

Alþjóðasamband barþjóna.

Hér á eftir kemur útlísta á því hvernig má laga drykki og annað sem tengist alþjóðlegum kokkteilkeppnum. Þetta eru alþjóðlegar reglur frá alþjóðasamtökum barþjóna I.C.C. og er stuðst við þær allstaðar í heiminum þegar kokkteilkeppnir fara fram.

Alþjóðleg kokkteilkeppni (I.C.C.)

Keppnisreglur

Uppskriftir

1.

Allar uppskriftir skulu gefnar upp í SENTÍLÍTRUM (cl) og mega að hámarki vera 7cl og skulu einstakir hlutar skiptast þannig:

5cl og /eða; 4.1/2 cl; 4cl, 3.1/2cl; 3cl; 2.1/2cl; 2cl, 1.1/2cl. 1cl; 1/2cl og smæstu hlutar mega vera skvettur (dashes) eða dropar (drops).

2

Keppendur mega mæla hráefni með sjússamáli/mæliglasi.

3.

Drykki má blanda þannig: Handhræra, handhrista eða blanda þá í rafmagnsblandara.

4.

Keppendur mega nota sín eigin baráhöld.

5.

Gestgjafar keppinnar eða framkvæmdanefnd hennar leggja til glös sem eru:

Kokkteilglös... að rúmtaki níu (9) cl.

Long drink glös... að rúmtaki þrjátíu (30) cl.

Hráefni:

1.

Hámarksfjöldi áfengar og óáfengra vökvategunda í uppskrift er fimm (5) og er þar með talið skvettur og dropar. Efnið skal allt vera fánlegt á alþjóðamarkaði.

2.

Magn áfengis má ekki vera meira en sjö (7) cl.

3.

Heimilt er að nota ávaxtasafa, síróp (sykurlög), bittera, kolsýrða drykki og drykki án kolsýru eða hvaða annað hráefni sem er fánlegt á alþjóðamarkaði.

4.

Óheimilt er að nota heimatilbúin hráefni eða hráefni sem blandað er úr tveimur eða fleiri tegundum til að búa til eitt (1) efni.

5.

Þær mjólkurvörur sem heimilt er að nota eru nýmjólk og rjómi.

Einnig er heimilt að nota egg

6.

Óheimilt er að hita eða nota upphitað hráefni.

Skreyting:

1.

Skreytingar skulu undirbúnar (skornar) áður en farið er á svið til að blanda drykkina en þær skal setja saman á sviði eftir að búið er að blanda drykkina. Haft verður eftirlit með þessum þætti af hálfu I.C.C. nefndar.

2.

Skreytingar mega aðeins vera úr ætum ávöxtum eða grænmeti.

3.

Undirstöðu-skreytingarefni, þ.e. kirsuber, ólífur, sítrónur, lime og appelsínur er keppendum lagt til af gestgjöfum keppinnar.

Allir aðrir ávextir og grænmeti skulu lagðir til af keppendum sjálfum.

4.

Óheimilt er að nota tilbúin (framleidd) efni eða matarliti.

5.

Óheimilt er að ganga þannig frá skreytingum að þær tákni eða sýni þekkt merki eða ein-kenni (vörumerki, merki félaga, þjóðfána, o.s.frv.).

6.

Heimilt er að nota alþjólega þekkt hráefni eins og salt, pipar, múskat, kanil, o.þ.h.

7.

Aðeins er heimilt að nota "venjuleg" löng og stutt sogrör, kokkteilpinna og hræripinna og er allt slíkt lagt keppendum til af gestgjöfum keppinnar.

8.

Allt skreytingaráhræfni sem orkar tvímælis verður að hljóta samþykki I.C.C. nefndarinnar.

I.B.A. Fréttir

Keppendur - Blöndun drykkja

Í fyrstu umferð blanda allir keppendur fimm (5) drykki. Af þeim verða fjórir (4) bornir fyrir dómara og dæmdir af þeim. Fimmti drykkurinn verður til sýnis á sérstöku borði til skoðunar.

Í annarri umferð (undanúrslitum) blanda allir keppendur (5) drykki sem allir verða bornir fyrir dómara og dæmdir af þeim.

Í þriðju umferð (úrslitum) blandar hver keppandi sjö (7) drykki sem allir verða bornir fyrir dómara og dæmdir af þeim.

Hlutkesti ræður því í hvaða röð keppendur blanda drykki sína í annarri og þriðju umferð (undanúrslitum og úrslitum).

Keppnisbarsnefnd (3 menn) (Competition Bar Committee)

Þrír aðilar skipa þessa nefnd. Tveir þeirra hafa það hlutverk að fylgjast með keppendum við blöndun drykkja á sviði og einn safnar saman stigaseðlum frá sviðsdómurum og afhendir þá stiganefnd.

Uppskrifta- og skreytinganefnd (2 menn) (Recipe & Garnish Committee)

Nefnd þessi gengur úr skugga um að rétt hráefni í drykki og skreytingar sé í samræmi við uppskriftir áður en farið er á svið.

Dómaravalsnefnd (2 menn) (Judges Steward Committee)

Þessir tveir nefndarmenn sjá um að upplýsa og aðstoða dómara við störf þeirra og halda til haga dómaraseðlum.

Stiganefnd (5 menn) (Scoring Committee)

Fimm manns skipa þessa nefnd. Tveir hafa það hlutverk að skrá stigagjöf dómara af dómaraseðlum og aðrir tveir annast skráningu stiga af stigaseðlum frá sviðsdómurum. Fimmti meðlimur þessarar nefndar sér um að yfirfara alla stiga- og dómaraseðla og stiga-skráningar.

Stigagjöf - Stiganefnd

Útlit		Bragð	
Frábært	8 stig	Frábært	15 stig
Mjög gott	5 stig	Mjög gott	10 stig
Gott	3 stig	Gott	7 stig
Ilmur/angan		Heildaráhrif drykkjar	
Frábært	6 stig	Frábært	4 stig
Mjög gott	4 stig	Mjög gott	3 stig
Gott	2 stig	Gott	2 stig
		Viðunandi	1 stig

Stig fyrir heildaráhrif drykkjar verða aðeins talin með ef tveir drykkir eða fleiri verða jafnir að stigum samtals fyrir útlit, ilm/angan og bragð. Umrædd stig verða aðeins talin og skráð ef ástæða þykir til að ætla að um jafnan stigafjölda verði að ræða.

Sýnishorn af dómarseðlum. Þessir seðlar verða gerðir af gestgjöfum I.C.C.

Alþjóðlega kokkteilkeppnin

Nafn keppnisstaðar _____ (Númer _____) Land/ríki gestgjafa _____ I.C.C. _____

Kokkteill nr. _____

Útlit	Ilmur/angan	Bragð
Frábært	Frábært	Frábært
Mjög gott	Mjög gott	Mjög gott
Gott	Gott	Gott

Heildaráhrif drykkjar

Frábært Mjög gott Gott Viðunandi

Undirskrift dómara:.....

Stig samtals:

Alþjóðlega kokkteilkeppnin

Sviðsdómarar / vinnubrögð

Nafn keppnisstaðar _____ (Númer _____) Land/ríki gestgjafa _____ I.C.C. _____

Kokkteill nr.....

1. Uppstilling á flöskum

Athugað er að flöskumiðar snúi að áhorfendum 1-2

2. Meðhöndlun klaka og baráhalda

Fylgst er með meðhöndlun klaka og baráhalda 1-3

3. Losun umframmagns af vatni

Athugað er hvernig keppendur losa sig veið umframmagn af vatni úr blöndunarglösum og hristurum eftir kælingu. 2

4. Niðurhelling/spilling efna

Fylgst er með hvort hráefni fer til spillis. 3

5. Ofgnótt/vöntun hráefnis miðað við uppskrift

Fylgst er með hvort mæling hráefnis sé of mikil eða of lítil miðað við uppgæfið magn uppskriftar til að fylla glasið. 1-3

6. Snyrtimennska við skreytingu

Fylgst er með snyrtimennsku og vandvirkni við gerð skreytinga. 1-3

7. Almenn snyrtimennska

Athuguð er almenn snyrtimennska við gerð drykkja 1-3

8. Meðhöndlun glasa

Athugað er hvernig keppendur meðhöndla glösin. 3

9. Almenn vinnubrögð

Athugað er sjálfsöryggi og leikni keppenda við gerð drykkja. 1-4

10. Tímamörk

Fylgst er með að keppendur haldi sig við tímamörk við gerð drykkja sem er sjö (7) mínútur.

Undirskrift dómara: _____