



# EESTI JAHIMEESTE XXXIX KOKKUTULEKU

## KOKANDUSVÕISTLUSE JUHEND

**Toimumisaeg:** laupäev, 13.juuli 2019.

Võistlustööde esitamise aja loosimine: 8.00-8.30, võistlustöö materjali jagamisel.

Võistlustööde ettevalmistamine: 8.30-11.00.

Võistlustööde küpsetamine toimub eelnevalt ettevalmistatud võistlusosal: 11.00-13.00.

Võistlustööde esitamine ja hindamine: 13.00-15.00, vastavalt loosile.

### Kirjeldus:

- Küpsetatakse **eelnevalt kuumtöötlemata** liha.
- Võistlustöös hinnatakse erinevaid kategooriaid: liha töötlemis- ja küpsetamiskunsti (40% koguskoorist), liha maitset (40% koguskoorist), toidu serveerimist ja lihakõrvast (20% koguskoorist).
- 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, põdraribi, annab kohapeal Linnamäe lihatööstus, tooraine antakse üle jahutatud olekus, vaakumpakendis. Toidu valmistamise ja serveerimise vahendid võtavad võistkonnad ise kaasa.
- Võistlustoitide esitlemine ja hindamine toimub vastavalt loositud (järjekorra) numbritele. Selleks saab iga võistkond (võistkonna surus on kuni 4 inimest, 4 kaasa arvatud) numbrit, mille ülemisel osal on võistlustoidu esitlemise kellaaeg. Selleks kellaaajaks peab olema **fooliumiga kaetud** võistlustoit asetatud žürii ette lauale nii, et numbrit 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 7. Sütel grillitud põdra ribitükk, eelnevalt pehmendatud koprasaba aurus. Lisandiks maasikas grillitud juustuga“
- Igast võistlustoidust tehakse digifoto, millel on näha toit ja number.

**Võistkond:** võistkonna suurus on kuni 4 liiget. Osalejad peavad omama kehtivat Eesti Vabariigi jahitunnistust. See nõue ei laiene alla 18-aastastele osalejatele.

**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 žürii liige hindab eelnimetatud kolme kategooriat 10 palli süsteemis, punktid summeeritakse.
- Autasustatakse 3 parimat võistlustoitu valmistanud võistkonda. Võimalik on ka eriauhindade andmine.

**Peakohtunik:** Argo Kihu, tel 502 0818