

ПРАВИЛА КОНКУРСА «THE MAMONT MISSION III»

Приглашаем вас принять участие в конкурсе **THE MAMONT MISSION III**, призванный объединить лучшие достижения в области гастрономии и миксологии и поощрить командную работу двух барменов. *Почему два бармена?* Работа за баром подобно покорению горы Эверест сэром Эдмундом Хиллари и Тенцинг Норгей, где залог успеха заключается не только в смешивании коктейлей на баре и демонстрации навыков приготовления, но и в проявлении истинной командной работы, даже перед лицом невзгод!

Подтверждая свое участие в российском конкурсе THE MAMONT MISSION III, все участники соглашаются с нижеперечисленными правилами и обязуются точно следовать им, выказывая, тем самым, свое уважение к Организаторам и соперникам по соревнованию.

К участию в чемпионате в Санкт-Петербурге допускаются бармены-россияне не моложе 21 года, имеющие действующий загранпаспорт, срок действия которого истекает не менее чем через 12 месяцев и в котором есть минимум 2 свободные страницы.

Команда имеет право отправить одну заявку на русском языке либо на государственном языке страны, где проводится соревнование. Команды из следующих стран имеют право участвовать в **THE MAMONT MISSION III**: Россия, Франция, Великобритания, Германия и США.

Заявки на участие в **THE MAMONT MISSION III** в Санкт-Петербурге принимаются на официальном сайте по адресу: <http://www.mamont-mission.com/ru/register/>.



По итогам предварительного этапа интернет отбора, организаторами отборочного тура будут выбраны 8 команд, которые будут приглашены для участия в **THE MAMONT MISSION III** в Санкт-Петербурге 31 мая 2016 г.



Полуфиналы **THE MAMONT MISSION III** в 2016 г. проходят в Париже (март), Лондоне (май), Санкт-Петербурге (май), Мюнхене (июнь) и в Нью-Йорке (июль). За более подробной информацией, следите за обновлениями на официальном сайте в разделе «ИНФО - ГРАФИК» по адресу <http://www.mamont-mission.com/ru/info/schedule/>.

ПРИЗ

Участников ждут престижные награды на каждом этапе соревнования!

Главный приз: Победители полуфиналов **THE MAMONT MISSION III** в Париже, Лондоне, Санкт-Петербурге, Мюнхене и Нью-Йорке получают приз в виде захватывающей экспедиции в поисках приключений в Исландию в августе 2016 г., где и состоится дружеский международный финал!*

**Организаторы гарантируют победителям оплату всех расходов по поездке в Исландию.*

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Каждая пара барменов должна выполнить **три конкурсных задания** и представить гастрономическую комбинацию к блюду в виде двух коктейлей **(1) лонг дринк и (2) шорт дринк**, отражающие дух суровой Сибири и настоящих приключений. Композиция должна быть объединена общей философией бренда **Mamont Vodka**, а блюдо и коктейли идеально сочетаться между собой.

Рецепт блюда под названием «Северное море» в исполнении повара Евгения Викентьева для соревнования **THE MAMONT MISSION III** в Санкт-Петербурге, так же как и рецепты для других полуфиналов, можно найти на официальном сайте в разделе «ИНФО – РЕЦЕПТЫ БЛЮД» по адресу <http://www.mamont-mission.com/ru/info/> нажав на флаг страны, где проходит соревнование.





Также команда должна придумать **(3) настойку** на основе **Mamont Vodka** без сочетания с блюдом, но вкус, техника и презентация должны отражать стиль бренда **Mamont Vodka** - в поисках настоящих приключений! Техника приготовления настойки не ограничивается классическим методом. К примеру, так же могут быть использованы техники быстрого настаивания «rapid infusion», «traditional cold/hot infusion», «high pressure», и т.д.

ОПИСАНИЕ РЕЦЕПТОВ

Все компоненты должны быть заявлены в сантитрах или миллилитрах, разделенных на: натуральные числа (1,2,3, и т.д.) и/или рациональные числа, выраженные как дроби (1/2, 1 1/2, и т.д.), и/или определенные количества (dashes, drops и т.д.). Рецепты должны быть описаны детально, пошагово (кол-во порций, время приготовления) в сопровождении фотографии подачи.

Бармены должны использовать свои собственные коктейльные рюмки: в категории **(1) лонг дринок** объем коктейля мин. 200 ml - макс. 350 ml, а в категории **(2) шорт дринок** допускается максимальный объем коктейля 100 ml., в категории **(3) настойка**, максимальный объем подачи 50 ml.

Основным алкогольным ингредиентом должен быть **Mamont Vodka**. Чтобы не ограничивать командную креативность в поисках приключений, кол-во ингредиентов не ограничивается!

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Каждому участнику выделяется по 20 (Двадцать) минут на приготовление авторских коктейлей **(1) лонг дринок**, **(2) шорт дринок** и **(3) настойку** в 3 (Трёх) экземплярах каждого, а вернее: 5 (Пять) минут для приготовления барного места и 15 (Пятнадцать) минут на приготовление коктейлей и презентацию перед жюри. После своего выступления композиция обязательно фотографируется.





У каждого участника основного этапа должен быть свой собственный набор инструментов для соревнования, а внешний вид участника должен соответствовать стилю бренда **Mamont Vodka** - в поисках приключений!

Организаторы конкурса предоставляют водку «Мамонт» и, по предварительному согласованию с участниками, предоставят жильё и билеты на проезд в Санкт-Петербурге и обратно*. Все остальные расходы связанные с прибытием в Санкт-Петербурге, а так же все остальные ингредиенты участники берут на себя.

** В том случае, если по любой причине участник не сможет принять участие в соревновании после согласования, он обязуется возместить команде водки «Мамонт» затраты связанные с билетами и проездом в Санкт-Петербурге.*

РЕГЛАМЕНТ

31 мая 2016 г.

Место проведения: **Hamlet + Jacks** Вольнский пер., 2, Санкт-Петербург 191186, Россия <http://hamletandjacks.ru/>

За более подробной информацией, следите за обновлениями на официальном сайте в разделе «ИНФО - ГРАФИК» по адресу <http://www.mamont-mission.com/ru/info/schedule/>.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Выступление участников основного этапа оценивается техническим и дегустационным жюри. Профессиональное жюри с участием гастрономических критиков и представителей современной миксологии по предварительному отбору определит 8 команд, которые войдут в полуфинал в Санкт-Петербурге.





По суммарным итогам, общее количество **баллов 200**, технического и дегустационного жюри в Санкт-Петербурге, будет выявлена команда лучших авторских коктейлей: (1) шорт дринк – **50 баллов**, (2) лонг дринк - **50 баллов**, (3) настойка - **40 баллов**, а так же общее впечатление и техника - **60 баллов**:

- Гармония между **(1) лонг дринк, (2) шорт дринк** и блюдом
- **(3) Настойка** оценивается отдельно, без сочетания с блюдом
- Внешний вид
- Вкус
- Аромат
- Сложность
- Соответствие с брендом **Mamont Vodka** и духу «в поисках приключений»
- Оригинальность*

**Убедительная просьба не повторять достижения барменов прошлых соревнований!*

Техника барменов

- Чистота и аккуратность работы
- Харизма
- Техника
- Элегантность и стиль
- Соответствие временных ограничений

По всем вопросам просим обращаться по мейлу info@mamont-mission.com с вашими координатами и наша команда свяжется с вами в течении 24 ч.





О СУДЬЯХ

Слава Ланкин - Один из первооткрывателей в российском барном мире и самых авторитетных бартендеров России, один из основателей учебного центра «Клабаратория» (Clubaratory), целью которого является продвижение барной культуры среди молодежи.

Владимир Журавлёв - Культуролог, один из основателей «Bartender Brothers» и учебного центра «Клабаратория» (Clubaratory). К предметам его особой гордости можно отнести обширную библиотеку барменской литературы и коллекцию раритетного инструментария.

Тамара Мазур - Бренд-амбассадор Мамонт водки. Как представитель Фонда Мамонт, она возьмет команду победителей в захватывающее приключение в поисках острых ощущений в жанре бренда Мамонт.

Евгений Викентьев - Шеф-повар, проскочив кометой через кухни Il Palazzo, La Maree, Grato, «EM», «Волна», так же он стал концепт-шефом проекта здорового питания «Можно», «Винный шкаф» и Tatin.





MAMONT VODKA

Проникнутая духом Сибири, водка «Мамонт» открывает дверь в мир захватывающих экспедиций в поисках приключений.

Идея создания «Мамонт» принадлежит полярному исследователю, вдохновлённому редчайшей находкой - юкагирским мамонтом. В основе солодовый спирт из отборной озимой пшеницы и кристально чистая алтайская вода.

Для придания особой мягкости, спирт проходит шестикратную дистилляцию, купаж фильтруется через берёзовый уголь и обогащается ионами серебра. Её уникальный дизайн выполнен в виде фрагмента бивня мамонта, а неповторимый вкус идеально сочетается с закуской полярника – строганиной.

#ChooseAdventure

<http://www.mamontvodka.com/>

<http://www.mamont-mission.com/ru/>

<https://www.instagram.com/mamont.vodka>

<https://www.facebook.com/Mamont.Vodka>

<https://www.youtube.com/user/mamontvodkaru>

<https://twitter.com/mamontvodka>

