 **МОРСКОЙ ВИХРЬ** 2017 

 (Возрождение легенды)

 г. Геленджик

Ежегодный открытый Чемпионат по пляжному флейрингу среди барменов

Год: 2017

Август 28
Страна: Россия

Город Геленджик Краснодарский край
Продолжительность: 6:0

 Открытый чемпионат среди барменов по пляжному флейрингу

Ровно восемь лет прошло с момента проведения последнего чемпионата по пляжному флейрингу (англ. flairing) в работе бармена приготовление коктейлей свободным стилем, то есть с использованием элементов жонглирования) Морской вихрь, придуманного Анатолием Уваровым и компанией в Небуге и ежегодно проводимого несколько лет подряд, В этом году Барменская Асоциация Кубани снова запускает этот проект, только теперь в г. Геленджике!

28 августа 2017 г. на самой живописной летней площадке комплекса SEA HOUSE состоится чемпионат среди барменов по пляжному флейрингу который соберет представителей флейринга из 20 городов России. Это по истине завораживающие действие, удивительное , которое бывает только раз в году,

Судьи Чемпионата:

1. Рекордсмен книги рекордов Гинесса, Основатель флейринга в России

С. В.Грибков Москва

2. 11 кратный Чемпион Мира и многократный призер многих как Российских Чемпионатов так и Мировых А.(Геленджик) Штифанов

Который начинал свою карьеру именно в Геленджике) Москва.

3.Основатель проекта «Морской вихрь» Анатолий Уваров. Туапсе

***Призовой фонд 30 000 рублей***

Задача конкурсантов используя элементы флейринга и бар стайла (Новое направление в барном искусстве) при приготовлении конкурсного коктейля показать свою программу и максимально представить бренды партнеров

 Правила для участников

- Все участники должны выступить со своей подготовленной программой, в ходе которой необходимо продемонстрировать хорошо отработанную технику жонглирования, оригинальных фишек, связок, трюков, технику рабочего флейринга, элементы шоу, интерактива и «презентации» брендов партнеров, профессионализм приготовления ***заданного коктейля***.

- внимание обращается на внешний вид, образ, соответствие музыки и целостности всего выступления, эмоциональное состояние участника, вовлечение публики и ее реакция на шоу.

- Время, отведенное на выступление и приготовление коктейля - **5.00 минут.**

- Конкурсант обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на флешке. Продолжительность трека не должна превышать 5 минут. (*рекомендуется иметь две копии записи на разных носителях*)

- Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимый барный инвентарь

- Все бутылки, принесенные конкурсантами, должны быть заклеены специальными стикерами, заранее предоставленными .

- Во время выступления необходимо: приготовить **1 (один)** заданный микс-дринк – по желанию партнеров.

**Бутылки с компонентами выбранного заданного коктейля должны быть только из линейки продукции партнеров «конкурса».**

- Жонглирование пустыми, не достаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается. Минимальное количество жидкости в бутылке - **15 мл.** Перед выступлением судья проверит наполненность бутылок.

- Выступление участников оценивается техническим жюри *(критерии оценок см.* ***«Оценочные таблицы»****),* **дегустация не оценивается**!

***. Номинация Bar Style***

А) Необходимо быстро и аккуратно приготовить **2 (два)** заданных коктейля из 4 заранее известных см. *(****«Коктейли для Bar Style»)*** и **1(один)**  фантазийный с обязательным использованием напитка партнеров в **2-х экземплярах**.

Б)Оценивается не только **креативност**ь, но также ***скорость*** приготовления и ***аккуратность*** работы в ***соответствии*** с заданной рецептурой.

В) Участник обязан принести свой барный инструмент, организаторами это не предоставляется (брендированный инструмент должен быть заранее согласован с организаторами).

Что такое БАР Стайл –для того что бы понять загляните на Ю Тюб –это новое направление , название этого стиля не ложится на русское ухо

Так как в транскрипции звучит как – FIHULФИХУЛИ! Ассоциацией принято пока называть этот способ –БАР Стайл

Очень много видео появилось в интернете от Саши Родомана Жени Шашина и других известных барменов

 **СПИСОК ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО ОРГАНИЗАТОРАМИ**

 **Бокалы**

**хайбол ( 250 мл) рокс ( 250 мл)**

 **Ингредиенты**

**Водка**

**Сиропы «Barline»**

Манго, Кокос, Мандарин, Карамель, Ваниль, Груша, Сахарный, Медовый, Персик, Маракуйя, Клубника, Тархун, Зеленое яблоко, Личи, , Имбирь, ,Шоколад , Желтая дыня, , Баббл Гам. Коньячный

**Энергетический напиток И ОН**

Ликеры Джефар

***Разрешается использование других сиропов, но из линейки компаний «Barline», а также других фруктов, трав и т.д. Данные ингредиенты для авторского коктейля не указанные в списке, конкурсант предоставляет самостоятельно.***

С Уважением!

 Президент Барменской Ассоциации Кубани Карташев Игорь Юльевич

8 964 932 36 13

8 928 928 25 25

 **КОКТЕЙЛИ ДЛЯ BAR STYLE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **« Russian Pear »****Водка «Тайга » 50 мл** **Сироп “Barline Груша” 20 мл** **Сок лимона 30 мл** Мин вода **топ**Метод: shake & buildБокал: хайболл с кусковым льдомУкрашение: тимьян на край бокала |  **«Морской Вихрь»****Водка «Коскенкорва» 50 мл** **Сироп Блю Кюрасао 15 мл** **Сок лимона 30 мл** **Тархун топ**Метод: shake & buildБокал: хайболл c кусковым льдомУкрашение: долька лимона на край бокала |  **« Летосфера» Водка «Тундра» 50 мл Сок лимона 30мл Сироп «Barline сахарный» 10 мл Сироп “Barline медовый” 10 мл Мин вода топ**Метод: shake & buildБокал: хайболл c кусковым льдомУкрашение: сквош лимона внутрь бокала |
|  |  |  |

***(все ингредиенты для заданных коктейлей будут предоставлены организаторами)***

**Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в условия конкурса!**

Оцениваться будет только техника сложность и артистизм! (Вкус не учитывается)