



## EESTI JAHIMEESTE XXXVIII KOKKUTULEKU KOKANDUSVÕISTLUSE JUHEND

**Toimumisaeg:** Laupäev, 7. juuli 2018.

Võistlustööde esitamise aja loosimine: 8.00

Võistlustööde esitamine ja hindamine: 13.00

### Kirjeldus:

- Küpsetatakse **eelnevalt kuumtöötlemata** liha (põdra välisfileest).
- Võistlustöös hinnatakse erinevaid kategooriaid: liha töötlemis- ja küpsetamiskunsti (40% kogu skoorist), liha maitset (40% kogu skoorist), toidu serveerimist ja lihakõrvast (20% kogu skoorist).
- Garneeringuks, kastmeks, salatiks jne on lubatud kasutada võistkonna omal äranägemisel kõiki tooraineid eesmärgiga rikastada põhirooga.
- Lubatud on kasutada kõiki toidu valmistamise viise, nagu: lõkkel või sütel küpsetamine, hautamine, praadimine, keetmine, aurutamine, grillimine ja suitsutamine. Lubatud on kasutada kõiki grille ja *barbeque*-ahjusid. Lõkke kasutamise puhul tuleb kasutada lõkkealust, mis ei kahjusta muru.
- Tooraine antakse kohapeal keskuse staabist. Tooraine antakse üle jahutatud olekus vaakumpakendis. Toidu valmistamise ja serveerimise vahendid võtavad võistkonnad ise kaasa.
- Võistlustoitade esitlemine ja hindamine toimub vastavalt loositud (järjekorra) numbritele. Selleks saab iga võistkond (võistkonna suurus on kuni 4 inimest, k.a) numbri, mille ülemisel osal on võistlustoidu esitlemise kellaaeg. Selleks ajaks peab olema **fooliumiga kaetud** võistlustoit asetatud žürii ette lauale nii, et numbri osa ulatuks taldriku alt välja žürii poole. Täidetud lisaleht on taldriku all. Pärast võistlustoidu lauale asetamist lahkuvad võistkondade liikmed žürii tsoonist.
- Iga võistkond täidab lisalehe, mis antakse võistkonnale koos numbriga. Lisalehele kirjutatakse kuni neljal real trükitähtedega võistkonna number, võistlustoidu nimi, kasutatud jahiuluki(te) liha ja lühidalt valmistusviis. Näide: „Võistkond nr 11. Sütel grillitud põdra ristluutükk. Maitsestatud punase veini marinaadis ja tüümianiga. Lisandiks röstitud juurviljad ja värtsikas kirsikaste“.
- Igast võistlustoidust tehakse digifoto, millel on näha toit ja number.

### Hindamine:

- Hinnatakse iga võistkonna ühte võistlustoitu ühel taldrikul.
- Hinnatakse küpsetusoskust, toitude maitset ning serveerimist koos lisanditega.
- Võistlustoit peab olema **valmis küpsetatud, kuumtöödeldud ja tervisele ohutu**.
- Hinnatakse pimetesti alusel nummerdatud roogasid.
- Ei hinnata toidu valmistamise protsessi ja muud kõrvalist, nagu alkohol.
- Iga žüriiliige hindab eelnimetatud kolme kategooriat 10 palli süsteemis, punktid summeeritakse.
- Autasustatakse 3 parimat võistlustoitu valmistanud võistkonda. Võimalik on ka eriauhindade andmine.

**Korralduspoole eest vastutab Argo Kihu, tel 502 0818.**