



Ogólnopolski Konkurs Barmański

MONIN CUP JUNIOR POLAND 2013

Pierwsza edycja Ogólnopolskiego Konkursu Barmańskiego MONIN CUP JUNIOR POLAND 2013 zakończona!

Dnia 6 grudnia 2013 podczas gali finałowej o cenne nagrody dzielnie walczyło 26 uczestników ze szkół gastronomicznych z całej Polski od Cieszyna do Szczecina. Pierwsze miejsce zajęła Pani Monika Wróblewska z wyjątkowym drinkiem GMT- Greenpunch Mean Time wygrywając m.in. profesjonalny blender, kurs I. stopnia w szkole barmańskiej SPB oraz dla swojej szkoły blender i kostkarkę.

Zwycięzki drink, oczarował nie tylko zieloną barwą, ale również odpowiednim połączeniem estragonu, asperuli oraz świeżego soku z pomarańczy i odrobiną soku lychee. Do dekoracji użyto miechunkę oraz laski wanilli, które dodały kolorytu i oryginalności.

WYNIKI :

I. miejsce Monika Wróblewska (Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. dr. Antoniego Troczewskiego w Kutnie)

II. miejsce Monika Niemiec (Zespół Szkół Zawodowych im. Kazimierza Pułaskiego w Gorlicach)

III. miejsce Paweł Śniezek (Zespół Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich w Iwoniczu- Zdroju)

IV. miejsce Magdalena Bojanek (Zespół Szkół Nr 2 w Łukowie)

V. miejsce Agnieszka Cieślak (Zespół Szkół gastronomiczno-Hotelarskich im. W Reymonta w Wiśle)

Nagroda Publiczności : Jakub Sasin z ZSG w Warszawie na ul. Majdańskiej

Podczas konkursu uczestnicy zmierzyli się ze sobą w kategorii long drink. W określonym regulaminem czasie, musieli przygotować koktajl bezalkoholowy według



wcześniej opracowanej i zatwierdzonej receptury. Każdy koktajl oceniany był pod kątem technicznego wykonania oraz za wyglądu, smaku i aromatu. W składzie Jury zasiedli : Przedstawiciele Partnerów organizatora : MONIN, SPB, Wintelhalter, Hamilton Beach, MSBiS

Oprócz finału goście mieli okazję uczestniczyć w pokazach Latte Art oraz MONIN Trend's & Show, podczas których prezentowano najnowsze trendy baristyczne i barmańskie.

Wydarzenie to ma na celu promowanie marki MONIN, która jest obecnie uznawana za numer jeden na świecie na rynku syropów klasy Premium, likierów, sosów aromatycznych oraz puree owocowych. To zasługa ponad 100 letniego doświadczenia oraz bogatej oferty - ponad 150 smaków sprzedawanych w 144 krajach na świecie. Do produkcji wyrobów MONIN wybierane są wyłącznie wyselekcjonowane i najlepsze owoce, kwiaty, przyprawy, orzechy. To sprawia, że powstają zawsze wyjątkowej jakości produkty o niepowtarzalnym smaku, kolorze i zapachu.

Organizatorem konkursu jest wyłączny importer marki MONIN w Polsce- SCM Sp. z o.o.

Pełna relacja dostępna będzie na www.facebook.com/MoninPolska

Zwycięzka receptura :



GMT- Greenpunch Mean Time

- 20 ml syropu MONIN Asperule
- 10 ml syropu MONIN Estragon
- 50 ml świeżego soku z pomarańczy
- Dopełnienie Napój lychee
- 1/8 całej pomarańczy

Dekoracja : laska wanilii, miechunka, anyż, melon, estragon lub por