



konkurss

PARIM EESTI KÄSITÖÖSIIDER 2019

27. oktoober kell 15.00. Triinude Toiduministeriumis, Masina 20.



Konkurssi viib läbi Baltikumi ainus *pommelier* Kaire Jakobson Siidrimajast.

“ Osa võivad võtta kõik huvilised; eelnev siidri- ja hindamisalane kogemus pole vajalik. Hindamisele on kutsutud osalejaid ka väljastpoolt Eestit.

Hindamise kirjeldus

Enne hindamise algust selgitab *pommelier* Kaire Jakobson, millistel alustel hindamine toimub. Hindamise läbiviimiseks kasutatakse spetsiaalselt siidri jaoks koostatud hindamislehti.

Siidrid on jaotatud 4 gruppi: kuivad; poolkuivad – poolmagusad; traditsioonilisel meetodil siidrid; maitsesiidrid.

Igas grupis on 5 siidrit ning hindamine toimub vahepausidega, et jõuaks maitsetest puhata.

Osalustasu: 45€ (sisaldab korraldust ning võistlusele tulevaid siidreid). Osaluse garanteerib arve alusel makstud osalustasu.

Registreerimine ja lisainfo:
info@siidrimaja.ee
Kaire Jakobson (Siidrimaja) 5591 9647.

Parima siidri valimine toimub kokku kolmes linnas: Tallinn, Tartu ja Pärnu. Igas linnas valitakse oma parim ning kolmest kokku parim Eesti käsitöösiider 2019.

Kohapeal on võimalik osta Triinude Toiduministeriumi valmistatud suupisteid. Samuti on võimalik osta Siidrimaja valikus olevaid siidreid ja *perry*-sid.