



EESTI JAHIMEESTE XXXVII KOKKUTULEK KOKANDUSVÕISTLUSE JUHEND

Kirjeldus: Võisteldakse kitseliha valmistamises. Kasutada võib ainult korraldaja poolt väljastatud toorainet, milleks on kitsesadul.

Lubatud on küpsetada kõikide küpsetusvahenditega ja viisidel mis ei ohusta tervist. Eelistatud on elaval tulel küpsetatud liha (grill, bbq, keraamiline grill jne).
Võistlejad peavad kinni pidama tuleohutuse eeskirjadest.

Lisaained mis on vajalikud maitsestamiseks, marineerimiseks, glaseerimiseks ja lisandite valmistamiseks peab võistkond ise kaasa võtma ja need võivad olla ette valmistatud
Võistkond peab ise hoolt kandma selle eest, et tal oleks olemas võistlustel osalemiseks vajalik inventar ja vahendid – ahjud, puud, söed, vesi, jne. Elektrit korraldaja ei paku.

Igale võistkonnale eraldatakse võistlusterritoorium (3*3 m), mille piiresse võistkond peab jääma. Soovi korral võivad erinevad võistkonnad kasutada ühte telki. Küpsetusseadmete jagamine võistlusterritooriumil on keelatud.

Võistlusterritoorium peab olema puhas ja korras võistluste ajal ning võistlusplatsilt lahkumisel.
Kõik töötasapinnad peavad olema puhastatud veega.
Võistkond peab oma territooriumile lubama kohtunikud!

Võistlusterritooriumil ei ole lubatud suitsetamine. Võistlejad tunnetavad piiri alkoholi tarbimisel (purjus olek ei ole lubatud).

Võistlustööd peavad olema värsked ja mitte ohtlikud tervisele.

Võistluste ajakava:

08:00 võistluste algus - võistlusplatside ülespanek, võistluse tooraine ja karpide saamine

12:00 võistkondade kaptenite ja kohtunike koosolek

13:00 võistlustööde esitamine ja hindamine

19:00 autasustamine.

Võistkond: Võistkond koosneb maksimaalselt 4 liikmest. Võistkonnal on kapten kes vastutab võistkonna ja võistkonna külaliste käitumise eest võistkonnale eraldatud territooriumil.

Osalejad peavad omama kehtivat Eesti Vabariigi jahitunnistust. See nõue ei laiene alla 16-aastastele osalejatele.

Hindamine: Hinnatakse rahvusvaheliste reeglite alusel pimesi - kohtunikud ei tea kelle võistlustööd nad hindavad.

Võistkondade karbid nummerdatakse enne kohtunikele andmist.

Pimehindamise vastuvõtu laud on avatud 5 minutit enne ja 5 minutit pärast hindamise aja algust. Võistlusroogi ei võeta vastu enne ega pärast etteantud aega, välja arvatud juhul, kui ei ole peakohtuniku arvates mõjuvat põhjust.

Kõik võistlusroogasid serveeritakse 3 (kolm) portsjonit 1. (ühes) võistkonnale antud karbis.

Eraldi pakendite ja varraste kasutamine serveeritava portsjoni lisandina pole lubatud. Termokarpi võib asetada ainult korraldajalt saadud ja võistleja poolt töödeldud toorainet ehk küpsetatud või muul viisil kulinaarselt töödeldud liha ning enda valmistatud söödavad lisandid.

Hinnatakse roa üldist välimust karbis, liha tekstuuri (mahlane ja mitte kuiv), liha maitset ja sobivust kastme ning lisandiga.

Kolm kohtunikku hindavad igat toitu igas kategoorias kümne punkti süsteemis. Kohtunik, kes ei saanud võistlusrooga proovida (näit. kõrbenud tükk) hindab võistkonda hindamislehe maitse ja pehmuse osas hindegaga 1.

Hindamisel kasutatakse järgnevaid koefitsiente:

Välimus – 0,5714

Tekstuur – 1,1428

Maitse – 2,2858

Sobivus kastme ja lisanditega – 1,0000.

Paremusjärjestuse selgitamiseks liidetakse kõik võistkonnale antud punktid mis on korrutatud koefitsiendiga.

Võrdsete punktide korral määrab paremusjärjestuse:

- 1) suurem kümnete arv kõikide hinnete hulgast;
- 2) suurem üheksate arv kõikide hinnete hulgast;
- 3) suurem kaheksate arv kõikide hinnete hulgast;
- 4) jne. kuni paremuse selgumiseni.

Peakohtunik: Ants Uustalu – 56 935 515