



## **Slovak Roasting Masters Košice 2024**

Súťaž pre profesionálnych aj amatérskych kávových pražiarov

### **Dátum a miesto konania súťaže:**

22.3.2024, 11:00 hod. Kunsthalle Košice, Festival Káva Čaj Čokoláda

### **Výhra pre víťaza SRM:**

3 vrecia (180 kg) súťažnej zelenej kávy od hrdého partnera BERO Polska.

### **Súťažná zelená káva na praženie:**

Rwanda natural Gicumbi PB red bourbon.

### **Formát súťaže**

1. Súťažiacim pražiarom bude rozposlaná identická súťažná zelená káva po uzavretí prihlášok do súťaže
2. Súťažnú kávu pražia registrovaní súťažiaci pred vyhodnotením, ktoré prebieha na Festivale
3. Súťažné kávy sú vyhodnotené v jednom kole, anonymne, formou cuppingu počas prvého Festivalového dňa (22.3.2024, 11:00 hod.)
4. Vyhráva súťažná káva s najvyšším počtom bodov
5. Organizátor si vyhradzuje právo na zmenu miesta a termínu súťaže ako aj úpravu pravidiel, bez nároku súťažiacich na odstúpenie zo súťaže

### **Registrácia a štartovné**

1. Registrovať sa do súťaže môže ktokoľvek, bez ohľadu na vek a skúsenosti
2. Registruje sa online na priloženom [linku](#)
3. Maximálne množstvo súťažiacich je 10, minimálny počet je 5
4. Dátum uzavretia registrácií je: 29.2.2024
5. Štartovné: 90,-€ bez DPH

## Prevzatie, praženie a odovzdanie súťažnej kávy

1. Po uzavretí registrácie rozpošle organizátor v dostatočnom predstihu súťažiacim 5kg identickej zelenej súťažnej kávy
2. Súťažiaci má možnosť zakúpiť si aj väčšie množstvo súťažnej zelenej kávy (podmienky sú v prihlasovacom formulári)
3. Druh súťažnej kávy je Rwanda natural Gicumbi PB red bourbon
4. Pražiť kávu môžu len registrovaní súťažiaci, no nie nevyhnutne na vlastnom zariadení
5. Ak súťažiaci pražia súťažnú kávu vo viacerých várkach, zvolia si jednu, ktorú prinesú do súťaže (praženie nesmie byť neskôr ako 20.3.2024)
6. Je zakázané akoukoľvek formou chuťovo vylepšovať zelené aj pražené zrná. Napr. pridať zelené zrná na týždeň/dva do sudov po rume/whisky a podobne. Taktiež to platí aj na praženú kávu - je zakázané ju po upražení poprášiť aditizovanou/ochutenou vodou/tekutinou a pod.
7. Práca so surovinou je povolená, tj, že po upražení sa môžu vyhodit' quakery, polámané a inak poškodené zrná a pod.
8. Minimálne množstvo vzorky upraženej súťažnej kávy je 100g
9. Súťažná vzorka upraženej kávy musí byť hermeticky uzavretá a označená štítkom s menom súťažiaceho a dátumom praženia
10. Súťažiaci musia priniesť svoje zvolené súťažné vzorky kávy organizátorom Festivalu do Kunsthalle Košice, Rumanova 1, vo štvrtok 21. 3. 2024 v čase medzi 15:00 a 20:00 hod. Súťažné vzorky môžu súťažiaci poslať aj poštou alebo kuriérom do 19. 3. 2024 (najneskôr v tomto dátume to musí prísť), na adresu: Ivan Čižmárik, Zelinovej 904, 900 42 Miloslavov, tel. 0905 215 741.

## Hodnotenie

1. Súťažné vzorky upraženej kávy sa hodnotia formou cuppingu
2. Vzorky od jednotlivých súťažiach sa anonymne prezentujú v identických cuppingových miskách
3. Mená súťažiach sú vyznačené na spodnej strane cuppingových misiek, tak aby ich nebolo vidno
4. Vzorky od jednotlivých súťažiach sa pre vylúčenie pochybností a časového limitu cuppingu servírujú v dvojiciach, pričom každá miska obsahuje 11g kávy na 190ml vody s teplotou 96°C
5. Porota sa skladá z jednotlivých registrovaných súťažiach, príp. aj nezávislých členov (porotu vyberá organizátor súťaže)
6. Porota hodnotí vzorky na základe hodnotiacich kritérií definovaných v Scoresheete v jednom kole
7. Súťažná vzorka kávy s kumulatívne najvyšším počtom bodov vyhráva

## **Organizátor súťaže**

Marko production s.r.o.  
Jakabova 57  
821 04 Bratislava

## **Hlavný partner súťaže**

Súťaž Slovak Roasting Masters Košice 2024 hrdo podporuje:



**Bero Polska** - člen Neumann Kaffee Gruppe – poprednej skupiny obchodovania so zelenou kávou a poskytovania služieb.