

Mattoni Grand Drink 2019

Alkoholittoman cocktailin mestaruus on tarjolla!

Tsekkiläisen kuplavesivalmistaja Mattonin kansainvälinen "Mattoni Grand Drink 2019" cocktailkilpailu järjestetään Prahassa kesällä 2019. Tämä on jo 22. MGD-kilpailu ja samalla kymmenes alkoholittoman cocktailin maailmanmestaruuskilpailu.

Monen eri maan parhaan alkoholittoman juoman tekijät kisaavat 10 000 dollarin pääpalkinnosta! Vuonna 2017 Alina Laaksonen meni ja voitti tuon arvostetun palkinnon ja totta tosiaan voitti 10 000 dollaria! Suomen mestaruus ja näin ollen Suomen edustaja Prahaan selviää sunnuntai-illalla 3.3. Butchersissa.

Butchers ei ole normaalisti sunnuntaisin auki, joten sinulla on nyt samalla oiva tilaisuus tulla käymään yhdessä Helsingin yöelämän uusimmista paikoista ja tulla kisaamaan tai seuraamaan kilpailua. Vaikka cocktail-kisa on alkoholittoman juoman kanssa, voi silti tiskiltä tilata kivennäisvettä väkevämpää.

Kilpailuun osallistuville: Reseptinjättöaika on pidennetty. Reseptit tulee lähettää viimeistään sunnuntaina 24.2. Säännöt ja ohjeet löytyvät tämän esittelyn lopusta.

Tervetuloa kilpailemaan sekä viettämään hauskaa iltaa Butchersiin!

KISAKUTSU

Mocktail-kisan Suomen mestaruus

Päivä: 3.3.2019

Paikka: Butchers Helsinki (Uudenmaankatu 16-20, 00120 Helsinki)

Klo: 20.00 (Ovet aukeavat yleisölle)

Arvon Baarimestarit! Kisa alkoholittomien cocktailien Suomen mestaruudesta alkaa. Voittaja lähtee edustamaan Suomea Prahaan Mattoni-kisaan kesäkuussa 2019.

Baarimestarit saavat tänäkin vuonna loihkia terveellisen, vähäkalorisen, innovatiivisen, helppovalmisteisen ja hyvin balanssissa olevan mocktailin.

Kilpailun järjestäjä on Suomen Baarimestarien ja Kannattajien Kerho ry (FBSK). Kilpailuun voivat osallistua jäsenmaksunsa maksaneet FBSK:n aktiivi-, kunnia- ja yhteistoimintajäsenet.

SÄÄNNÖT

Kisassa valmistetaan viisi (5) mocktailia.

Mocktailiin pitää sisältää vähintään 10 cl kuplivaa vettä (Prahassa ja kisapaikalla Suomessa Grand Mattoni).

Juoma saa sisältää max. 65 kcal / 100 ml kohden.

Kilpailussa saa käyttää maksimissaan 2 cl siirappeja / pyreitä.

Kuplavettä tulee käyttää vähintään 10 cl.

Ainesosia saa olla yhteensä seitsemän (7).

Juomassa käytettyjen raaka-aineiden pitää olla saatavilla tavallisesta ruokakaupasta.

Reseptit on ilmoitettava senttilitroina (cl), dasheina, droppeina tai baarilusikallisina.

Resepti ilmoitetaan vapaasti.

Kilpailijan täytyy myös pitää presentaatio juomasta, sen terveysvaikutteista sekä kertoa tarina innovatiivisuuden takaa, tämä suoritetaan ennen kisa-aikaa.

Kisa-aika lavalla on 7 min.

Kilpailija tuo kilpailuun oman lasiston, omat työvälineet sekä kaikki raaka-aineet. Kisan järjestäjä FBSK hankkii paikalle Mattoni kuplaveden.

Kisaajan on kuvattava itsestään noin 2 min pituinen video Prahan osakilpailua varten. Tämän on oltava kuvattuna ennen Suomen kisapäivää 3.3.2019. Mikäli tarvitsit jotain baarityövälineitä, ilmoitathan siitä reseptin jättövaiheessa.

Resepti palautettava viimeistään 24.2.2019.

Reseptissä tulee ilmetä: koko nimi, työpaikka, kaupunki, sähköpostiosoite ja puhelinnumero, juoman reseptiikka, kalorimäärä raaka-aineita kohden, koristeeseen käytetyt raaka-aineet sekä innovaatio ja terveysvaikutteet.

Finaaliin valitaan kahdeksan (8) kilpailijaa.

Mikäli säännöistä on kysyttävää, otathan yhteyttä:

Alina Laaksonen

0409377207

alina@fbsk.fi