



EESTI JAHIMEESTE 40. KOKKUTULEKU KOKANDUSVÕISTLUSE JUHEND

Toimumisaeg: laupäev, 9. juulil 2022.

10.00–10.30 Võistlustööde esitamise aja loosimine, võistlustöö materjali jagamisel.

10.30–13.00 Võistlustööde ettevalmistamine.

13.00–15.00 Võistlustööde küpsetamine toimub eelnevalt ettevalmistatud võistluslalal.

15.00–17.00 Võistlustööde esitamine ja hindamine, 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, metssea kaelakarbonaad, 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 suurus on kuni 4 inimest, 4 kaasa arvatud) numbri, mille ülemisel osal on võistlustoidu esitlemise kellaeg. Selleks kellaajaks 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 trükitähedega võistkonna number, võistlustoidu nimi, kasutatud jahiuluki(te) liha ja lühidalt valmistusviis.
Näide: „Võistkond nr 7. Sütel grillitud metssea kaelakarbonaad, eelnevalt pehmendatud põdrasambla 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 žüriiliige hindab eelnimetatud kolme kategooriat 10 palli süsteemis, punktid summeeritakse.
- ◊ Autasustatakse 3 parimat võistlustoitu valmistanud võistkonda. Võimalik on ka eriauhindade andmine

Peakohtunik: toiduspetsialist Marko Hiimäe, +372 5843 6624

Kohtunikud:

- ◊ tippkokk ja toiduspetsialist Herkki Ruubel
- ◊ jahimees ja toiduspetsialist Indrek Loorens

