Webmaster
>  Technical Form.pdf	07.11.2017 by Webmaster

 Download All

KILPAILUN SÄÄNNÖT

1 § Kilpailun järjestää F.B.S.K. ry. Kilpailun voittaja edustaa Suomea pro sarjassa 26.3.2018 Ranskassa Normandiassa järjestettävässä kansainvälisessä calvados-tuottajien drinkkilpailussa Calvados Nouvelle Vogue International Trophies 2018.

2 § Kilpailua johtaa ja valvoo kilpailutoimikunta, joka samalla toimii kilpailujen ylituomaristona. Ylituomariston päätöstä vastaan ei voi protestoida.

3 § Kukin kilpailija suunnittelee yhden calvados-pohjaisen juomasekoituksen, joka voi kuulua seuraaviin kategorioihin; LONG DRINK (12-15 cl) tai SHORT DRINK (7-9 cl); before- tai after dinner.

Vuoden 2018-kilpailun teemana on KASVIKSET.

Kilpailijan tehtävänä on suunnitella ja luoda calvados-pohjainen juomasekoitus, johon hän on saanut innoituksensa tämän vuoden teemasta jonka juuret ovat hedelmällisessä maaperässä.

Reseptissä tulee olla vähintään yksi kasvis.

Lue huolellisesti nämä suomenkieliset kilpailun säännöt sekä liitteenä oleva Rules and Regulations -tiedosto, jossa on myös tarkemmat ohjeet ja luonnehdinnat (sivu 3) tämän vuoden kasvisteemaan liittyen.

Kunkin kilpailijan tulee esitellä ja perustella kilpailun alussa suullisesti englannin kielellä valintansa ja luomansa juomasekoituksen idean sekä erityispiirteet (noin 2 minuuttia). Suullinen esitys on myös arviointikohde.

4 § Sekoitukseen käytettävän alkoholin määrä voi olla maksimissaan 7 cl, josta tulee olla vähintään

3cl calvadosta, juoma ei saa sisältää muita perus väkeviä alkoholeja kuten Viski, Vodka, Gini, Rommi, yms. Nämä ovat siis kiellettyjä.

Kilpailijan voi käyttää reseptissään mitä tahansa calvadosta Alkon valikoimasta ja FBSK:n laatimasta maahantuojien listauksesta. Kilpailijan tulee mainita ko. calvados reseptissään ja tuoda se mukanaan karsintakilpailuun. Pullo saa olla avattu.

5 § Kilpailuissa voidaan käyttää myös itse tehtyjä aineosia (esim. siirapit jne.). Jokainen kilpailija on velvollinen itse hankkimaan kaikki alkoholit ja alkoholittomat ainesosat sekä koristeet kisapaikalle.

6 § Kilpailijan tulee hankkia kilpailussa käyttämänsä lasit itse ja tuoda ne mukanaan kilpailupaikalle.

7 § Kilpailija on velvollinen huolehtimaan siitä, että hänen juomasekoituksensa ei ole nimeltään tai sisällöltään identtinen minkään kansainvälisesti yleisesti tunnetun tai aikaisemmin drinkkikilpailuun osallistuneen reseptin kanssa.

8 § Reseptit on ilmoitettava senttilitroina (cl).

9 § Sekoitus ei saa sisältää enempää kuin kuutta ainesosaa. Ns. dashit ja dropit, joita käytetään sekoituksen maustamiseen sekä juoman joukkoon laitetut/murskatut hedelmät, siirapit, sokerit jne. on sisällytettävä em. ainesosamäärään.

10 § Koristeiden on oltava syötäviä. Valmistelu-aika on 15 minuuttia. Koristeen saa sijoittaa ainoastaan lasiin ja niiden on pysyttävä lasissa tarjoilijan kantoaikana tuomaristolle.

11 § Kaikilla kilpailijoilla pitää olla kilpailussa riittävästi koristeita, alkoholeja ja alkoholittomia aineosia vähintään neljään drinkkiin.

12 § Jokaisen osallistujan on itse valmistettava drinkkinsä.

13 § Kilpailijat tuo kilpailuun omat valmistusvälineensä. Kilpailija on velvollinen käyttämään virallisia mittavälineitä ja tuomaan ne mukanaan kilpailupaikalle.

14 § Kilpailu-aika on pitkälle juomalle 7 minuuttia ja lyhyelle juomalle 5 minuuttia, jonka aikana tehdään neljä kilpailudrinkkiä. Ylijasta sakotetaan piste kultakin alkavalta 30 sekunnilta.

15 § Kilpailussa arvostellaan drinkin maku/jälkimaku (35 p), aromi (10 p), ulkonäkö (25 p) ja valmistustekniikka sekä kilpailijan suullinen esitys (yht. 15 p)
mikäli lopullisissa tuloksissa tulee tasapisteitä, ratkaisee ensisijaisesti drinkin 1) maku-, 2) ulkonäkö-, 3) aromi-, 4) tekniikkapisteet.

Onnea Kisaan.