



Nisseklubben

- fordi vi er nisser hele året!

På an igjen – med følge!

Vi i Nisseklubben er etterhvert blitt en gjeng erfarne nytere av alkoholens gleder med mange gode drinker på samvittigheten. Denne gangen skal vi virkelig få sette smaksløkene på prøve med den ultimate "her blir e' liv, rai, rai!" drikken: shots!

Og ikke nok med det, kvelden blir spesiell fordi vi har sett litt bort fra vedtektene og faktisk tatt med oss følge på en ordinær nissefest.

Velkomne skal dere være, nisser så vel som følge!

Ho-ho-ho!

Spilleregler som før

Smaking og evaluering av edle drikkevarer er ingen kunst, det krever bare at vi tar oss litt bedre tid enn om målet ene og alene er å bli drita fulle.

Kriteriene vi evaluerer er:

- Utseende
Bruk øynene!
- Duft
Bruk nesen!
- Smak
Bruk munnen!
- Ettersmak
Bruk munnen! (igjen)
- Totalvurdering
Bruk hjernen!

Hver av disse gis terningkast/ karakter 1-6 der 6 er best.

For øvrig gjelder regelen om at det ikke er noen regler. Magefølelsen bestemmer hva som er "godt", "mindre godt" og "dårlig" øl.

Lykke til!

SHOTS



Nissefest Q3

2007

Om prøvesmaking og evaluering av drikke



Gratulerer, nok en gang skal vi drikke uten at formålet med drikkingen er å bli mest mulig full på kortest mulig tid (hehe, liksom!).

Formålet med dagens drikkekøkt er derimot å prøvesmake og evaluere 10 av Nisseklubbens mer eller mindre egenkomponerte shots for, som alltid, å forsøke å komme fram til én eller flere vinnere!! Og alle nissene gleder seg... ☺

Dette forutsetter noen enkle rammebetingelser, for eksempel å ha et fastlagt system for poenggiving og rangering av shot'ene. For enkelthets skyld adopterer vi systemet som brukes i profesjonelle miljøer for testing av for eksempel vin og øl – en *blindtest* basert på følgende kriterier (vektning er angitt i parentes, og forklares nedenfor):

Husk at det ikke bare er smaken på shot'en som er viktig. Det er en totalopplevelse helt fra du griper shot-glasset, og denne skal vurderes av øyne, nese, munn og hjerne (i den rekkefølgen!) Husk også å notere eventuelle kommentarer utover selve poenggivingen for hver shot!

- **[Øyne] Utseende (1)**
Vurder shot'ens farge, utseende, konsistens...
- **[Nese] Duft (2)**
Hold shot'en opp til nesen. Rotér forsiktig på glasset. Det frigjør aromaer og nyanser...
- **[Munn] Smak (3)**
Ta en liten smaksprøve (littegrann – det er jo bare en shot!). Vurder de smaker/aromaer og andre egenskaper og fortolkninger som du oppdager. Beskrivelsene vil ligne de du lukter. I tillegg kan du vurdere balanse mellom ingredienser. Er det noen ingredienser som dominerer?
- **[Munn] Ettersmak (3)**
Ta en stor slurk (alt – det er jo bare en shot!), og la den vandre på tungen og i ganen. Smaksløkene fanger ulike ting på ulike sider av tungen. Ganen fanger andre egenskaper. Er shot'en lett, tung, seig, tynn/vannaktig, jevn/polert eller grov?
- **[Hjerne] Totalvurdering (1)**
Hvordan skal denne konsumeres? Ville du drukket en til? Eventuelt hvor mange til? I hvilke sammenhenger ville du drikke den (til mat, for seg selv, i mengder etc.)?

Hvert av kriteriene fra forrige side er gitt en *vektning*; 1, 2 eller 3. Prinsippet som ligger til grunn er at for eksempel smak og ettersmak er viktigere kriterier enn henholdsvis utseende og duft. For hvert kriterium gir du en *score/terningkast fra 1-6* der, 1 er dårligst og 6 er best. Ut fra vektningen og karakterskalaen blir høyeste oppnåelige poengsum *utregnet* til 100 poeng, og dårligste blir *utregnet* til 50.¹

Tabellen nedenfor viser et eksempel på denne type utregning.

Utregningsmodell, vektning og score

	Utseende (x1)	Duft (x2)	Smak (x3)	Ettersmak (x3)	Totalvurd. (x1)	SUM
Shot #1	2 → 6	1 → 5	3 → 7	4 → 8	2 → 6	
<i>utregnet...</i>	6	10	21	24	6	67
Shot #2	6 → 10	6 → 10	6 → 10	6 → 10	6 → 10	
<i>utregnet...</i>	10	20	30	30	10	100

Dersom dette var tungvint og vanskelig å forstå – don't worry, be happy! Datanissen har nemlig laget et "EDB-system" som tar seg av utregning og presentasjon av resultatene. Det eneste du må konsentrere deg om er score/terningkast 1-6 og eventuelle kommentarer. Og om alt begynner å bli en stor "grøt" kan du glemme det du har hørt/lest så langt, og forholde deg til dette:

God shot? / Ikke god shot?

¹ Denne utregningen foregår ved å omgjøre karakterskalaen 1-6 til 5-10. Under evalueringen bruker vi allikevel 1-6 (terningkast) da de fleste av oss har et forhold til dette.

#1					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#2					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#3					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#4					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#5					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#6					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#7					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#8					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#9					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.

#10					
KRITERIA:	Utseende	Duft	Smak	Ettersmak	Totalvurdering
SCORE:					
KOMMENTAR:					

Gi din vurdering i forhold til de fem kriteriene ved å gi score/terningkast 1–6, der 1 er dårligst og 6 er best.