



ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Всероссийский конкурс безалкогольных коктейлей «ЗДОРОВЬЕ НАЦИИ 2023» пройдет в период с 19 мая по 25 июня 2023 года, в два этапа.

ЦЕЛИ КОНКУРСА: Найти новые коктейли, которые будут приготовлены в инновационном стиле, и возможность приготовить их практически в любом баре. Креативность и инновации, а также технологичность коктейля будут ключевой частью оценки.

«Барменская Ассоциация России понимает важность развития культуры питания и индустрии питания в стране. Курс на здоровый образ жизни, полезные напитки — приоритет современного мира. Бармены создают разнообразные смешанные напитки без алкоголя. Используют фрукты, ягоды, травы, специи, а также современные методы и технологии приготовления вкусных и полезных напитков. Это стало трендом.»

Президент Б.А.Р., Колбеев Сергей.

К участию в конкурсе допускаются работающие бармены не менее 1 года со всех городов России (парни и девушки) не моложе 18 лет.

I ЭТАП - ОНЛАЙН ОТБОРОЧНЫЙ:

С 19 мая по 9 июня участник отправляет заполненную «Заявку» 3-х коктейлей, прикрепляет свою личную фотографию и фотографию 3-ёх коктейлей. Так же нужно подробно описать рецепт, сделать краткое эссе к коктейлю.

Бланк заявки с рецептурами авторских коктейлей и все фотографии нужно отправить на e-mail; kolbeevbar@bk.ru до **9 июня 23:59 часов** (время Московское) 2023 года.

Из всех присланных заявок профессиональное жюри отберёт 12 лучших рецептов для ФИНАЛА.

Результаты и финалисты 1-го отборочного этапа будут размещены до 11 июня на сайте <https://bartenders.pro/> и социальных сетях Б.А.Р.. Финалисты будут оповещены индивидуально. Телефон для связи или WhatsApp: 8-909-697-5167 – Сергей Колбеев.

II ЭТАП - ВСЕРОССИЙСКИЙ ФИНАЛ:

Дата: 25 июня. Участник **самостоятельно** приезжает на финал “Здоровье Нации”, который пройдет в рамках выставки “Вкус Москвы”. В течение дня с 13.00 до 19.00 (время Московское) будет проходить онлайн трансляция на сайте Б.А.Р. <https://bartenders.pro/live/>

ДАТА, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ФИНАЛА:

25 июня 2023 г.

- 11:30 - регистрация и брифинг участников
- 13:00 - 18.00 - конкурс
- 18.30 – награждение участников конкурса

Москва, выставка “Вкус Москвы”. Адрес: ул. Новодмитровская, 1, арт-пространство “Хлебозавод № 9”.

ПРИЗЫ:

- **Победитель конкурса “Здоровье нации”** получит 30 000 руб., кубок и призы от партнеров;
- **2-е место** – 15 000 руб., медаль и призы от партнеров;
- **3-е место** – 10 000 руб., медаль и призы от партнеров;
- Специальный приз за **“Лучший коктейль на основе Cool Cola”** – барные инструменты от компании-партнера.
- Специальный приз за **“Лучший коктейль на основе тоников Toness”** – барные инструменты от компании-партнера.
- Специальный приз за **“Лучший коктейль на основе Street/Fancy”** – барные инструменты от компании-партнера.

ПРАВИЛА КОНКУРСА:

Участнику необходимо приготовить **«классическим»** способом 3 (три) авторских безалкогольных коктейля «Long Drink» в 2 (двух) экземплярах каждый и во время выступления сделать презентацию коктейля в виде рассказа-легенды.

Общее время выступления – 15 минут.

1. **1-ый коктейль** с обязательным использованием **Cool Cola** (на выбор классика, зего, ваниль, вишня), не менее 30 мл; <https://ochakovo.ru/brands/gazirovki/>
2-ой коктейль с обязательным использованием **тоников Toness** (классика и Bitter Lemon на выбор), не менее 30 мл; <https://ochakovo.ru/brands/gazirovki/>
3-ий коктейль с обязательным использованием **Street или Fancy** на выбор, не менее 30 мл; <https://ochakovo.ru/brands/gazirovki/>
2. В качестве сладкой части участник может использовать сиропы, фитнес-сиропы (стевия вместо сахара) и/или пюре только из линейки “Barline” (см. ассортимент на <https://barline.club/shop/siropy/>)
3. Конкурсант обязан, как минимум в одном из своих трех фантазийных коктейлей, использовать б/а джин или б/а ром компании Drinksome (DS) <https://drinksome.ru/> .

4. Допустимо использовать любые доступные в свободной продаже безалкогольные ингредиенты (ягоды, фрукты, овощи, травы, корни, специи, б/а вино и т.д.). Все эти ингредиенты приносятся участником с собой.
5. Использование самодельных ингредиентов запрещено.
6. Если участник использует в своих рецептурах соки, то они должны быть использованы только из линейки Goodini <https://ochakovo.ru/brands/soki/>
7. Допустимо использовать фреши.
8. Если участник использует в своих рецептурах воду, то они должны быть использованы только из линейки Cristallo di rosso <https://ochakovo.ru/brands/pitevaya-voda/>
9. Посуда предоставляется организаторами: **Pasabahce** Хайбол (серия Timeless) - 295 мл <https://store.pasabahce.com/life/glasses/aperitif-glasses/-timeless-cocktail-glass-set-of-6-/u-10000509-31-4378>, но также может быть принесена участником.
10. Объем каждого коктейля может быть не менее 220 мл.
11. Разрешено использовать биттеры, но не более 3 мл на коктейль.
12. Рецепты, заявленные на конкурс, должны быть оригинальными, и до конкурса не должны быть опубликованы ни в печати, ни в Интернете и должны соответствовать характеру безалкогольного напитка.
13. Время, отведенное на предварительное изготовление украшений в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.
14. Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д., принесенные самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек.

Нужно руководствоваться примерами ниже:

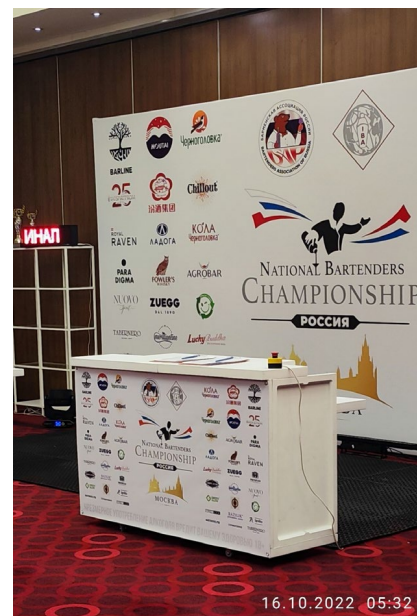


15. Не допускается использовать в рецепте мороженое, йогурты.
16. Запрещено приготовление горячих коктейлей.
17. Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не менее 4 (четырех) и не более 8 (восьми)**, включая капли, пену и спреи.

18. Участник обязан использовать только бумажные трубочки, предоставляемые организатором, <https://www.clean-country.com/>
19. Участник обязан принести свой небрендовый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции.
20. Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю - классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка). Также возможно выступление в фирменной одежде заведения, но по согласованию с организаторами.
21. Участники будут оцениваться дегустационным и техническим жюри.
22. Максимальная оценка: за технику 100 баллов, за сумму средних дегустаций 3х коктейлей – 180 баллов.

Оценочные листы прилагаются.

Выступление за барной стойкой **без спид-река**: длина 160 см, ширина 60 см, высота 102 см.



СПИСОК ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

Газированные напитки:

Cool Cola (классика, zero, ваниль, вишня) – банка 0,33л и стекло/банка 0,33 классика;

<https://ochakovo.ru/brands/gazirovki/>

Street – банка и бутылка 0,33л

<https://ochakovo.ru/brand/street/?value=0,33&tara=%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%BA%D0%BB%D0%BE>

Fancy - банка и бутылка 0,33л

<https://ochakovo.ru/brand/fancy/?value=0,33&tara=%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%BA%D0%BB%D0%BE>

Тоники Toness (классика и Bitter Lemon) [https://ochakovo.ru/brand/toness-indian-
tonic/?value=0,33&tara=%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%BA%D0%BB%D0%BE](https://ochakovo.ru/brand/toness-indian-tonic/?value=0,33&tara=%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%BA%D0%BB%D0%BE)

<https://ochakovo.ru/brand/street/?value=0,33&tara=%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%BA%D0%BB%D0%BE>

Соки Goodini 0,25л и 0,75л <https://ochakovo.ru/brands/soki/>

Вода газированная и негаз. Cristallo di rosso 0,5л пластик <https://ochakovo.ru/brands/pitevaya-voda/>

Сиропы Barline

(см. ассортимент на <https://barline.club/shop/siropy/>)

Пюре Barline <https://barline.club/shop/napolniteli/>

Безалкогольный джин Drinksome <https://drinksome.ru/>



Безалкогольный ром Drinksome <https://drinksome.ru/>



Трубочки <https://www.clean-country.com/>

Посуда:

Pasabahce

Хайбол (серия Timeless) - 295 мл

[https://store.pasabahce.com/life/glasses/aperitif-glasses/-timeless-cocktail-glass-set-of-6-/u-10000509-31-4378,](https://store.pasabahce.com/life/glasses/aperitif-glasses/-timeless-cocktail-glass-set-of-6-/u-10000509-31-4378)

ДОПОЛНЕНИЕ:

Организатор конкурса оставляет за собой право публиковать в интернете и на печатной продукции - рецепты, фотографии напитков и участника, перечисляя имя автора рекламируемого напитка в течение неограниченного времени.

Организатор конкурса оставляет за собой право в одностороннем порядке вносить изменения в любые условия с дальнейшим уведомлением.

По всем вопросам писать на WhatsApp или звонить на 89096975167 – Сергей Колбеев

ЗАЯВКА УЧАСТНИКА

Город: _____
Участник Ф.И.О: _____
Адрес участника / место работы: _____
e-mail участника: _____
Телефон участника: _____
Название коктейля: _____
Номинация: _____
Фотографии: 1 профиля участника и 3х коктейлей, не менее 1 мб каждая на белом фоне, прикрепить к заявке.

РЕЦЕПТУРЫ

Коктейль № 1

№	Наименование напитка или компонента	Количество ml, drop, dash или другое
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8	Напиток Cool Cola (на выбор классика, zero, ваниль, вишня), не менее 30 мл	on the top

Компоненты Украшения: _____

Метод приготовления Build/Stir/Shake/Blend, или другой: _____

Бокал подачи: _____

Описание коктейля - пожалуйста, напишите инновационные особенности напитка в небольшом описании (не более 250 знаков) или презентуйте в видеоролике.

Одобрено: президент Барменской Ассоциации России, Колбеев Сергей Николаевич _____

Коктейль № 2

№	Наименование напитка или компонента	Количество ml, drop, dash или другое
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8	Тоник Toness (классика и Bitter Lemon на выбор), не менее 30 мл	on the top

Компоненты Украшения:

Метод приготовления Build/Stir/Shake/Blend, или другой: _____

Бокал подачи: _____

Описание коктейля - пожалуйста, напишите инновационные особенности напитка в небольшом описании (не более 250 знаков) или презентуйте в видеоролике.

Одобрено: президент Барменской Ассоциации России, Колбеев Сергей Николаевич _____

Коктейль № 3

№	Наименование напитка или компонента	Количество ml, drop, dash или другое
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8	Напиток Street или Fancy на выбор, не менее 30 мл	on the top

Компоненты Украшения:

Метод приготовления Build/Stir/Shake/Blend, или другой: _____

Бокал подачи: _____

Описание коктейля - пожалуйста, напишите инновационные особенности напитка в небольшом описании (не более 250 знаков) или презентуйте в видеоролике.

Одобрено: президент Барменской Ассоциации России, Колбеев Сергей Николаевич _____

**Оценочный лист «Техника» в номинации
«Mixology»**

Участник № _____

		<i>Ошибки и нарушения</i>			
Подготовка		маж. штраф 20 баллов			
	Внешний вид участника: <i>классическая одежда, неопрятный внешний вид</i>				5
	Нарушены принципы организации рабочего места: <i>Размещены не соответствующим образом: инвентарь, посуда, направление гейзеров, этикетки бутылок не повернуты к гостю. Соки, молоко, сливки не в кувшинах. Используется: грязный инвентарь, ручки, посуда</i>				2
Приготовление коктейля		маж. штраф 50 баллов			
	Обращение со льдом, стеклом, ингредиентами, инвентарём: <i>нарушение техники охлаждения, неправильное обращение со стеклом, инвентарём</i>				2
	Демонстрация напитков и работа во время выступления: <i>не продемонстрированы напитки, ингредиенты. Гейзеры бутылок направлены в разные стороны, этикетки не повернуты к гостю. Наливы из бутылок не параллельно рабочей зоны (гостевой столешницы)</i>				
	Технология приготовления: <i>Логика и порядок приготовления. Соки, сливки, молоко не перемешаны, использование элементов флейринга, неоправданное перекалывание из руки в руку. Недостаточная, или неправильная техника шейк, билд, стир, бленд и т.д.</i>				2
	Пролив напитка, уроненный ингредиент, лёд				
	Соблюдение рецептуры: <i>нет отдельного джиггера для другого коктейля, не отмерены напитки или отмеряны не должным образом, не правильная категория коктейля или типа бокала.</i>				
	Компоненты, непредусмотренные правилами для коктейля и гарниша: <i>Использование самодельных (смеси нескольких ингредиентов для коктейля под видом одного), искусственных, запрещенных или непредусмотренных компонентов.</i>				10
	Забыты: инструмент, компоненты, аксессуары				
	Гигиена: <i>Касание руками: украшения (гарниша не за шпажку), питьевой части (края) бокала, внутренней части шейкера или смесительного стакана, внутренней части совка.</i> <i>Охлаждение: внешней части смесительного стакана в шейкере, слив талой воды в рабочий лёд.</i>				5
	Налив коктейля и украшение: <i>Неравномерный розлив по бокалам или оставшийся напиток в шейкере, блендере, стире, ситечке. Упавшее украшение, инвентарь, бутылка, аксессуар. Очерёдность размещения украшения и трубочки.</i>				5
	маж. штраф 30 баллов				
Итого	Презентация коктейля <i>Не продемонстрирован коктейль. Демонстрация без трубочки или неоправданное ее использование</i>				5
	Окончание работы <i>Неубранное рабочее место, забытый инвентарь, пробки.</i>				
	Уверенность, гладкость в своих действиях				
	Превышение лимита времени приготовления коктейля на 1 мин (с 1-ой секунды) Время: _____				10
БОНУС:					
<i>Презентация (по заданию) на русском или английском языке</i>		0	5	10	баллов
<i>Общее впечатление от участника</i>		0	5	10	баллов

ИТОГО: 100 - Штраф (_____) + Бонус (_____) = _____

Подпись жюри _____ Подпись участника _____

Оценочный лист «Дегустация»

Участник _____

Подпись участника _____

Подпись жюри _____

КАЧЕСТВО КОКТЕЙЛЯ - ВКУС, ВНЕШНИЙ ВИД, ИННОВАЦИЯ

Инновационность (новая, оригинальная, креативная рецептура коктейля)	0 3 5 7 10 баллов	
Технологичность (возможность приготовления в повседневной жизни, дома или в баре. Ингредиенты доступны на всей территории России)	0 3 5 7 10 баллов	
Вкус - хорошо сбалансированный, а послевкусие – ровное и приятное.	5 10 15 20 баллов	
Аромат (приятный, сбалансированный, свежий, долгий)	1 3 5 баллов	
Внешний вид (выразительность, глубина цвета)	1 3 5 баллов	
Наличие украшения на бокале, его сложность, многокомпонентность	0 3 5 7 10 баллов	
Максимальный балл – 60		